**Конкурсное задание**



Компетенция ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модули задания и необходимое время
4. Критерии оценки

Количество часов на выполнение задания:8 ч.

Утверждаю

Международный эксперт Фалина Н.А.

(подпись)

# ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальное участие в конкурсе.

# ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания являются выпечка различных хлебобулочных изделий, выполнение декоративной работы. Конкурсное задание имеет несколько модулей. Выполняется в течение одного конкурсного дня. В день С- 1 вносится от 30% изменений в конкурсное задание.

При выполнении конкурсного задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули. В процессе работы участник должен соблюдать требования правил техники безопасности и соблюдать регламент чемпионата .

В день С-1 конкурсантам предоставляется 1 час подготовки. В течении этого времени конкурсант может делать подготовку к различным модулям. Запрещается производить выпечку, изготавливать детали для арт-класса.

# МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Каждый участник имеет 8 часов для выполнения Конкурсного задания.

# C1 – 8 часов

Рабочее место для участника выбирается жеребьевкой в день С-1. 30% и более изменениями конкурсного задания являются:

* тема для модуля F «Хлеб пшеничный»;

Тема пшеничного хлеба будет представлена независимым представителем WSR. В день С1 за 10 минут до старта, участникам каждой смены будет озвучена тема пшеничного хлеба, который должен быть представлен в день С1. Все подготовительные работы должны быть произведены в конкурсное время.

# Портфолио участника

Все участники предоставляют для каждого эксперта портфолио, которое содержит:

* Титульную страницу;
* Унифицированную и производственную рецептуры всех изделий, производственные рецептуры начинок;
* Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами процесса

# С1 – ДЕНЬ 1

**МОДУЛЬ А – ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ / ПОДГОТОВКА**

Участник должен предоставить все выполненные модули к концу дня С1.

# МОДУЛЬ F – ХЛЕБ

**Пшеничный хлеб**

Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба весом от 550 до 600 гр. после выпечки в количестве 10 штук.

Не допускается применение улучшителей.

Никаких дополнительных вкусов не должно быть.

Формы: 3 разных формы хлеба:

* 3\*600 г. Свободные формы
* 3\*600 г. Свободные формы
* 4 x 600 г. Тематика от заказчика

**МОДУЛЬ С – СЛОЕНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

Из слоёного дрожжевого теста участник делает 2 вида изделий: Круассаны:

* Количество:15 изделий
* Вес: 50 – 60 г. после выпечки Пэн-шоколя: (с шоколадной начинкой)
* Количество:15 изделий
* Вес: 60 – 65 г. после выпечки

Остаток слоеного теста не должен превышать более 200 гр.

# МОДУЛЬ D- ДЕКОРАТИВНАЯ РАБОТА

Участники должны использовать 2 и более видов теста (дрожжевое и бездрожжевое). В одном тесте должно быть 50% ржаной муки.

Максимальные размеры: 60см\*60см\*80см Минимальные размеры: 50см\*50см\*70см

Разрешено использовать все инструменты, используемые в традиционной пекарне.

Только съедобные выпеченные элементы, которые изготовлены во время соревнований, могут быть использованы для сборки композиции.

Тема: СКАЗКИ.

# ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ

К концу C1 должна быть финальная презентация на презентационном столе из каждого модуля должно быть представлено по 1 – 2 изделия.

Запрещается дополнительные декоративные украшения. Эксперты могут предоставить схему выкладки изделий на столе.

# НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ, УСТАНОВКИ И МАТЕРИАЛЫ.

Конкурсное задание может быть выполнено участниками на оборудовании и материалах, указанных в Инфраструктурном листе.

(Определение: Инфраструктурный лист - это оборудование, машины, установки и материалы, поставляемые принимающей стороной, он не включает в себя инструменты и материалы, которые будут предоставлены Конкурсантами и/или Экспертами).

Участники должны заказывать сырье не позднее дня C-30. Участникам разрешено приносить на конкурс следующие предметы:

* Пищевые красители в порошке, пасте, жидкой или натуральной форме;
* Пищевые специи;
* В тулбоксе можно принести все инструменты на усмотрение участника;
* Тулбокс должен быть на колесах, чтобы легко перевозить с одной смены на другую;
* Участникам не разрешается приносить больше инструментов, чем может поместиться в тулбокс.

# КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (Judgment и объективные). Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 67,55.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел | Критерий | Оценки | | |
| Judgment | Объективная | Общая |
| А | Организация работы | 23,5 | 4,55 | 28,05 |
| С | Слоеное тесто | 9,8 | 1,7 | 11,50 |
| D | Декоративная работа | 10,5 | 1,5 | 12,0 |
| F | Хлеб | 10,5 | 5,5 | 16,0 |
| Итого = | | 71,55 | 19,2 | 67,55 |