



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
Кондитерское дело
возрастная категория 8-10 лет

Территориальный фестиваль-чемпионат BabySkills 2021г





1. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции.

1.1.1. Название профессиональной компетенции: Кондитерское дело

1.1.2. Описание профессиональной компетенции.

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства.

Кондитер - это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий. Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Кондитеры производят полный ассортимент горячих и холодных десертов, тортов, бисквитов и замороженных десертов для подачи в дорогих отелях, ресторанах и для продажи. Они так же могут создавать различные виды украшений из шоколада, сахара, марципана, кувертюра или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий.

Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости.

В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов. Инициатива приветствуется.

1.2. Область применения

1.2.1. Каждый Эксперт и Участник обязаны ознакомиться с данным Конкурсным заданием.

1.3. Сопроводительная документация

1.3.1. Поскольку данное Конкурсное задание содержит лишь



информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- Техническое описание «Кондитерское дело».
- Правила проведения чемпионата.
- Правила техники безопасности и санитарные нормы.

2. ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Категория 8-10 лет. Участники команды – два человека (обучающиеся в одной образовательной организации).

Возраст участников команды не должен быть менее 8 и не может превышать 10 лет 11 месяцев на момент фестиваля-чемпионата.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

ТЕМА: представление и выполнение данной темы: «Цирк».

МОДУЛЬ 1 – ДЕСЕРТ ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

Используя подготовленные ингредиенты участники должны изготовить **6 порций десерта пирожное картошка:**

- изделия должны иметь вес 25-45 г. включая украшения;
- все изделия должны весить строго одинаково;
- украшения должны отражать тему. Изделия подаются на 2 плоских белых тарелках, в следующем количестве:
1 тарелка с 3 пирожными (3 шт.).
- Каждое пирожное должно стоять отдельно и легко отделяться от тарелки (для взвешивания).
- Использование при подаче **несъедобных компонентов**, дополнительных аксессуаров кроме шпажки и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Внимание! При выполнении конкурсного задания необходимо соблюдать все санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательной организации в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19)



принятые в учреждении на базе которого проводится компетенция чемпионата.

4. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ

К содержанию:

- соответствие технологии приготовления.
- соответствие санитарным нормам и правилам гигиены.
- соответствие подачи (6 штук. Подача 3 шт. на одной белой плоской тарелке)
- соответствие заданию.

К оформлению:

- информация об участнике
- технологическая карта изделия, которое участник собирается готовить согласно модуля, с фотографиями готового изделия. Технологическая карта на модуль должна состоять из перечня ингредиентов и их количества, согласно рецептуре, с пояснением для чего они используются; описания технологии приготовления

Примечание к

1. В начале участники должны сказать ФИО, название образовательного учреждения.
2. Перед началом приготовления, должно четко организовано рабочее место (инвентарь, подготовленные продукты для нарезки ингредиентов);
3. Во время приготовления участники должны продемонстрировать: навыки приготовления кондитерских изделий с соблюдением техники безопасности; организацию работы в команде (четкий и слаженный процесс работы); соблюдение персональной гигиены;
4. По завершению работы, должно четко отслеживаться правильность подачи кондитерского изделия, чистота тарелки (без пятен, брызгов, разводов)

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА

- Участники могут подготовить свое рабочее место и разложить инвентарь заранее.
- В конце презентации Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид.



- Этот процесс будет оценен.
- Тема должна быть ярко выражена

5. ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ, РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Инструменты, необходимые для изготовления пирожного «Картошка»
2. Коврик силиконовый;
3. Миски для замешивания
4. Перчатки одноразовые
5. Весы.
6. Белые (светлые без рисунка) плоские тарелки

Требования к спецодежде.

- Фартук длинный (ниже колена).
- Головной убор (колпак) – белого цвета, допускается одноразового использования или косынка.
- Обувь с фиксированной пяткой (без шнурков).

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные).

<i>Раздел</i>	<i>Критерий</i>	<i>Оценки</i>		
		<i>Оценка судей</i>	<i>объективная</i>	<i>Общая</i>
	Миниатюры (пирожное «Картошка»)	10	6,5	16,5
Итого				16,5

Миниатюры (пирожное «Картошка»)



-Объективные аспекты: количество, вес изделий, время выполнения, наличие 10 штук пирожных, идентичность изделий.

-Оценка судей: техники приготовления миниатюры, оформление и представление готовых изделий.