КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО для Регионального

чемпионата Красноярского края

2017 – 2018

Изготовление изделий в соответствии с заданиями модулей ABCD

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Описание программы и задач
2. Модули задания
3. Инструкцию для участников
4. Критерии оценивания

Количество часов на выполнение задания: 10 часов

Международный эксперт: Е.Н. Леленкова

Менеджер компетенции: И.Ю. Жукова

Сертифицированные эксперты: Белобородова О.И, Родина И.Ю., Виноградова Э.Р.. Герасимова О.Н.

Страна: Россия

**Описание программы и задач**

**Тема**

Все изделия должна соответствовать теме **«Street art»** (уличное искусство)/ Граффити. Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях модулей А - D.

**Модули**

У участников есть 10 часов, распределенных на 2 дня для каждого участника, для изготовления изделий всех модулей, описанных ниже.

Участники планируют работу самостоятельно, **делать заготовки на следующий день не допускается**.

Работа должна быть выполнена от начала и до конца в соревновательный день.

Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

**Участник получает сырье на каждый соревновательный день отдельно, поэтому заявку на сырьё нужно сформировать по дням работы.**

Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании (смотрите ниже).

**ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

**Street art** / Граффити: визуальное искусство, создаваемое в публичных местах; обычно несанкционированные художественные работы, выполненные вне контекста традиционных художественных направлений.

ВКУС: должен быть аутентичным по типу и сбалансированным.

ТЕКСТУРА: физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.

ТОНКОСТЬ: изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника.

ЦВЕТ: внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (например, в результате реакции Майяра).

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальное восприятие.

КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, выразительность и работа воображения.

ДИЗАЙН: композиция, размещение и баланс всех элементов.

ТЕМА: представление и выполнение данной темы: **Street art** / Граффити

ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: санитарно-гигиенические нормы и правила, правила охраны труда и техники безопасности.

**ПОРТФОЛИО**

ПОРТФОЛИО: содержит полный набор рецептур всех изделий, подготовленных для соревнований, и должно быть представлено на презентационном столе в первый день.

**МОДУЛЬ А – МИНИАТЮРЫ**

**День первый**

Участник готовит 14 штук изделий одного вида.

* Вид выпеченного полуфабриката будет объявлен всем Участникам и Экспертам в день С-1, после обсуждения экспертами.
* Один из компонентов в составе изделия должен быть приготовлен с использованием фруктового пюре.
* Изделия должны весить **30-45 г** каждое, включая украшения.
* Все изделия должны весить строго одинаково.
* Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему.
* Изделия подаются на подставках, предоставленными организаторами соревнований, в следующем количестве:

- одна подставка - четыре шт. (4) изделий для оценки

- вторая подставка - десять шт. (10) изделий для презентационного стола.

**МОДУЛЬ В – Фруктовое антреме и сахарный постамент.**

**День первый**

Участник должен приготовить два (2) фруктовых антреме (одинаковых) любой формы и содержания.

* Вес антреме для оценивания должен быть минимум **800 г**, максимум – **1000 г**, без украшений.
* Фруктово/ягодный вкус должен быть заметным в изделии.
* Оба антреме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).

*Антреме для презентации:*

* Подаётся на самостоятельно изготовленном простом сахарном постаменте из изомальта высотой не более 30 см.
* При изготовлении постамента можно использовать любые техники работы с изомальтом и украшать любыми сахарными деталями, сделанными в течение дня (например, выдувной карамелью, выливной карамелью и т. д.).
* Постамент и антреме должны дополнять друг друга, отражать тему.
* Использование форм и/или молдов разрешено.
* Для презентации антреме устанавливается на **плоскую простую прозрачную** (акриловую) подложку толщиной не более 3 мм., соответствующего размера и формы, которую **должен привезти участник с собой**.
* **Затем антреме ставится на сахарный постамент, выставленный на акриловую подставку (по размеру постамента, толщина 1,5 см., которую участник должен привезти с собой)**

*Антреме для дегустации:*

* Не должно быть украшено, оно подается на подставке 30Х30 см., предоставленной организаторами соревнований.
* Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
* Антреме **не должно содержать замороженных** компонентов.
* Температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал +1 -10С.

**Модуль С – Моделирование**

**День первый**

Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе) Участники должны изготовить две (2) фигурки одного типа. Требуемый предмет будет объявлен в начале дня на брифинге в день выполнения модуля.

Фигурка должна весить минимум **60 г** и максимум **80 г.**

* Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету.
* Каждая фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания).
* Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты.
* Покрытие шоколадом и масло- какао не разрешается.
* Молды и прессы **не могут** быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования.
* Готовые изделия **не должны** содержать поддерживающие каркасные элементы.
* Только марципан и сахарная паста могут быть использованы, с исключением в виде небольшого количества королевской глазури, красителей , которые может быть использованы для простых деталей (таких как глаза).
* Никаких лаков не допускается.
* Подача: фигурки должны быть поставлены на подставку 20х20 см, которая будет предоставлена Организаторами соревнований.

**МОдуль D – шоколадные батончики**

**День второй**

Участник должен изготовить четырнадцать (14) штук **ОДНОГО** типа **корпусных** шоколадных батончиков с двумя начинками для перекуса.

* В день изготовления модуля Главным экспертом будет объявлен компонент, определяющий вкус батончика. Данный компонент необходимо включить в рецептуру, чтобы он отчетливо ощущался во вкусе готового батончика.
* Техника изготовления – корпусные.
* Количество начинок – две
* Текстура начинок должна быть контрастной.
* Каждый батончик должен весить от **30 до 45 г**, включая декорации.
* Размер каждого батончика должен быть не более:

 **длина до 13 см, ширина до 3см и высота до 2 см** (кроме декораций).

* Можно использовать темный, молочный или белый шоколад.
* **Не допускается** использование готовых трансферных (переводных) листов.
* **Не допускается** декорировать шоколадные изделия элементами из марципана, сахара или изомальта.
* Украшение может состоять из карамелизованных или засахаренных фруктов, трав, орехов; шоколада или окрашенного масло- какао и должно отражать тему.
* Подача: батончики должны быть поданы на предоставленных организаторами подставках, в следующем количестве:
	+ - Одна подставка - четыре штуки (4) для оценки
		- Вторая подставка – десять штук (10) для презентационного стола.

**ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА**

* За день до начала Соревнований (С-1), участники будут знать номера рабочих мест согласно жеребьевке. У них будет возможность ознакомиться с рабочими местами и оборудованием, получить общую информацию, протестировать оборудование.
* Участники могут подготовить свое рабочее место и разложить инвентарь в день С-1 в течение **одного часа,** они могут получить помощь своего Эксперта **максимум на 15 минут**. Работа с продуктами в этот день не допускается. Не допускается развешивание продуктов.
* В конце каждого соревновательного дня Участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам.

Этот процесс будет оценен.

* Время презентации каждого модуля ограничено десятиминутным интервалом, по истечении которого изделие считается

**не представленным** и **оцениванию не подлежит!**

* Рецепты могут быть взяты из любой кулинарной книги или из личной коллекции, кроме случаев, когда будет объявлен какой-то определенный рецепт.

**Оборудование, техника и установки**

Обратитесь к Техническому Описанию и Инфраструктурному Листу.

# Сумма оцениваемых критериев

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Модуль | Название | Общие баллы |
| **A** | **Миниатюры** | **17** |
| **B** | **Антреме и презентационный постамент** | **17** |
| **C** | **Моделирование** | **16** |
| **D** | **Шоколадные батончики** | **16** |
| **Итог** |  | **66** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | День С-1 - День экспертов и участников |
| **Подготовка рабочего места** | **Соревновательный день – 5 часов**  | **Действия** | **Время презентации** | **Уборка, обсуждение Участник/Эксперт** |
|  | **День 1** |  |  |  |
| 8:00 – 9:00 | 9:00 – 14:00 | ПортфолиоЗадание A – МиниатюрыЗадание D – Шоколадные батончики | 14:00-14:10 | 14:10 - 14:30 Уборка рабочего места14:30 – 14:45 Обсуждение Участник/Эксперт |
|  | **День 2** |
| 8:00 – 9:00 | 9:00 – 14:00 | Задание B - Фруктовое антреме и сахарный постаментЗадание C – Моделирование | 14:00-14:10 | 14:10 – 15:00 Уборка рабочего местаСдача рабочего места техническому эксперту.15:00 – 15:15 Обсуждение Участник/Эксперт  |

Расписание