**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **Задание модуля** | **Всего баллов** | **Субъективные** | **Объективные** |
| A | Подготовка/Гигиена/Рабочий процесс/Отходы | 11 | 10 | 1 |
| B | Моделирование | 11 | 6 | 5 |
| C | Шоколад | 13 | 8 | 5 |
| D | Антреме | 12 | 7 | 5 |
| E | Десерт в верринах | 10 | 6 | 4 |
|  | **Всего баллов** | **57** | **37** | **20** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **A** | **ПОДГОТОВКА** | **КРИТЕРИЙ/ДЕТАЛИ ОЦЕНКИ** | **МАКС. ОЦЕНКА** |
| A.1 | S | Подготовка инструментов и оборудования | 2 |
| A.2 | S | Базовая подготовка необработанных материалов/ингредиентов | 2 |
| A.3 | S | Рабочий процесс – День 1 | 1 |
| A.4 | S | Подготовка полуобработанной продукции – День 1 | 1 |
| A.5 | S | Гигиена в первый день – День 1 | 1 |
| A.6 | O | Портфолио  Портфолио, включающее в себя технологические карты на все  изделия:  если отсутствуют карты на изделия 1-ого модуля, вычесть 0,25;  если 2-х, вычесть - 0,5;  если 3-х, вычесть - 0,75;  если 4-х, вычесть - 1 | 1 |
| A.7 | S | Рабочий процесс – День 2 | 1 |
| A.8 | S | Подготовка полуобработанной продукции – День 2 | 1 |
| A.9 | S | Гигиена во второй день – День 2 | 1 |
| **Всего за Подготовку** | | | **11** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **B** | **МОДЕЛИРОВАНИЕ ИЗ МАРЦИПАНА/ САХАРНОЙ ПАСТЫ** | **КРИТЕРИЙ/ДЕТАЛИ ОЦЕНКИ** | **МАКС. ОЦЕНКА** |
| B.1 | S | Формовка | 2 |
| B.2 | S | Креативность | 2 |
| B.3 | S | Гармоничность | 1 |
| B.4 | S | Общее впечатление | 1 |
| B.5 | S | Цветовая композиция | 1 |
| B.6 | S | Тема «Steet art» | 1 |
| B.7 | O | Время (в пределах отведенного 10-минутного интервала)  За каждые 5 минут – вычесть по 0,5 | 1 |
| B.8 | O | Количество  Всего 1 шт. | 1 |
| B.9 | O | Вес  Если 1 экземпляр не соответствует требованиям по Весу, вычесть 1 – перевес или недовес  Минимум 60 грамм - максимум 80 грамм | 1 |
| **Всего за Моделирование из марципана/сахарной пасты** | | | **11** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **C** | **ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ** | **КРИТЕРИЙ/ДЕТАЛИ ОЦЕНКИ** | **МАКС. ОЦЕНКА** |
| C.1 | S | Темперирование/блеск | 2 |
| C.2 | S | Техника формовки/отделки | 2 |
| C.3 | S | Текстура | 2 |
| C.4 | S | Вкус | 2 |
| C.5 | S | Общее впечатление  Необходимо красиво представить шоколадные изделия для подачи или продажи, оценивается визуальное впечатление от каждого продукта, а также гармоничное сочетание всех элементов презентации и презентация продукции на акриле | 1 |
| C.6 | S | Тема  Презентация модуля с акцентом на тему «Street art», различные украшения на каждом из продуктов | 1 |
| C.7 | O | Количество  Если не хватает экземпляров - вычесть 0,5  Всего 15 штук | 0,5 |
| C.9 | O | Использование 2 видов шоколада при темперировании (белый/молочный/ горький)  Если отсутствует 1 вид, вычесть 0,5  Если отсутствуют 2 вида, вычесть 1  Всего 2 вида темперированного шоколада | 1 |
| C.10 | O | Вес  Если не соответствует требованиям по Весу, вычесть 0,5 – перевес или недовес  Минимум 8 грамм - максимум 15 грамм | 0,5 |
| C.11 | O | Время (в пределах отведенного 10-минутного интервала)  За каждые 5 минут - вычесть по 0,5 | 1 |
| **Всего за Шоколадные конфеты** | | | **13** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **D** | **ШОКОЛАДНЫЙ АНТРЕМЕ** | **КРИТЕРИЙ/ДЕТАЛИ ОЦЕНКИ** | **МАКС. ОЦЕНКА** |
| D.1 | S | Навыки декорирования  Необходимо продемонстрировать высокие навыки декорирования при украшении десерта (декор должен быть выполнен из шоколада) | 1 |
| D.2 | S | Текстура  Антреме с адекватной текстурой высокого качества, демонстрирующий корректное использование надлежащих техник и сочетание различных текстур, соответствующих типу продукта | 2 |
| D.3 | S | Вкус  Антреме с высококачественным вкусом и ароматом, а также их сочетанием; аутентично соответствующие типу, сбалансированные, демонстрирующие гармоничные сочетания и контрасты | 2 |
| D.4 | S | Общее впечатление  Гармония всех элементов, визуальное впечатление. | 1 |
| D.5 | S | Тема «Street art» | 1 |
| D.6 | O | Время (в пределах отведенного 10-минутного интервала)  За каждые 5 минут - вычесть по 0,5 | 1 |
| D.7 | O | Использование выпеченного п/ф (бисквит)  Если отсутствует - вычесть 1 | 1 |
| D.8 | O | Использование мусса на основе шоколада  Если отсутствует - вычесть 2 | 2 |
| D.9 | O | Вес (минимум 700 грамм – максимум 1000 грамм) без декорации | 1 |
| **Всего за Антреме** | | | **12** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **E** | **ДЕСЕРТ В ВЕРРИНАХ** | **КРИТЕРИЙ/ДЕТАЛИ ОЦЕНКИ** | **МАКС. ОЦЕНКА** |
| E.1 | S | Вкус | 2 |
| E.2 | S | Текстура | 1 |
| E.3 | S | Креативность/Оригинальность  Десерт в верринах для подачи в различных ситуациях: в рамках фуршета, банкета или ужина в изысканном ресторане. Десерт должен отражать традиционно классические и современные тенденции в творческом формате, демонстрируя оригинальность мысли участника | 1 |
| E.4 | S | Общее впечатление  Высокое качество презентации, гармоничное сочетание всех элементов и визуальное впечатление | 1 |
| E.5 | S | Тема «Street art» | 1 |
| E.6 | O | Время (в пределах отведенного 10-минутного интервала)  За каждые 5 минут – вычесть по 0,5 | 1 |
| E.7 | O | Количество  Если не хватает 1экземпляра, вычесть 0,16  Если не хватает 2 экземпляров, вычесть 0,32  Если не хватает 3 экземпляров, вычесть 0,48  Если не хватает 4 экземпляров, вычесть 0,64  Если не хватает 5 экземпляров, вычесть 0,80  Если не хватает 6 экземпляров, вычесть 1  Всего 6 шт. | 1 |
| E.8 | O | Использование обязательного компонента (крустиант) | 1 |
| E.9 | O | Использование 3-х компонентов  Если отсутствует 1 компонент – вычесть 0,33  Если отсутствует 2 компонента – вычесть 0,66  Если отсутствует 3 компонента – вычесть 1 | 1 |
| **Всего за Десерт в верринах** | | | **10** |