

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: **15** ч.

Утверждаю
Менеджер компетенции
Кожа Н.В.



(подпись)

1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальное участие в конкурсе.

2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания являются выпечка различных хлебобулочных изделий, выполнение декоративной работы. Конкурсное задание имеет несколько модулей. Выполняется в течение трех конкурсных дней. В день С-2 вносятся 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.

3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Каждый участник имеет 15 часов для выполнения Конкурсного задания по компетенции «Хлебопечение»:

С1 – 5 часов

С2 – 5 часов

С3 – 5 часов

Рабочее место для участника выбирается жеребьевкой в день С-1.

30% и более изменениями конкурсного задания являются:

- выбор техники плетения;
- заказ хлеба от клиента;
- тема для модуля F «Хлеб пшеничный»;
- тайный ингредиент начинки для бриошей;
- тайная корзина из пяти ингредиентов для тайных хлебных булочек модуль E.

В день С-2 все эксперты вносят предложения по выбору техники плетения, количеству, весу плетеного хлеба и тайному ингредиенту начинки для бриошей.

Все эксперты должны предоставить схему для одного вида техники плетения. Варианты инструкции техники плетения должны быть представлены на фотографиях или схемах, как производить технику плетения. Эксперты проведут проверку всех методов плетения. Одна схема будет выбрана методом жеребьевки.

Тема пшеничного хлеба и состав тайной корзины будут представлены независимым представителем WSR.

В день С1 за 15 минут до старта, участникам каждой смены будет озвучена тема пшеничного хлеба, который должен быть представлен в день С2. Все подготовительные работы должны быть произведены в конкурсное время.

В день С2 за 15 минут до старта участникам каждой смены предоставляется тайная корзина из 5 ингредиентов для тайных булочек.

Портфолио участника

Все участники предоставляют для каждого эксперта портфолио, которое содержит:

- Титульную страницу;
- Информацию об участнике;
- Описание ингредиентов, которые участник привозит с собой (не более 4 ингредиентов) с пояснением для чего они используются;
- Унифицированную и производственную рецептуры всех изделий, включая рецептуры начинок;
- Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами процесса;
- Фотографии или изображения изделий.

С1 – ДЕНЬ 1

МОДУЛЬ А – ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ / ПОДГОТОВКА

Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей. Портфолио предоставляется экспертам в день С1 до начала конкурса.

Участник может использовать первый день для планирования своей работы и организации рабочего места.

Участникам разрешается делать подготовку к разным модулям в любые дни соревнований.

Каждый участник получит заказ от клиента. Участник должен выполнить всю подготовительную работу, необходимую для выполнения пожеланий заказчиков, и подготовить заказ до конца дня С2. Это включает в себя рецептуру и рисунок конечного изделия. Подготовленная рецептура и расписанный план должны быть представлены экспертам в С1. Изделия должны быть закончены в С2.

Пример от заказчика. Хлеб для особого случая.



МОДУЛЬ В – ТЕХНИКА ПЛЕТЕНИЯ (ТАЙНАЯ)

Каждый Участник должен сделать определенное количество и вес плетеных хлебов по схеме, предоставленной экспертами.

Участники должны предоставить в портфолио, либо унифицированную рецептуру на плетеный хлеб, либо рецептуру на 1 кг муки.

Требования:

- Каждому участнику будет предоставлена схема плетения к концу дня С-1.
- Рецепт: На 1000 г. пшеничной муки должно быть не менее 150 г. масла.
- Улучшители не допускаются, за исключением солода.
- Выпеченные изделия должны быть представлены на демонстрационном столе к концу дня С1.
- Количество теста должно варьироваться в соответствии с заданием.

МОДУЛЬ Н – БРИОШИ

Тесто должно быть слобное дрожжевое (не разрешается слоеное тесто).

Должно выпечено четыре разных типа бриошей по 15 штук каждого вида (всего 60 штук).

Формы: 4 разных формы бриошей:

- 15 шт. Свободная форма без начинки
- 15 шт. Свободная форма с начинкой
- 15 шт. Свободная форма с начинкой
- 15 шт. Свободная форма с тайной начинкой

Изделия должны быть заполнены начинкой до выпечки.

Два вида изделия должны быть с начинкой на выбор участника.

Один вид должен быть заполнен начинкой, которая приготовлена с использованием тайного ингредиента; этот ингредиент должен быть основным вкусом начинки.

Вес изделий без начинки должен быть 40 - 50 г. после выпечки.

Вес изделий с начинкой должен быть 60 - 80 г. после выпечки.

Украшения после выпечки не допускаются. Допустимо покрытие готовых изделий гелем.

C2 – ДЕНЬ 2

МОДУЛЬ E – ТАЙНЫЕ БУЛОЧКИ

В тайной корзине, представленной в день C2, будет находиться 5 наименований сырья, которое нужно использовать. Дополнительно участник может использовать 2 наименования сырья на свое усмотрение, согласно инфраструктурного листа.

- Количество: 24 булочки одинаковой формы.
- Вес: 90-100 гр. после выпечки.
- Булочки должны быть выпечены в конвекционной печи.
- Булочки должны быть представлены в день C2 вместе с рецептурой.

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, за исключением солода

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

СЗ – ДЕНЬ 3

МОДУЛЬ С – СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Из слоёного дрожжевого теста участник делает 2 вида круассанов:

Круассаны

- Количество: 15 изделий
- Вес: 50 – 60 г. после выпечки

Круассаны 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.

Арт-класс должен простоять в течение 2 часов после его завершения.

Участник должен рассказать об идее Арт-класса, о том, как он будет размещен в магазине, и о том, как он может быть представлен в качестве рекламы.

Выделенное время презентации составляет две минуты.

Эта презентация будет проведена сразу после смены на день СЗ.

Тема: СКАЗКИ.

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ

К концу СЗ должна быть финальная презентация на презентационном столе

Из каждого модуля должно быть представлено по 1 – 2 изделия.

Запрещаются 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 С-30.

Участникам разрешено приносить на конкурс следующие предметы:

- Пищевые красители в порошке, пасте, жидкой или натуральной форме;
- Пищевые специи;
- Разрешены четыре ингредиента по выбору участника, они должны быть предоставлены при проверке тулбоксов;
- В тулбоксе можно принести все инструменты на усмотрение участника;
- Тулбоксы должны быть на колесах, чтобы легко перевозить с одной смены на другую;
- Участникам не разрешается приносить больше инструментов, чем может поместиться в тулбоксы.

4. 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 82,0.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Judgment	Объективная	Общая
A	Организация работы	23,5	4,55	28,05
B	Техника плетения (тайная)	4,5	1,25	5,75
C	Слоеное тесто	9,8	1,7	11,50
D	Декоративная работа	10,5	1,5	12,0
E	Тайные булочки	7,0	2,25	9,25
F	Хлеб	10,5	5,5	16,0
H	Бриоши	6,0	2,45	8,45
Итого =		71,8	19,2	91,0