

Согласовано:
Менеджер компетенции «Хлебопечение»


25.08.2020 Н.В. Кожа



world skills
Russia

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

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 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 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 двух техник плетения для модуля Е «Сдобные изделия»;
- вес изделия для модуля В «Брецель».

В день С-2 главный эксперт определяет технику плетения и вес готовых брецелей.

Варианты инструкции техники плетения должны быть представлены на фотографиях или схемах, как производить технику плетения. Эксперты проведут проверку всех методов плетения. Две схемы будут выбраны главным экспертом.

Портфолио участника

Все участники предоставляют 3 экземпляра 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 (на 100 кг. муки) и производственную рецептуры всех изделий, включая производственные рецептуры начинок;
- Обязателен расчет выхода массы полуфабриката, указание массы тестовой

заготовки;

- Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами, так чтобы любой другой пекарь мог повторить выпечку;
- Фотографии всех видов 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 конкурсного времени.

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

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

Участники могут использовать пшеничную закваску для приготовления изделий (сухие и закваски от компаний производителей запрещены).

МОДУЛЬ Е - СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Общие требования к модулю:

- Тесто должно содержать 30% сливочного масла относительно массы муки. Для всех изделий модуля Е «Сдобные изделия» используется один вид теста.
- Улучшители не допускаются.
- Выпеченные изделия должны быть представлены на демонстрационном столе к концу дня С1.

1.1. Плетеные изделия

На данные изделия участники должны предоставить в портфолио, унифицированную и рабочую рецептуры.

Требования:

- Каждому участнику будет предоставлены две схемы плетения в день С-1.

Формы: 2 разных формы:

- 2 шт. по 500 гр. готового изделия - тайная форма 1;
- 2 шт. по 500 гр. готового изделия - тайная форма 2.

1.2. Бриошь

Должно быть выпечено три разных вида бриошей по 10 штук каждого вида (всего 30 штук) в конвекционной печи.

Формы: 3 разных формы бриошей:

- 10 шт. Бриошь без начинки традиционной формы (приготовленная в рифленой формочке), вес готовых изделий - 60 гр
- 10 шт. Бриошь свободной формы с гастрономической начинкой, изделия

должны быть заполнены начинкой до выпечки, вес готовых изделий 80 гр.;

- 10 шт. Бриошь круглой формы для сэндвича, вес готовых изделий 70 гр.;

МОДУЛЬ С - МНОГОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Участник должен произвести выпечку 3 булок многозернового хлеба.

Вес одного готового изделия 650 гр.

Требования:

15% семена/зерна, 20% фрукты/сухофрукты/орехи из расчета 100% общей массы муки. Овощи и корнеплоды запрещены.

С2-ДЕНЬ 2

МОДУЛЬ G - ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба.

Вес одной булки 600 гр. после выпечки в количестве 9 штук.

В день С-1 необходимо предоставить экспертам 50 гр. закваски (из общего объема привезенной закваски) для проверки, рецепт подкормки предоставленной закваски указать в своем портфолио .

Для теста необходимо использовать натуральный стартер, без использования сухих или производственных дрожжей.

Сухая закваска и закваска от компаний производителей запрещена.

Не более 5% сухих дрожжей или 1% прессованных дрожжей могут быть использованы в конечное тесто.

Никаких дополнительных вкусов не должно быть. Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука.

Формы: 3 разных формы хлеба:

- 3 шт. Овальной формы с надрезами (Венский стиль);
- 3 шт. Круглой формы либо в стиле Кобб;
- 3 шт. Любой формы.

МОДУЛЬ D - БАГЕТ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

Требования: 15% мука пшеничная цельнозерновая, 85% пшеничная мука,

Формы: 2 разных формы:

- 3 шт. по 280 гр. готового изделия - традиционная форма (длина 50 см. с 5 надрезами);
- 3 шт. по 250 гр. готового изделия - декоративная форма.

С3-ДЕНЬ 3

МОДУЛЬ В - БРЕЦЕЛЬ

- Количество: 10 шт. традиционной формы

- Вес готовых изделий будет предоставлен в С-1.

МОДУЛЬ Н - ДЕКОРАТИВНАЯ РАБОТА

Детали в композиции должны быть преимущественно из бездрожжевого теста, но также должно быть немного деталей из дрожжевого теста.

Готовая композиция должна быть цельная и по весу подъемная для участника и/или эксперта, а также переносимая с рабочего места до презентационного стола.

Размер основания должен быть 30-40 см.

Высота композиции должна быть 70-80 см.

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 сдачи его экспертам.

Тема: МУЗЫКА.

МОДУЛЬ F - СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ДРОЖЖЕВЫЕ)

Круассаны:

- Количество: 10 шт. традиционной формы
- Вес: 50 - 60 г. после выпечки

Датская слойка

- 10 шт. Свободная форма, запеченная с начинкой, вес готового изделия 70-80 гр.;
- 10 шт. Свободная форма с начинкой, добавленной после выпечки, вес готового изделия 80-90 гр.;

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ

К концу дня С3 конкурсанты должны произвести выкладку готовых изделий на презентационном столе.

Из каждого модуля должно быть представлено по 1-3 изделия.

Запрещается использовать дополнительные декоративные украшения.

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;
- Натуральные закваски, выращенные самостоятельно (рецепт закваски и технологию приготовления указать в своем портфолио). Готовые концентрированные и сухие закваски запрещены.
- Разрешены четыре ингредиента по выбору участника, они должны быть предоставлены при проверке тулбоксов;
- В тулбоксе можно принести все инструменты на усмотрение участника за исключением тех, которые представлены в инфраструктурном листе;
- Тулбокс может быть на колесах, чтобы легко перевозить с одной смены на другую;
- Участникам не разрешается приносить больше инструментов, чем может поместиться в тулбокс.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (Судейская и объективная). Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет

Модуль	Критерии	Оценки		
		Судейская	Объективная	Общая
А	Организация работы	12,6	1,9	14,5
В	Брецели	2,25	1,25	3,5
С	Многозерновой хлеб	6,25	2,45	8,7
Д	Багеты	8,6	2,9	11,5
Е	Сдобные изделия	6,95	3,5	10,45
Ф	Слоеные изделия	12,0	5,5	17,5
Г	Пшеничный хлеб	10,0	4,75	14,75
Н	Декоративная композиция	5,75	1,5	7,25
Итого:				88,15