Согласовано:

Зам.менеджера компетенции «Хлебопечение» по юниорам

Д.Ю.Гусева

30.08.2019

**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:4 ч.

# ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальное участие в конкурсе.

# ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания являются выпечка различных хлебобулочных изделий. Конкурсное задание имеет один модуль.

При выполнении конкурсного задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненный модуль. В процессе работы участник должен соблюдать требования правил техники безопасности и регламент чемпионата.

# МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Каждый участник имеет 4 часа для выполнения Конкурсного задания по компетенции «Хлебопечение»:

# C1 – 4 часа

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

# С1

**МОДУЛЬ А – ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ / ПОДГОТОВКА**

Участник планирует свою работу и организацию рабочего места.

Участники могут использовать пшеничную закваску для приготовления изделий (сухие закваски запрещены).

# ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ

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

Должно быть представлено 1 изделие.

Запрещается использовать дополнительные декоративные украшения.

# МОДУЛЬ Е – СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

**Общие требования к модулю:**

* Тесто должно содержать 20% сливочного масла относительно массы муки. Для модуля Е «Сдобные изделия» используется один вид теста.
* Улучшители не допускаются.
* Выпеченные изделия должны быть представлены на демонстрационном столе к концу дня C1.

# Бриошь

Должно быть выпечено один вид бриошей по 5 штук каждого вида (всего 15 штук) в конвекционной печи.

Формы: 3 разных формы бриошей:

* 5 шт. Бриошь без начинки традиционной формы (приготовленная в рифленой формочке), вес готовых изделий - 60 гр
* 5 шт. Бриошь свободной формы с гастрономической начинкой, изделия должны быть заполнены начинкой до выпечки, вес готовых изделий 80 гр.;
* 5 шт. Бриошь круглой формы для сэндвича, вес готовых изделий 70 гр.;

# 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).

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;
* Тулбокс может быть на колесах, чтобы легко перевозить с одной смены на другую;
* Участникам не разрешается приносить больше инструментов, чем может поместиться в тулбокс.

# 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 |
| E | Сдобные изделия | 6,95 | 3,5 | 10,45 |
| Итого: |  |  | 24,95 |