

# 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.

## 1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальное участие в конкурсе.

## 2. 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.

## 3. 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.

### **C1**

#### **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 С1.

### 1.1. 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.

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