**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 участникимеет 4 часа для выполнения Конкурсного задания по компетенции «Хлебопечение»:

**С1-4 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 С1.

**Бриошь**

Должно быть выпечено один вид 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.

**4.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 представлены 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

## 5. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (Судейская и объективные). Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 24,95.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Раздел | Критерий | 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 |

**5. Приложения к заданию**

**Оборудование, машины и материалы**

Конкурсное задание выполняется конкурсантами на оборудовании и с использованием материалов, указанных в Инфраструктурном листе \*.

\* (Определение: Инфраструктурный лист - это список оборудования, машин, установок и материалов, поставляемых принимающей стороной, - он не включает инструменты и материалы, которые должны быть предоставлены конкурсантами и / или экспертами)

**Размер и компоновка тулбокса**

 Каждый участник может привезти с собой необходимые для работы инструменты в тулбоксе (рис.1). После соревнований каждый участник должен освободить рабочее место, весь инструмент убрать в тулбокс, и вывезти в помещение для хранения. Уборка должна производиться быстро и эффективно. Участникам не разрешается привозить больше, чем помещается в тулбоксе. Нельзя крепить на поверхность и боковых стенках.

**ТУЛБОКСЫ.**

*Рисунок 1.*

|  |  |
| --- | --- |
|  **Тулбокс 1** |  Размеры:Длина – 0,85 мШирина -0,7 мВысота – 1 м (с учетом колес)Объем: 0,6 м3  |
| **Тулбокс 2** | Размеры:Длина – 0,65 мШирина -0,5 мВысота – 1 м (с учетом колес)Объем: 0,32 м3 |