

ТИПОВОЕ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

***ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТОВ***

***ЧЕМПИОНАТНОГО ЦИКЛА 2021-2022 ГГ.***

КОМПЕТЕНЦИИ

**«КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»**

ДЛЯ ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ «Юниоры»

14-16 ЛЕТ

*Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:*

[1. Форма участия в конкурсе: 2](#_Toc66870131)

[2. Общее время на выполнение задания: 2](#_Toc66870132)

[3. Задание для конкурса 2](#_Toc66870133)

[4. Модули задания и необходимое время 2](#_Toc66870134)

[5. Критерии оценки 8](#_Toc66870135)

[6. Приложения к заданию 9](#_Toc66870136)



1. **Форма участия в конкурсе**: Индивидуальный конкурс
2. **Общее время на выполнение задания: 12 ч.**
3. **Задание для конкурса**

У участников есть 12 часов (3 дня по 4 часа).

Участники должны изготовить и представить на презентацию изделия модулей **A, В, C, D, E, F.**

* Все изделия должны соответствовать теме **«Искусство».**
* Тема ВИЗУАЛЬНО должна присутствовать во всех изделиях модулей

**A, В, C, D, E, F.**

* Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.
* Участники планируют работу самостоятельно.
* Участники должны учитывать время презентации каждого модуля, указанное в расписании (смотреть в приложении). Изделия, не представленные десятиминутный интервал, оценке не подлежат.
* Заявки на сырьё должны быть сформированы по дням работы.
* Участник получает сырье по заявке накануне каждого дня работы.

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности и подвергает себя опасности, такой участник может быть отстранен от конкурса.

1. **Модули задания и необходимое время**

Таблица 1.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | | **Соревновательный день (С1, С2, С3)** | **Время на задание** |
| **A** | Миниатюры | С2 | 2,5 |
| **B** | Антреме | С1 | 3 |
| **C** | Моделирование | С1 | 1 |
| D | Кондитерские изделия и шоколад | С3 | 1 |
| E | Презентационная скульптура | С3 | 3 |
| F | Десерт на тарелке | С2 | 1,5 |

***Модуль A: Миниатюры***

Участник должен изготовить **1** тип изделий, в количестве **15** штук.

* Тип изделия – мини-эклеры.
* Длина изделия – **8 см**.
* Все изделия должны быть визуально **идентичными**.
* Все изделия должны весить **одинаково**, но допускается **отклонения** между изделиями **в 1-2 грамма**.
* **Запрещается нарезка** замороженного отсаженного п/ф (теста).
* Обязательный компонент – **крем на основе заварного**.
* Декор остаётся на выбор участника и **должен отражать тему «Искусство»**.
* Для декора **можно использовать** шоколад, мастику/марципан, свежие ягоды, цукаты, орехи, пищевое золото или серебро.
* Н**ельзя использовать** элементы украшения из карамели/изомальта.
* Подача: изделия подаются на акриловых постаментах, подготовленных организаторами соревнований, в следующем количестве:
* 10 шт. (десять) изделий должны быть представлены на акриловой подставке 30х40х1,5 см. на презентационном столе;
* 5 шт. (пять) подаются на блюде для дегустации и оценки.

***Модуль B: Антреме***

Участник должен изготовить **антреме** - **2 штуки**.

Один – презентационный экземпляр, второй – дегустационный экземпляр.

* Вес каждого антреме без декора **700-1000 грамм**.
* Форма антреме на выбор участника.
* Изготовить антреме на основе выпеченного п/ф – **бисквит** (на

выбор участника).

* Обязательный компонент – **компоте**.
* Оба антреме **должны быть покрыты**, используя техники **велюр или глазурь.**
* Декор презентационного антреме на выбор участника (кроме карамели/изомальта), должен отражать тему **«Искусство»**.
* Дегустационный антреме не должен быть декорирован, представлен с вырезанным и выдвинутым кусочком (для взвешивания, определения температуры и дегустации).
* **Не допускается** использование **замороженных ингредиентов** при подаче.
* Подача:
* Презентационный экземпляр подается на акриловой подставке, предоставленной организаторами.
* Дегустационный экземпляр на блюде, предоставленном организаторами.

***Модуль C: Моделирование***

Участник должен изготовить **1 вид сформованной вручную фигурки** из сахарной пасты/марципана.

* Количество - **1** штука.
* При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан или/и цветную сахарную пасту, окрашенные вручную.
* Использовать **отливочные формы и прессы запрещено**.
* Изделие участники изготавливают в соответствии с домашним заданием.
* Фигурка должна весить **80 г максимум (принимается вес от 60 до 80 грамм).**
* Фигурка должна отражать тему **«Искусство»**.
* Никаких дополнительных поддерживающих элементов не может быть представлено для презентации. Фигурка должна стоять так, чтобы можно было просто снять с презентационного постамента.
* Применение шоколада и какао-масла не допускается.
* **Запрещается использовать молды и формы**, вся работа должна производиться руками.
* Использование соответствующих вырубок и инструментов для моделирования допускается.
* Для украшения могут быть использованы роял-айсинг, красители на любой основе.
* **Не допускается покрытие лаком.**
* Подача: фигурка должна быть представлена на акриловой подставке размером 20х20 см предоставленном организаторами, на презентационном столе.

***Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад***

Конкурсант должен изготовить **1 вид конфет**, в количестве 15 штук.

* Техника изготовления – корпусные, с двумя контрастными по текстуре начинками.
* При изготовлении конфет могут быть использованы **горький/молочный/ белый шоколад** в любых комбинациях, продемонстрирована техника темперирования минимум 2-х видов шоколада.
* Для изготовления **нельзя использовать** готовые переводные листы.
* Для декорирования **нельзя использовать** элементы украшения из сахарной пасты, марципана или изомальта, свежие ягоды или фрукты.
* **Могут быть использованы**: шоколад, цукаты, орехи, пищевое золото или серебро.
* **Можно использовать** рельефные листы, молды для шоколада и изомальта.
* Каждая готовая конфета должна весить **минимум 7 грамм - максимум 15** грамм.
* Подача: конфеты подаются на акриловых постаментах, подготовленных организаторами соревнований, в следующем количестве:
* 10 шт. (десять) конфет должны быть представлены на акриловой подставке 30х40х1,5 см., предоставленной организаторами, на презентационном столе.
* 5 шт. (пять) конфет подаются на блюде, предоставленном организаторами для дегустации и оценки.

***Модуль E: Презентационная скульптура***

Участник должен разработать и изготовить **презентационную скульптуру** по собственному дизайну, используя только **шоколад (кувертюр)**, с применением простых техник.

* **Техники на выбор участника**. Могут быть использованы следующие техники: литье, лепка, окрашивание, скульптурирование, использование форм, отсаживание из мешка, нарезание и другие.
* **Минимум 2 техники** должны быть использованы.
* **Два вида шоколада** (тёмный/молочный/белый) должны быть использованы в работе, с демонстрацией техник темперирования этих видов шоколада.
* Окрашивание допускается, но должен быть виден темперированный шоколад (оба вида).
* Скульптура должна отражать тему **«Искусство**».
* Использование **молдов и форм разрешается**, но должно быть минимальным.
* Размеры скульптуры:
* Скульптура должна быть **максимум** (длина) 30см х (ширина) 30см х (высота) 40 см, **минимум 20 см высотой**.
* Не допускается использование никаких внешних или внутренних поддерживающих конструкций.
* Презентация: на постаменте (50х50смх1,5см), предоставленном организаторами, на презентационном столе.

***Модуль F: Десерт на тарелке***

Участник должен приготовить 4 порции холодного десерта на тарелке – **бланманже классический с фруктово-ягодным соусом**.

* Десерт, при подаче, **не должен содержать никаких замороженных компонентов и ингредиентов**.
* Обязательный компонент **десерта – соус. Основа на выбор конкурсанта.**
* Минимум **три компонента на тарелке**: основной компонент (бланманже), соус, третий компонент на выбор участника.
* **Декор не будет засчитываться как компонент.**
* Десерт может быть оформлен свежими ягодами, декором из шоколада, орехами, цукатами, пищевым золотом или серебром, декором из мастики/марципана.
* Все 4 десерта должны быть идентичны друг другу.
* Вес десерта с декором 100 – 130 грамм.
* Десерты должны отражать тему **«Искусство»**.
* Подача: 4 порции десерта на прямоугольных тарелках размером 20х30 см., предоставленных организаторами, на презентационном столе.

**Критерии оценки**

Таблица 2.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | | **Баллы** | | |
| **Судейские аспекты** | **Объективная оценка** | **Общая оценка** |
| **A** | **Миниатюры** | 13,5 | 3 | 16,5 |
| **B** | **Антреме** | 13,5 | 4 | 17,5 |
| **C** | **Моделирование** | 9,5 | 4,5 | 14 |
| **D** | **Кондитерские изделия и шоколад** | 13 | 3,5 | 16,5 |
| **E** | **Презентационная скульптура** | 16 | 3,5 | 19,5 |
| **F** | **Десерт на тарелке** | 11,5 | 4,5 | 16 |
| **Итого** | | **74** | **26** | **100** |

1. **Приложения к заданию**

**ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

ИСКУССТВО — это способ понимания и отображения действительности путем создания особого продукта — произведений, способных вызвать эмоциональный отклик у людей.

ТЕКСТУРА: физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.

ТОНКОСТЬ: изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника

ЦВЕТ: внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (как например, в результате реакции Майяра).

ОБЩЕЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ: гармония всех элементов, визуальное восприятие.

КРЕАТИВНОСТЬ: оригинальность, выразительность и работа воображения.

ДИЗАЙН: композиция, размещение и баланс всех элементов.

ТЕМА: представление и выполнение данной темы: **«Искусство**» (живопись, театр, кино, балет, эстрада).

ТЕХНИКИ: сложность и современность различных методов/навыков.

ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ: отношение к документации, предоставленной Организатором соревнований, озаглавленной Правила Здравоохранения.

РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС: демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.

ПОРТФОЛИО**:** содержит полный набор рецептур всех изделий и эскизы композиции из шоколада, подготовленных для соревнований, должно быть представлено на презентационном столе в первый день.

**ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УЧАСТНИКА**

* + За день до начала Соревнований (С-1), участники будут знать номера рабочих мест согласно жеребьевке. Так же участники будут иметь возможность посетить свои рабочие места и получить основную информацию. Участники могут подготовить свои рабочие места, инвентарь и другое оборудование в течении 1 часа.
  + А также могут получить помощь своего Эксперта **максимум в течение 15 минут.**
  + Никаких пищевых материалов нельзя использовать в это время. Также нельзя завешивать ингредиенты.
  + Шоколад и окрашенное какао - масло может быть помещено в разогревательную ванну участника в ночь с С2 до С3.
  + Презентация изделий входит в общее время выполнения модулей.
  + Время презентации каждого модуля - согласно расписанию – десятиминутный интервал, по истечении которого изделие считается не представленным и оцениванию не подлежит.
  + В конце каждого соревновательного дня участники должны убрать рабочее место, привести его в первоначальный вид, сдать экспертам. Этот процесс будет оценён.
  + Рецептуры участники могут брать из различных источников или из собственных разработанных коллекций рецептур.

**«ТУЛБОКС» (ИНТСРУМЕНТ, КОТОРЫЙ ДОЛЖЕН ПРИВЕЗТИ С СОБОЙ УЧАСТНИК)**

1. Красители пищевые в форме порошка, пасты, масла какао, жидкие (в соответствии с ограничениями, действующими в стране);
2. Пищевые металлические порошки и листья;
3. Коврики силиконовые (гладкие, перфорированные)
4. Лопатки силиконовые
5. Инструменты, молды, трафареты для работы с шоколадом;
6. Инструменты для работы с марципаном, сахарной пастой;
7. Индивидуальные формы для конфет;
8. Индивидуальные формы для десертов.

**РАСПИСАНИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ ИЗДЕЛИЙ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **День С-2 (день экспертов), С-1 (день участников)** | | | |
| **Соревновательный день – 4 часа** | **Действия** | **Время презентации** | **Уборка, обсуждение Участник/Эксперт**  **Подготовка рабочего места** |
| **День С 1** | | | |
| 9:00 – 13:00  Обед: 13:30 -14:30 | Портфолио  Модуль B - Антреме  Модуль C – Моделирование | **12:50 - 13:00** | 13:00 - 13:20 Уборка рабочих мест  13:20 - 13:30  Обсуждение Участник/Эксперт |
| **День С 2** | | | |
| 9:00 – 13:00  Обед: 13:30 -14:30 | Модуль A – Миниатюры  Модуль F - Десерт на тарелке | **12:50 -13:00** | 13:00 - 13:20 Уборка рабочих мест  13:20 - 13:30  Обсуждение Участник/Эксперт |
| **День С 3** | | | |
| 9:00 – 13:00  Обед: 13:30 -14:30 | Задание D – Кондитерские изделия и шоколад  Задание E – Презентационная скульптура | **12:50 -13:00** | 13:00 - 13:20 Уборка рабочих мест  13:20 - 13:30  Обсуждение Участник/Эксперт |