



Согласовано
Генеральный директор
Кондитерский дом «Фарше»
Сайгилова П.Д.

Утверждаю
Менеджер компетенции
«Кондитерское дело»
Жукова И.Ю.

Инфраструктурный лист для оснащения конкурсной площадки Регионального
этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» - 2023г
в Карачаево – Черкесской Республике
Кондитерское дело

Личный инструмент конкурсантов

№	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики	Вид	Количество	Единица измерения	Примечание
1	Красители пищевые	Красители пищевые в форме порошка, пасты, масла какао, жидкие (в соответствии с ограничениями, действующими в стране)	материал	1	набор	
2	Пищевые металлические порошки и листья	Пищевые, сусальное золото	материал	1	набор	
3	Коврики силиконовые (гладкие, перфорированные)	Размеры — 400мм*600мм или 400 мм*300мм — Толщина – 2,7мм (3мм максимальная) — Максимальная температура – 500°С — Материал – силикон (силикатель) Материал – перфорированный силикон (силикатель)	Инструмент	4	шт	

4	Лопатки силиконовые	Силиконовая Лопатка переносит диапазон температур от -40 до +240°С	Инструмент	4	шт	
5	Инструменты, молды, трафареты для работы с шоколадом	Используемый материал - для пищевых продуктов	Инструмент	1	набор	
6	Инструменты, молды для работы с карамелью	Используемый материал - для пищевых продуктов	Инструмент	1	набор	
7	Инструменты для работы с марципаном, сахарной пасте	Используемый материал - для пищевых продуктов	Инструмент	1	набор	
8	Индивидуальные формы для конфет	Материал поликарбонат	Инструмент	1	шт	
9	Индивидуальные формы для десертов	Силиконовые формы изготавливаются из материала, не подверженного деформации из-за низких или высоких температур;	Инструмент	1	набор	