

Добро
пожаловать к
профессионалам!



КОМПЕТЕНЦИЯ «Кондитерское дело»

Формат участия в соревновании: ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ

Тренер –

Ткачева Алёна Юрьевна



Кондитер – специалист, умеющий искусно приготовить сладкие лакомства, торты, пирожные, десерты, шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах.

Кондитер создает украшения из шоколада, сахара, пастиллажа, сахарной пасты, марципана или других декоративных материалов и ингредиентов.

Кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит кремы, муссы, джемы.

Кондитер может экспериментировать, изобретая новые виды десертов, с оригинальным сочетанием текстур, вкусов и запахов.

Кондитер должен уметь определять качество продуктов органолептическим методом: по виду, запаху, вкусу, консистенции, должен знать свойства пищевых продуктов для более гармоничного сочетания компонентов изделия.

**Добро
пожаловать к
профессионалам!**

Кондитерское дело

**Информация
о компетенции**



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания: 16 часов

Количество конкурсных дней: 3 дня

1 день (6 часов)

Модуль А – Мучные кондитерские изделия

Задание 1 – Антреме (муссовый торт)

Задание 2 - Эклеры

Задание 3 – Десерт на тарелке «Павлова»

3 день (4 часа)

Модуль Б – Кондитерские изделия

Маршмелоу

Модуль Д – Презентационная скульптура

2 день (6 часов)

Модуль А – Мучные кондитерские изделия

Задание 4 – Кекс «Финансье»

Задание 5- Печенье песочное

Модуль В – Шоколад

Конфеты(корпусные/нарезные/трюфели)

Модуль Г – Моделирование

Фигурки из сахарной пасты



КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Модуль А Мучные кондитерские изделия

Оценка судей:

- организация рабочего места;
- планирование рабочего процесса;
- следование технологическому процессу;
- санитария и гигиена;
- техника безопасности и охрана труда;
- изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур для каждого типа изделий модуля;
- хорошо сбалансированный вкус, соответствующий каждому типу изделий модуля;
- сбалансированные, гармоничные сочетания и контрасты для каждого типа изделий модуля;
- демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также креативный дизайн каждого типа изделий этого модуля;
- гармония всех элементов, визуальное впечатление каждого типа изделий этого модуля.

Измеримые аспекты:

- портфолио;
- количество;
- вес изделий;
- время выполнения;
- идентичность изделий;
- идентификация обязательных компонентов.



Модуль В Шоколад

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Оценка судей:

- организация рабочего места;
- планирование рабочего процесса;
- следование технологическому процессу;
- санитария и гигиена;
- техника безопасности и охрана труда;
- изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур;
- хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия;
- сбалансированные и гармоничные сочетания, и контрасты;
- гармония всех элементов, визуальное впечатление.

Измеримые аспекты:

- портфолио;
- количество;
- вес изделий;
- время выполнения;
- идентичность изделий



КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Модуль Г Моделирование из различных материалов

Оценка судей:

- организация рабочего места;
- планирование рабочего процесса;
- следование технологическому процессу;
- санитария и гигиена;
- техника безопасности и охрана труда;
- техники и методы лепки;
- демонстрация различных техник формовки, окрашивания;
- индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход с акцентом на объявленную тему, креативный дизайн.

Измеримые аспекты:

- портфолио;
- количество;
- вес изделий;
- время выполнения;
- идентичность изделий.



КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Модуль Д Презентационная скульптура

Оценка судей:

- организация рабочего места;
- планирование рабочего процесса;
- следование технологическому процессу;
- санитария и гигиена;
- техника безопасности и охрана труда;
- визуальное впечатление от изделия;
- гармоничное сочетание всех элементов;
- соответствие объявленной теме;
- индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход, креативный дизайн;
- определенный уровень сложности и использование различных техник.

Измеримые аспекты:

- портфолио;
- размеры презентационного продукта;
- время выполнения;
- использование заявленного материала для скульптурирования.



КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Модуль Б Кондитерские изделия

Оценка судей:

- организация рабочего места;
- планирование рабочего процесса;
- следование технологическому процессу;
- санитария и гигиена;
- техника безопасности и охрана труда;
- изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур;
- хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия.

Измеримые аспекты:

- портфолио;
- количество;
- вес изделий;
- время выполнения;
- идентичность изделий;

**Добро
пожаловать к
профессионалам!**



Кондитерское дело



**НАШИ
ДОСТИЖЕНИЯ**



2022 ГОД:

Тимербаева Рузеля – 2 МЕСТО

2023 ГОД:

Тимербаева Рузеля – 3 МЕСТО

2024 ГОД:

Нибиулина Юлия - 3 МЕСТО