

## **IV Региональный чемпионат «АБИЛИМПИКС»**

**Конкурсное задание по компетенции**

**«Кондитерское дело»**



**Категория участников «Студенты»**

Уссурийск

2019 г.

## 1. Введение

### 1.1. Название и описание профессиональной компетенции

*Компетенция: Кондитерское дело.*

При разработке учитывался профессиональный стандарт по профессии «Кондитер» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г № 597 н).

### 1.2. Описание профессиональной компетенции

Кондитеры – опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства. Кондитер – это высококвалифицированный профессионал, который производит большой ассортимент сложных изделий. Кондитер должен уметь изготовить разные виды кондитерских изделий, таких как: шоколадные изделия ручной работы, конфеты и птифуры для подачи в отелях и ресторанах или для продажи в специализированных магазинах. Они так же могут создавать различные украшения из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, или других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитеры могут специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для специальных событий. Высокие требования к знаниям и умениям специалистов. Кондитеры должны годами тренироваться, чтобы делать свою работу на высоком уровне. Они должны быть профессиональны в большом спектре специальных техник для того, чтобы производить и украшать кондитерские изделия и десерты. Художественные и гастрономические способности необходимы так же, как способность к эффективной и экономичной работе для достижения невероятных результатов за определенное время и по фиксированной стоимости. В некоторых случаях кондитер должен уметь работать напрямую с клиентами, поэтому коммуникабельность и хорошие торговые умения необходимы так же, как способность к обсуждению нужд клиентов. Инициатива приветствуется. Некоторые специалисты-кондитеры могут открыть собственный бизнес, работая напрямую с клиентами.

### 1.3. Требования к квалификации.

**Участники должны знать и понимать:**

- Основные принципы использования ингредиентов для получения, точно заданного количества продукции
- Различные техники при обработке сырья
- Ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерском производстве
- Сочетания цветов, вкусов и текстур
- Фактическую стоимость ингредиентов
- Важность минимизации отходов
- Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности
- Характеристику основного и дополнительного сырья
- Правила и порядок подготовки оборудования

- Технологию процесса приготовления теста, с использованием химических разрыхлителей
- Особенности выпечки изделий в бумажных капсулах, металлических и силиконовых формах, продолжительность выпечки
- Показатели готовности изделий
- Виды, причины, способы устранения брака
- Способы охлаждения изделий
- Виды отделочных полуфабрикатов, начинок, технологию приготовления, требование к качеству, виды дефектов и способы их устранения, режим хранения
- Допустимые отклонения в весе штучных изделий

#### **Участники должны уметь:**

- Подготовить и безопасно использовать оборудование, инструменты, инвентарь
- Планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах заданного времени
- Объективно оценивать личные способности и свою производительность
- Рационально использовать сырье
- Учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы
- Предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы
- Работать эффективно и чисто, обращая внимание на рабочее место и людей в пределах этого места
- Продемонстрировать хорошую скорость работы и минимизировать отходы
- Продемонстрировать умение работать с профессиональным инструментом, инвентарем, оборудованием
- Продемонстрировать вдохновение и новшество в работе
- Четко следовать письменной и устной инструкции
- Профессионально реагировать на неожиданные ситуации
- Подготавливать кондитерское сырье к производству, в том числе взвешивать, отмеривать сырье
- Взбивать тесто для выпечки и крем для отделки
- Определять готовность теста и крема при взбивании
- Порционировать тесто в капсулы для выпечки
- Определять готовность изделий в процессе выпечки
- Изготавливать отделочные полуфабрикаты из предложенного сырья
- Отсаживать крем из кондитерского мешка

- Создавать презентационное изделие, отражающее личный стиль, изящное, обладающее четкими линиями
- Контролировать выход готовых изделий

Чемпионат «Абилимпикс» направлен на закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности, на освоение современных производственных процессов и технологий с учетом требований работодателей.

## 2. Конкурсное задание:

**2.1. Цель:** Приготовление шоколадного фондана с различными отделками из сахарной мастики, шоколада, фруктов, изо мальта, мороженого  
Замес теста, формовка, выпечка, отделка.

**2.2.** Чемпионат по кондитерскому делу проводится в формате реального времени в течение 1 дня. Общая протяженность чемпионата 3 часа, в том числе 30 минут на подготовку и уборка рабочего места. Жеребьевку проводит Председатель жюри (Главный эксперт) до начала чемпионата. Приготовление кондитерских изделий начинается и заканчивается в один и тот же день. Участникам чемпионата не разрешается делать заготовки заранее.

**2.3. Продолжительность выполнения задания:**

- 2,5 часа

**2.4. Описание объекта:**

### Шоколадный фондан



- Каждый участник готовит и представляет один (1) шоколадный фондан с одинаковой начинкой и отделкой. Масса шоколадного фондана – минимум 80г, максимум 100 г, включая украшения. Готовые изделия должны обязательно содержать элемент отделки из сахарной мастики, шоколада, фруктов, изо мальта, мороженого( на выбор). Замес теста ведут, следуя предложенной рецептуре.
- Начинки, покрытие, глазури, декор остаются на выбор участника.

декорируются в едином стиле.

**Подача:** шоколадный фондан подают на белых круглых тарелках по два (2) шоколадного фондана на тарелке. Тарелки диаметром 32 см.

Тарелки предоставляются организаторами соревнований. Обе тарелки должны

быть представлены одновременно на презентационный стол.

*Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается!!!*

Сложность заданий остается неизменной для людей с инвалидностью.

Адаптация заданий заключается в увеличении времени выполнения заданий.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Наименование изделия: Шоколадный фондан

№ п/п	Наименование сырья	Норма продуктов Расход сырья на 4 порции	Технология приготовления изделия
1	Мука пшеничная в/с	50	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Сливочное масло вместе с шоколадной глазурью растопить а водяной бане или в микроволновке</li><li>2. Яйца с сахаром взбить до увеличения в объеме в 1.5-2раза</li><li>3. К яйцам добавить охлажденный до 65 гр шоколадную смесь, перемешать</li><li>4. Всыпать муку, аккуратно перемешать</li><li>5. Смазать формочку маслом, влить шоколадное тесто</li><li>6. Готовить в духовке при температуре 180 гр 7-8 мин.</li><li>7. Оформить пирожное по своему желанию согласно продуктов из общего стола.</li></ol> <p><b>Требование качеству:</b> внешний вид-фондан правильной формы Вкус и запах -ярко выраженный вкус и запах шоколада Цвет- темно-коричневый Консистенция - корочка плотная, внутри обязательно жидкий</p>
2	Масло сливочное 82,5%	40	
3	Сахар	50	
4	Яйцо куриное	2шт	
5	Шоколадная глазурь	100	
	Выход: ( на 1 порцию)	75гр	

## 2.5. Критерии оценки:

№п/п	МАХ	Оценочные критерии
1	13	Объективные показатели работы
2	4	Объективные показатели презентации
3	33	Субъективные показатели работы
4	50	Субъективные показатели презентации
	<b>Итого: 100</b>	

### **3. Требования охраны труда и техники безопасности**

#### **1. Общие требования безопасности**

1.1. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (подвижные части механического оборудования, повышенная температура поверхностей оборудования, изделий; повышенная температура воздуха рабочей зоны; пониженная влажность воздуха; повышенная или пониженная подвижность воздуха; повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень инфракрасной радиации; острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инвентаря; вредные вещества в воздухе рабочей зоны; физические перегрузки).

1.2. Кондитер извещает своего непосредственного руководителя, в данном случае эксперта, о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Кондитеру следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, коротко стричь ногти;
- не снимать пробы пальцами.

#### **2. Требования безопасности перед началом работы**

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;



проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом);
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг оборудования;
- наличие и исправность приборов безопасности, регулирования и автоматики;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхность спецтары, разделочных досок, ручки лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должно быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

Проверить работу механического оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю (эксперту) и приступить к работе только после их устранения.

2.6. При эксплуатации блендера, взбивальных машин, электрических жарочных и пекарных шкафов, пароконвектоматов, индукционных плит, холодильного оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в настоящих Типовых инструкциях по охране труда.

### **3. Требования безопасности во время работы**

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки кастрюль, противни и др.).

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей посторонние предметы.

3.8. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. Не ходить и с ножом в руках.

3.9. Переносить продукты, сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.10. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, коробки и т.п.), оборудование.

3.11. Во время работы с использованием электромеханического оборудования:

- соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов - изготовителей оборудования;
- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок "пуск" и "стоп";
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков при полной остановке двигателя;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода - изготовителя;
- соблюдать нормы загрузки оборудования;
- проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.

3.12. При использовании электромеханического оборудования:

- не работать со снятыми с оборудования ограждающими и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;

- не снимать и не устанавливать ограждения во время работы оборудования;
- не превышать допустимые скорости работы;
- не извлекать руками застрявший продукт;
- не эксплуатировать оборудование без загрузочного устройства (чаши, воронки, бункера и т.п.);
- не переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
- не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц; не складывать на оборудование инструмент, продукцию;
  - осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) исполнительные механизмы, извлекать застрявший продукт, очищать использованное оборудование только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп» и после полной остановки вращающихся частей, имеющих опасный инерционный ход.

3.13. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать пароконвектомат.

3.14. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;

Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

3.15. Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, специальных лопаток.

3.16. Снимать с плиты и переносить кастрюли в рукавицах. При этом крышка должна быть снята, а объем заполнен не более чем на три четверти.

3.17. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50 °С);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.18. Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющим и дезинфицирующим растворами, не допускать их разбрызгивания.

#### **4. Требования безопасности в аварийной ситуации**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему

электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (эксперту, лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить непосредственному руководителю (эксперту) о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), прекратить работу до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой, а прекратить нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступ воздуха в зону горения.

4.6. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована его доставка в учреждение здравоохранения.

## 5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.

5.4. Не охлаждать нагретую поверхность пароконвектомата, плиты и другого теплового оборудования водой.

## 4. Инфраструктурный лист на 1 участника\*

\* *Позиции, обозначенные «\*» подразумевают общее пользование всеми участниками*

Оборудование, инструменты и мебель					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Стол производств. 1800x600x850	На усмотрение организатора		шт	1
2	Подставка нержавеющая под пароконвек томат	На усмотрение организатора		шт	1

	900x900x900				
3	Весы настольные электронные CAS SW-5W	<a href="http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cas-sw-5w-odin-displey/">http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cas-sw-5w-odin-displey/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
4	Планетарный миксер KitchenAid, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт	<a href="http://kitchenaid.ru/product/s/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45ssewh">http://kitchenaid.ru/product/s/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45ssewh</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
5	Блендер KitchenAid, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт	<a href="http://kitchenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45ssewh">http://kitchenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45ssewh</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
6	Тарелка плоская 32 см	На усмотрение организатора		шт	2
7	Кастрюля 2л	На усмотрение организатора		шт	1
8	Сотейник 1 л	На усмотрение организатора		шт	1
9	Сковорода 24 см	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots">http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
10	разделочная доска	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
11	Мерный стакан	На усмотрение организатора		шт	1
12	Венчик	На усмотрение организатора		шт	1
13	Миска нержавеющая сталь 25-28 см	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	3
14	Чаша пластиковая 2л	На усмотрение организатора	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
15	Лопатка силиконовая	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	2
16	Сито	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	2
17	Терка	На усмотрение организатора		шт	1
18	скалка				
19	Ножи, 150 мм	На усмотрение организатора		шт	1
20	Рукавицы для выпечки	На усмотрение организатора		шт	2
21	Поднос пластиковый	На усмотрение организатора		шт	2
22	Диэлектрический коврик	На усмотрение организатора		шт	1
<b>Расходные материалы</b>					
	Бумажные капсулы для выпечки с усиленным бортом 50x40	На усмотрение организатора		шт	12

	Мешки одноразовые, 300мм	На усмотрение организатора		шт	5
	Бумажные полотенца	На усмотрение организатора		шт	2
	Губка для мытья посуды	На усмотрение организатора		шт	1
	Контейнер одноразовый для продуктов 500 мл	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	1
	Контейнер одноразовый для продуктов 300 мл	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	3
	Контейнер 250 мл	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	2
	Пакеты для мусора 30 л	На усмотрение организатора		шт	4
	Перчатки силиконовые одноразовые размер М	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>		пара	5
	Моющее средство	На усмотрение организатора		литр	0,5
11					
	Часы настенные	На усмотрение организатора		шт	1
	Огнетушитель ОУ-1	На усмотрение организатора		шт	1
	Набор первой медпомощи	На усмотрение организатора		шт	1
	Пленка пищевая	На усмотрение организатора		рулон	1
	Ложка столовая	На усмотрение организатора		шт	4
	Жидкое мыло для рук	На усмотрение организатора		мл	250
	Губка для мытья посуды	На усмотрение организатора		шт	1
	Полотенца х,б для протир. тарелок	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>		шт	1

Комната для участников					
№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Стул	На усмотрение организатора		шт	5
2	Стол	На усмотрение организатора		шт	1
3	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт	1
4	Вешалка	На усмотрение организатора		шт	1

## Toolbox. Список оборудования, которое необходимо иметь участнику конкурса

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно

перед началом соревнований. За исключением аналогичного оборудования, имеющегося на площадке.

Каждый участник привозит с собой:

- дополнительный инвентарь, инструменты, приспособления для работы с мастикой и кремом: мерный стакан, скалка, силиконовый коврик, стейки, вырубки, насадки, кондитерские мешки;
- одноразовые перчатки в нужном количестве и необходимого размера;
- красители.

## **Материалы, ингредиенты**

**Ингредиенты на 1 участника:**

### **Шоколадный фондан**

Обязательные продукты:

- Мука пшеничная в/с - 50 г
- Масло сливочное 82,5 % – 40 г
- Яйцо куриное – 2 шт
- Глазурь шоколадная 100
- Сахар 50

### **Общий стол**

- Мука пшеничная в/с - 300
- Масло сливочное 82,5% -200
- Сахарная пудра – 60
- Сахар - 250
- Яйцо куриное - 10
- Вишня коктейльная с черенками - 60
- Шоколад глазурь 70,5% - 300
- Мастика (сахарная паста) Fodekor - 100
- Мороженое 250гр
- Клубника 250гр

**Каждый участник должен быть обеспечен личной форменной одеждой:**

- Колпак (допускается одноразовый)
- Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

- Брюки любого цвета
- Фартук - при работе любого цвета, при подаче белого цвета
- Профессиональная безопасная обувь

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель белого цвета, фартук белого цвета, колпак белого цвета, темные брюки или юбка, безопасная обувь.

### **Условия и порядок проведения конкурса**

- Готовятся 2 порции изделий: 1 подается на тарелках для членов жюри, 1 – как выставочный вариант.  
Количество изделий на 1 порцию: 2 штуки .  
Вес одного изделия минимум 80г, максимум 100 грамм. Выставочный вариант сопровождается информационной картой участника конкурса с указанием фамилии, имени, отчества (полностью), места учебы, названия изделия.

### **Описание:**

- Надеть санитарную одежду
- Подойти к рабочему месту
- Убедиться в наличии необходимого сырья
- Подобрать необходимые инструменты и инвентарь
- Подготовить сырьё
- Замесить тесто, следуя предложенной рецептуре, адаптируя её по мере необходимости
- Отсадить тесто в бумажные капсулы для выпечки
- Выпечь изделия до готовности
- Охладить выпеченные изделия
- Приготовить дополнительные отделочные полуфабрикаты
- Оформить изделия
- Подать на тарелке
- Уведомить жюри о завершении работы
- Убрать рабочее место

### **Ингредиенты:**

- Использовать ингредиенты с общего стола



- Использовать ингредиенты из списка продуктов
- Список ингредиентов для данной темы будет представлен за 4 недели до начала отборочного тура  
За 3 недели до начала отборочного тура необходимо подать список продуктов от каждого участника

### **Дополнительные требования:**

- Жюри проводит проверку перед соревнованиями и все не соответствующие требованиям элементы изымаются.
- Участники отвечают за взвешивание и отмеривание своих ингредиентов.
- Допускается по мере необходимости адаптировать рекомендуемую рецептуру из предложенных ингредиентов, для достижения требуемого результата.
- Любые приготовления продукта задания перед началом соревнования приведут к дисквалификации.
- Любой конкурсант, пойманный на обмане, разговорах с кем-либо из зрителей или использовании коммуникационных устройств, подвергается снятию 5 очков за первое нарушение. Второе нарушение ведет к выбыванию из соревнования.
- Участники должны соблюдать правила безопасности и гигиены.

### **Правила для участников соревнований:**

Чтобы можно было проводить соревнования из года в год участники должны следовать следующим правилам в течение всего процесса:

- Должны думать об экологичности процесса.
- Использовать экологически чистые материалы (сырье).
- Остатки сырья или полуфабрикатов после выполнения Конкурсного задания использовать в дальнейшей работе.
- Заявка должна соответствовать Инфраструктурному листу
- Ингредиенты должны быть заказаны за три недели до начала конкурса.
- Список оборудования должен быть уточнен за четыре недели до начала конкурса.
- Беречь электроэнергию, выключая неиспользованное оборудование.

