

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: 15 ч.

1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальное участие в конкурсе.

2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания являются выпечка различных хлебобулочных изделий, выполнение декоративной работы. Конкурсное задание имеет несколько модулей. Выполняется в течение трех конкурсных дней. В день С-2 вносятся от 30% изменений в конкурсное задание.

При выполнении конкурсного задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполненные модули. В процессе работы участник должен соблюдать требования правил техники безопасности и соблюдать регламент чемпионата.

3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Каждый участник имеет 15 часов для выполнения Конкурсного задания по компетенции «Хлебопечение»:

С1 – 5 часов

С2 – 5 часов

С3 – 5 часов

Рабочее место для участника выбирается жеребьевкой в день С-1.

30% и более изменениями конкурсного задания являются:

- выбор двух техник плетения для модуля ... «Техника плетения»;
- вес изделия для модуля ... «Брецель».

В день С-2 экспертами определяется техника плетения и вес готовых брецелей.

Все эксперты должны предоставить схему для одного вида техники плетения. Варианты инструкции техники плетения должны быть представлены на фотографиях или схемах, как производить технику плетения. Эксперты проведут проверку всех методов плетения. Две схемы будут выбраны методом жеребьевки.

Портфолио участника

Все участники предоставляют 3 экземпляра портфолио, которое содержит:

- Титульную страницу;
- Информацию об участнике;

- Описание ингредиентов, которые участник привозит с собой (не более 4 ингредиентов) с пояснением для чего они используются;
- Унифицированную и производственную рецептуры всех изделий, включая производственные рецептуры начинок;
- Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами процесса;
- Фотографии и/или изображения всех видов изделий.

C1 – ДЕНЬ 1

МОДУЛЬ А – ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ / ПОДГОТОВКА

Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей. Портфолио предоставляется экспертам в день С1 до начала конкурсного времени.

Участник может использовать первый день для планирования своей работы и организации рабочего места.

Участникам разрешается делать подготовку к разным модулям в любые дни соревнований.

МОДУЛЬ ...– СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Тесто должно содержать 30% сливочного масла на массу пшеничной муки.

Плетеные изделия

Каждый Участник должен сделать определенное количество и вес плетеных хлебов по схеме, предоставленной экспертами.

Участники должны предоставить в портфолио, либо унифицированную рецептуру на плетеный хлеб, либо рецептуру на 1 кг муки.

Требования:

- Рецепт: 30% сливочного масла на массу пшеничной муки.
- Каждому участнику будет предоставлены две схемы плетения в день С-1.
- Улучшители не допускаются.
- Выпеченные изделия должны быть представлены на демонстрационном столе к концу дня С1.

Формы: 2 разных формы:

- 2 шт. по 500 гр. готового изделия - тайная форма 1;
- 2 шт. по 500 гр. готового изделия - тайная форма 2.

Бриошь

Тесто должно содержать 30% сливочного масла на массу пшеничной муки (не разрешается слоеное тесто).

Должно быть выпечено три разных типа 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 готовой выпечки 60 гр. (выпечка в конвекционной печи)
- 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.;
- 3 плетеных изделия по 500 гр после выпечки (форма тайная)
- 3 плетеных изделия по 500 гр после выпечки (форма тайная)

МОДУЛЬ ... – МНОГОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Участник должен произвести выпечку многозернового хлеба весом 700 гр. после выпечки в количестве 3 штук.

Требования:

50 % мука пшеничная цельнозерновая грубого помола, 50% пшеничная мука, 10% семена/зерна, 20 % фрукты/ сухофрукты из расчета 100% общей массы муки.

C2 – ДЕНЬ 2

МОДУЛЬ ... – ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба весом 600 гр. после выпечки в количестве 9 штук.

В день С1 необходимо предоставить экспертам 50 гр закваски или стартера для проверки (рецепт подкормки предоставленной закваски указать в своем портфолио).

Для теста необходимо использовать натуральный стартер, без использования сухих или производственных дрожжей.

Сухая закваска запрещена.

Не более 5% сухих дрожжей или 1% прессованных дрожжей могут быть использованы в конечном тесте.

Никаких дополнительных вкусов не должно быть.

Формы: 3 разных формы хлеба:

- 3 шт. Овальной формы с надрезами (Венский стиль);
- 3 шт. Круглой формы либо в стиле Кобб;
- 3 шт. Форма и стиль буханки на свое усмотрение.

МОДУЛЬ ... – БАГЕТ

Формы: 2 разных формы:

- 3 шт. по 280 гр. готового изделия – традиционная форма (длина 50 см. с 5 надрезами);
- 3 шт. по 250 гр. готового изделия - форма багета на свое усмотрение.

СЗ – ДЕНЬ 3

МОДУЛЬ ... – ДЕКОРАТИВНАЯ РАБОТА

Детали в композиции должны быть преимущественно из бездрожжевого теста, но также должно быть немного деталей из дрожжевого теста.

Готовая композиция по весу должна быть подъемная для участника и эксперта, а также переносимая с рабочего места до презентационного стола.

Размер основания должен быть 30-40 см.

Высота композиции должна быть 70-80 см.

Разрешено использовать все инструменты, используемые в традиционной пекарне.

Только съедобные выпеченные элементы, которые изготовлены во время соревнований, могут быть использованы для сборки композиции.

Арт-класс должен простоять в течение 2 часов после его завершения.

Участник должен рассказать об идее Арт-класса, о том, как он будет размещен в магазине, и о том, как он может быть представлен в качестве рекламы.

Выделенное время презентации составляет две минуты.

Презентация будет проведена сразу после смены в день СЗ.

Тема: ОКЕАН.

МОДУЛЬ ... – СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ДРОЖЖЕВЫЕ)

Круассаны:

- Количество: 10 изделий традиционной формы
- Вес: 50 – 60 г. после выпечки

Датская слойка

- 10 шт. Свободная форма, запеченная с начинкой, вес готового изделия 70-80 гр.;
- 10 шт. Свободная форма с начинкой, добавленной после выпечки, вес готового изделия 80-90 гр.;

МОДУЛЬ ... – БРЕЦЕЛЬ

- Количество: 10 изделий традиционной формы
- Вес: тайный вес, определенный в день С-2

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ

К концу С3 должна быть финальная презентация на презентационном столе

Из каждого модуля должно быть представлено по 1 – 2 изделия.

Запрещаются дополнительные декоративные украшения.

Эксперты могут предоставить схему выкладки изделий на столе.

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).

Участники должны заказывать сырье не позднее дня С-30.

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 предоставлены 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.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская	Объективная	Общая