

# Конкурсное задание отборочные по Московской области.

КОМПЕТЕНЦИЯ

## ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия в конкурсе
2. Задание для конкурса
3. Модуль задания и необходимое время
4. Критерии оценки.

Количество часов на выполнение задания: 3 ч.

## 1. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальное участие в конкурсе.

## 2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Содержанием конкурсного задания являются выпечка различных хлебобулочных изделий.

При выполнении конкурсного задания, оцениваются, как процесс работы, так и выполнение модулей. В процессе работы участник должен соблюдать требования правил техники безопасности и регламент чемпионата. Также участник должен быть в форме, описание формы есть в Техническом описании.

## 3. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Каждый участник имеет 3 часа для выполнения Конкурсного задания по компетенции «Хлебопечение»:

**С1 – 3 часа**

Рабочее место для участника выбирается жеребьевкой в день С1.

**Улучшители не допускаются.**

### **Портфолио участника**

Все участники предоставляют 2 экземпляра портфолио, которое содержит:

- Титульную страницу;
  - Информацию об участнике;
  - Унифицированную (на 100 кг. муки) и производственную рецептуры всех изделий.
- 
- Обязателен расчет выхода массы полуфабриката, указание массы тестовой заготовки;
  - Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами, так чтобы любой другой пекарь мог повторить выпечку;
  - Фотографии всех видов изделий.

## **С1 – 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.

### **МОДУЛЬ С – МНОГОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ**

Участник должен произвести выпечку 3 булок многозернового хлеба. Вес одного готового изделия 650 гр.

#### **Требования:**

15% семена/зерна, 20% фрукты/сухофрукты/орехи из расчета 100% общей массы муки. Овощи и корнеплоды запрещены.

### **МОДУЛЬ D – БАГЕТ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ**

В день С1 необходимо предоставить экспертам 50 гр. закваски (из общего объема привезенной закваски) для проверки, рецепт подкормки предоставленной закваски указать в своем портфолио.

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

Сухая закваска и закваска от компаний производителей запрещена.

Требования: 15% мука пшеничная цельнозерновая, 85% пшеничная мука,

- 3 шт. по 250 гр. готового изделия – декоративная форма.

## 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).

Участникам разрешено приносить на конкурс следующие

предметы:

- Пищевые красители в порошке, пасте, жидкой или натуральной форме;
- В туббоксе можно принести все инструменты на усмотрение участника за исключением тех, которые представлены в инфраструктурном листе;
- Туббокс может быть на колесах, чтобы легко перевозить с одной смены на другую;
- Участникам не разрешается приносить больше инструментов, чем может поместиться в туббокс.

### **ВНИМАТЕЛЬНО ОТНЕСИТЕСЬ К ЭТОМУ ПУНКТУ**

Уважаемые участники и компатриоты, вы привозите с собой продукты необходимые для исполнения 2 модулей в заводской упаковке (упаковка не может быть открытой, даже если вам надо 10 грамм соли вы привозите 1 кг в закрытой упаковке). Если это требование не будет выполнено, вы не будете допущены к Отборочному туру.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки .

Модуль	Критерии
A	Организация работы
C	Многозерновой хлеб
D	Багеты декоративные