

ТИПОВОЕ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТОВ
ЧЕМПИОНАТНОГО ЦИКЛА 2021-2022 ГГ.

КОМПЕТЕНЦИИ
«ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»

Для основной возрастной категории
16-22 ГОДА

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1. Форма участия в конкурсе:	2
2. Общее время на выполнение задания:	2
3. Задание для конкурса	2
4. Модули задания и необходимое время	2
5. Критерии оценки.	8
6. Приложения к заданию.	9

1. **Форма участия в конкурсе:** Индивидуальный конкурс

2. **Общее время на выполнение задания:** 15 ч.

3. **Задание для конкурса**

Содержанием конкурсного задания являются выпечка различных хлебобулочных изделий, выполнение декоративной работы.

Конкурсное задание содержит несколько модулей. Выполняется в течение трех конкурсных дней.

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

4. **Модули задания и необходимое время**

Таблица 1.

	Наименование модуля	Соревновательный день (С1, С2, С3)	Время на задание
А	Организация работы	С1; С2; С3	В ТЕЧЕНИИ ВСЕХ КОНКУРСНЫХ ДНЕЙ
В	Техника плетения	С1; С2; С3	ДО КОНЦА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ С1
С	Пшеничный хлеб на закваске	С1; С2; С3	ТЕСТО ДО КОНЦА ДНЯ С1 ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДО КОНЦА ДНЯ С2
Д	Декоративная работа	С1; С2; С3	ЗА ДВА ЧАСА ДО КОНЦА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ С3
Е	Хлебные булочки	С1; С2; С3	ДО КОНЦА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ С3
Ф	Слоеные изделия (дрожжевые)	С1; С2; С3	ДО КОНЦА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ С2
Г	Бриошь	С1; С2; С3	ДО КОНЦА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ С3
Н	Брецель	С1; С2; С3	ДО КОНЦА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ С1

- *ГРАФИК ПОДАЧИ В ПРИЛОЖЕНИИ А*

МОДУЛЬ А – ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ

В организацию работы входит: подготовка рабочего места, оценка портфолио, организация рабочего места, а также финальная презентация в день С3.

Портфолио участника

В день С1 во время подготовки рабочего места участники предоставляют экспертам портфолио в 3-х экземплярах, которое содержит:

- Титульную страницу;
- Информацию об участнике;
- Описание ингредиентов, которые участник привозит с собой (не более 4 ингредиентов) с пояснением для чего они используются;
- Рецептуры заквасок и технологию приготовления;
- Рецептуры на все изделия, изготавливаемые участником с массовой долей % от общей массы муки, а также производственные рецептуры на все изделия, включая производственные рецептуры начинок;
- Обязательно указание выхода массы полуфабриката, указание массы тестовой заготовки и массы начинки;
- Краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами, так чтобы любой другой пекарь мог повторить выпечку;
- Фотографии всех видов изделий;
- Оформление портфолио на выбор участника.

Заключительная презентация

К концу дня С3 конкурсанты должны произвести выкладку готовых изделий на презентационном столе.

Во время подготовки рабочего места в день С2 и С3, участник выбирает изделия для выкладки и сохраняет их до момента финальной презентации.

Участнику будет предоставлено 10 минут после окончания рабочего времени в день С3, для выполнения выкладки готовых изделий.

Из каждого модуля должно быть представлено по 1–3 изделия.

Запрещается использовать дополнительные декоративные украшения, несъедобные элементы.

МОДУЛЬ В – ТЕХНИКА ПЛЕТЕНИЯ (ТАЙНЫЙ)

Шесть различных техник плетения представлены в приложении 1, каждый конкурсант получит две из них, выбранные случайным образом в день С-1.

Время подачи:

до конца рабочего времени дня С1

Требования к модулю:

на 1 кг пшеничной муки должно быть минимум 0,15 кг масла, улучшители запрещены кроме солодового продукта

Вес, количество, форма:

2 шт. по 0,500 кг. готового изделия - тайная форма 1;

2 шт. по 0,500 кг. готового изделия - тайная форма 2

МОДУЛЬ С – ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба. Для теста необходимо использовать натуральный стартер, без использования сухих или производственных дрожжей. Никаких дополнительных вкусов не должно быть. Тесто для этого модуля должно быть готово в день С1 в виде массы или кусков теста и выпечено в день С2

Время подачи:

тесто – до конца рабочего времени дня С1

готовые изделия – до конца рабочего времени дня С2

Требования к модулю:

- Улучшители не допускаются
- В день С-1 необходимо предоставить экспертам 50 гр. закваски для проверки (рецепт подкормки предоставленной закваски указать в своем портфолио).
- Разрешено использование только пшеничной закваски.
- Сухая или готовая производственная закваска запрещена.
- Не более 5% сухих дрожжей или 1% прессованных дрожжей могут быть использованы в конечное тесто.
- Никаких дополнительных вкусов не должно быть. Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука, использование красителей запрещено.

Вес, количество, форма:

3 шт. по 0,600 кг. готового изделия – Овальная форма (Венский стиль) с надрезами (1 продольный надрез или 3 батонных надреза)

3 шт. по 0,600 кг. готового изделия – свободная форма на выбор участника

5 шт. по 0,280 кг. готового изделия – в форме традиционного багета (длина 50 см. с 5 надрезами);

МОДУЛЬ D – ДЕКОРАТИВНАЯ РАБОТА

Каждый конкурсант должен сделать композицию (арт-класс) с 2 видами теста (дрожжевое и бездрожжевое) на тему «Летнее время»

Время подачи:

за два часа до конца рабочего времени в день С3 (если композиция сломалась после подачи, разрешается снова собрать ее в течении оставшегося времени до

конца дня С3), но после фиксации экспертами факта падения композиции/ ее части или элемента

Требования к модулю:

- минимум 2 вида теста (дрожжевое и бездрожжевое) должно быть и использовано в композиции
- Детали в композиции должны быть преимущественно из бездрожжевого теста, но также должно быть немного деталей из дрожжевого теста.
- В одном из видов теста должно быть минимум 40 % ржаной муки
- Только съедобные выпеченные элементы, которые изготовлены во время соревнований, могут быть использованы для сборки композиции
- Разрешено использовать все инструменты, используемые в традиционной пекарне
- Готовая композиция по весу должна быть подъемная для участника и эксперта, а также переносимая с рабочего места до презентационного стола
- Декоративная работа должна соответствовать теме: «Летнее время»
- Клеевые пистолеты не допускаются. Все детали, используемые для демонстрации, должны быть съедобными

Вес, количество, форма:

- Размер основания должен быть 30-40 см.
- Высота композиции должна быть 70-80 см.

МОДУЛЬ Е – ХЛЕБНЫЕ БУЛОЧКИ

Каждый конкурсант изготавливает 2 различных вида булочек

Время подачи:

до конца рабочего времени дня С3

рецептура на 2 (второй) вид булочек предоставлена до конца дня С3 на презентационном столе

1 (первый) вид булочек:

Требования:

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

Вес, количество, форма:

15 штук по 0,06 кг после выпечки, форма которая отличается от формы 2-го вида булочек

2 (второй) вид булочек:

Тайная корзина будет одна на всех участников, и представлена главным экспертом за 10 минут до начала времени подготовки рабочего места в день С3

Требования:

- Рецепт должен быть предоставлен до конца дня С3 на презентационном столе (обязательные пункты рецептуры: рецептура, технологический процесс, схематичный рисунок, № рабочего места)

- Обязательное использование всех ингредиентов из таинственной корзины

Вес, количество, форма:

15 штук по 0,08 кг после выпечки, форма которая отличается по форме от 2-го вида булочек

МОДУЛЬ F – СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ДРОЖЖЕВЫЕ)

Каждый конкурсант изготавливает различные виды слоеных дрожжевых изделий: круассан и датская слойка

Время подачи:

до конца рабочего времени дня С2

Требования:

Улучшители не допускаются

Круассаны:

Форма традиционная, цветное тесто использовать запрещено

Вес, количество, форма:

10 штук по 0,05 – 0,06 кг после выпечки

Датская слойка:

Два вида датской слойки с начинкой

Вес, количество, форма:

- 10 штук по 0,07 – 0,08 кг после выпечки, свободной формы, начинка внесена до выпечки
- 10 штук по 0,08 – 0,09 кг после выпечки, свободной формы, начинка внесена после выпечки

МОДУЛЬ G – БРИОШЬ

Каждый конкурсант изготавливает три вида бриошей. Выпечка должна производиться в конвекционной печи.

Время подачи:

до конца рабочего времени дня С3

Требования:

- Улучшители не допускаются
- Выпечка в конвекционной печи
- Не допускается слоёное тесто

Вес, количество, форма:

- 10 шт. по 0,06 кг. готового изделия - бриошь без начинки традиционной формы (приготовленная в рифленой формочке), после выпечки допускается только покрытие нейтральным гелем, другие украшения после выпечки не допускаются;
- 10 шт. по 0,08 кг. готового изделия - бриошь с начинкой после выпечки;
- 10 шт. по 0,08 кг. готового изделия – бриошь с тайной начинкой. Тайный ингредиент должен являться основным, но не единственным при изготовлении

начинки. Начинка должна быть внесена до выпечки. Основной ингредиент для начинки будет объявлен в день С-1. После выпечки допускается только покрытие нейтральным гелем, другие украшения после выпечки не допускаются.

МОДУЛЬ Н – БРЕЦЕЛЬ

Время подачи:

до конца рабочего времени дня С1

Требования:

улучшители не допускаются.

Вес, количество, форма:

10 штук традиционной формы, вес будет предоставлен в С-1

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 заказать сырье не позднее дня С-15

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 производственные и сухие закваски запрещены.
- Разрешены четыре ингредиента по выбору участника, они должны быть предоставлены при проверке тулбоксов с день С-1;
- В тулбоксе можно принести все инструменты на усмотрение участника;
- Участникам не разрешается приносить больше инструментов, чем может поместиться в тулбокс
- Участнику разрешено использовать свою скалку и поварские ножи для выполнения задания, если он принес эти инструменты в тулбоксе

5. Критерии оценки.

Таблица 2.

Критерий		Баллы		
		Судейские аспекты	Объективная оценка	Общая оценка
A	Организация работы	10,2	4,45	1,65
B	Техника плетения	5,00	1,00	6,00
C	Пшеничный хлеб на закваске	13,10	6,10	19,20
D	Декоративная работа	5,75	1,50	7,25
E	Хлебные булочки	10,75	2,90	13,65
F	Слоеные изделия (дрожжевые)	12,25	5,50	17,75
G	Бриошь	5,3	3,55	8,85
H	Брецель	2,25	1,25	3,50
Итого		64,60	26,25	90,85

6. Приложения к заданию

Приложение 1. График подачи изделий

С1	С2	С3
<p>До конца рабочего времени:</p> <p>В – техника плетения</p> <p>С – пшеничный хлеб на закваске (тесто)</p> <p>Н – брецель</p>	<p>До конца рабочего времени:</p> <p>С – пшеничный хлеб на закваске (готовые изделия)</p> <p>Ф – слоеные изделия (дрожжевые)</p>	<p>За два часа до конца рабочего времени:</p> <p>Д – декоративная работа</p> <p>До конца рабочего времени:</p> <p>Е – хлебные булочки</p> <p>Г – бриошь</p>

Приложение 2. График подачи изделий варианты выбора схем плетения для модуля В «Техника плетения»

Вариант плетения № 1



Вариант плетения № 2



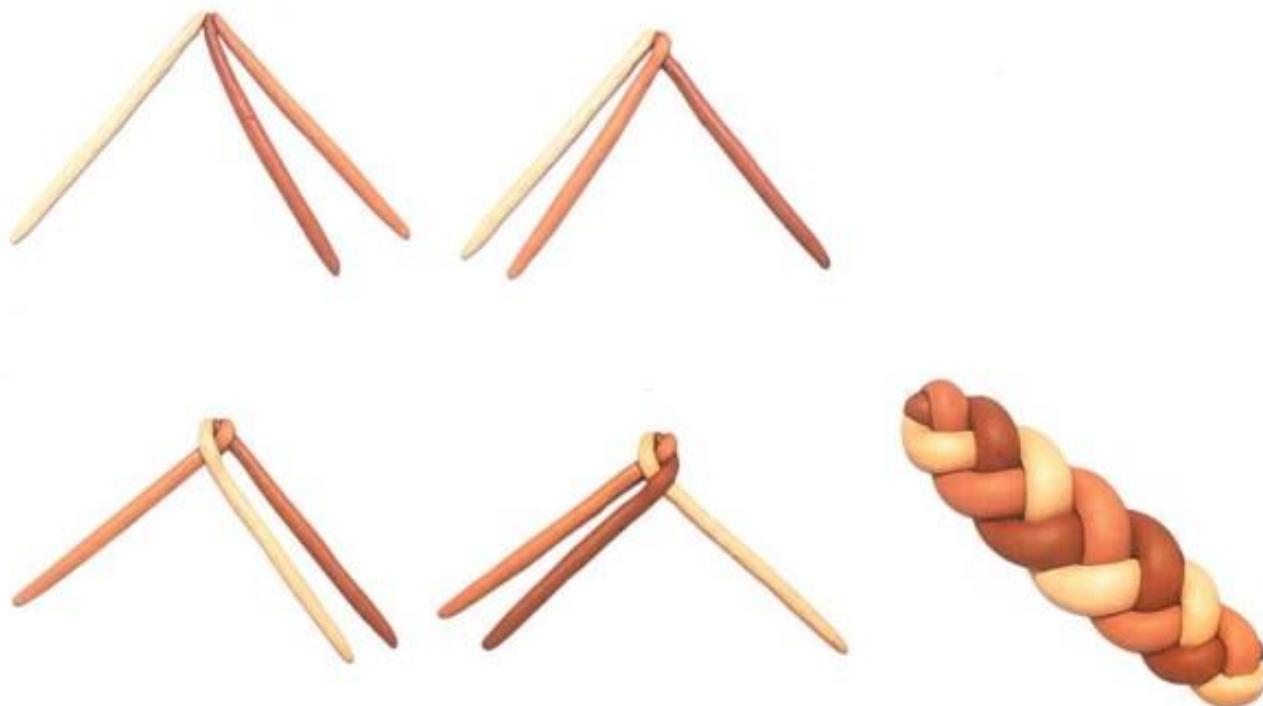
Вариант плетения № 3



Вариант плетения № 4



Вариант плетения № 5



Вариант плетения № 6

