



**Второй региональный чемпионат «АБИЛИМПИКС»  
Оренбургская область**

**Конкурсное задание по компетенции  
«Кондитерское дело»  
Категория участников «Студенты»**

**Согласовано:**

**Главный эксперт по компетенции  
Е.Д. Шлыкова**

*Шлыкова*  
**«28» августа 2018**

**Разработано:**

**эксперт по компетенции**

**«Кондитерское дело»  
А.А. Стрельчук**

*Стрельчук*  
**«28» августа 2018 г.**

**Оренбург, 2018**



**Второй региональный чемпионат «АБИЛИМПИКС»  
Оренбургская область**

**Конкурсное задание по компетенции  
«Кондитерское дело»  
Категория участников «Студенты»**

**Согласовано:**

**Главный эксперт по компетенции  
Е.Д. Шлыкова**

**«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018**

**Разработано:**

**эксперт по компетенции**

**«Кондитерское дело»**

**А.А. Стрельчук**

**«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г.**

**Оренбург, 2018**

# 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 песочного пирожного «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой.

Замес песочного теста, формовка тестовой заготовки, выпечка, заполнение готового выпеченного полуфабриката (корзиночек) фруктовой начинкой, приготовление крема с использованием мягкого сливочного или творожного сыра, отделка пирожного кремом и оформление.

**2.2.** Чемпионат по кондитерскому делу проводится в формате реального времени в течение 1 дня. Общая протяженность чемпионата 2,5 часа. 2 часа приготовления, 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 часа

**2.4. Описание объекта:**

**Пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой и кремом на основе мягкого сливочного сыра**



- Каждый участник готовит и представляет один (1) вид пирожного «Корзиночка» одинаковой выбранной формы с одинаковой фруктовой начинкой, кремом и отделкой. Масса пирожного – минимум 45г, максимум 75г, включая украшения. Готовые изделия должны обязательно содержать элемент отделки из крема. Замес теста и приготовление крема ведут, следуя предложенной рецептуре. Для достижения требуемого результата, допускается адаптировать рекомендуемую рецептуру, изменяя количество предложенных ингредиентов. Допускается включение в рецептуру приготовления пирожного и его отделки дополнительные ингредиенты общего стола. Крем готовится на основе мягкого сыра (Например: сливочный «Маскарпоне» или творожный «Альметте» и др.). Обязательный компонент для крема – мягкий сливочный сыр.

Декор остается на выбор участника.

Пирожные «Корзиночки» (10 шт.) декорируются в едином стиле.

**Подача:** пирожные «Корзиночки» подают на двух белых круглых тарелках с бумажной салфеткой по пять (5) штук пирожных на каждой тарелке. Тарелки диаметром 32 см.

Тарелки с бумажными салфетками 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.

## 1 вариант ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Пирожное «Корзиночка» с кремом на основе мягкого сыра и фруктовой начинкой

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10штук готовых изделий, г
	Песочный №8	Начинка Фруктовая (конфитюр)	Крем на основе мягкого сливочного сыра	в натуре
Мука пшеничная высшего сорта	117,0			117,0
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	10,0			10,0
Сахар-песок	47,0			47,0
Пудра сахарная			60,0	60,0
Масло сливочное	70,0		70,0	140,0
Мягкий сливочный сыр «Маскарпоне» или «Альметте»			205,0	205,0
Меланж	17,0			17,0
Разрыхлитель теста	2,0			2,0
Ванилин	0,5		0,5	1,0
Соль	0,5			0,5
Начинка фруктовая или конфитюр	-	153,0	-	153,0
<b>Итого сырья</b>	<b>260,0</b>	<b>-</b>	<b>335,0</b>	<b>752,5</b>
Выход полуфабриката	<b>230,0</b>	<b>-</b>	<b>333,0</b>	<b>-</b>
<b>Выход полуфабриката в готовой продукции на 1 шт.</b>	<b>22,0</b>	<b>15,0</b>	<b>33,0</b>	<b>70,0</b>

Песочная корзиночка заполнена фруктовой начинкой (конфитюром). Поверхность отделана кремом на основе мягкого сливочного сыра.

### Технология приготовления

*Песочная корзиночка*

Для приготовления песочного теста – сливочное масло соединяют с сахаром-песком и

взбивают до однородного состояния, добавляют меланж, в котором растворяют соль, разрыхлитель и ванилин. Смесь взбивают до пышной однородной массы, затем всыпают муку и продолжают замес не более 1-2 мин. Готовое тесто разделяют для выпечки в металлические формы и выпекают при температуре 240<sup>0</sup>С – 10-13мин.

*Крем на основе мягкого сливочного сыра*

Сливочное масло взбить вместе с сахарной пудрой 5-7 минут, затем добавить сливочный сыр и взбить до однородного состояния.

*Пирожное*

В готовую песочную корзиночку отсадить фруктовую начинку или конфитюр, украсить кремом на основе мягкого сливочного сыра.

## 2 вариант ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Пирожное «Корзиночка» с кремом сливочно-сырным и фруктовой начинкой

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10штук готовых изделий, г
	Песочный №8	Начинка Фруктовая (конфитюр)	Крем сливочно-сырный	в натуре
Мука пшеничная высшего сорта	117,0			117,0
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	10,0			10,0
Сахар-песок	47,0			47,0
Пудра сахарная			35,0	35,0
Масло сливочное	70,0			70,0
Сливки 33%-35% жирности			120,0	120,0
Мягкий сливочный сыр «Маскарпоне» или «Альметте»			200,0	200,0
Меланж	17,0			17,0
Разрыхлитель теста	2,0			2,0
Ванилин	0,5		0,5	1,0
Соль	0,5			0,5
Начинка фруктовая или конфитюр	-	133,0	-	133,0
<b>Итого сырья</b>	<b>260,0</b>	<b>-</b>	<b>355,5</b>	<b>752,5</b>
Выход полуфабриката	<b>230,0</b>	<b>-</b>	<b>350,0</b>	<b>-</b>
<b>Выход полуфабриката в готовой продукции на 1 шт.</b>	<b>22,0</b>	<b>13,0</b>	<b>35,0</b>	<b>70,0</b>

Песочная корзиночка заполнена фруктовой начинкой (конфитюром). Поверхность отделана кремом на основе мягкого сливочного сыра.

### Технология приготовления

*Песочная корзиночка*

Для приготовления песочного теста – сливочное масло соединяют с сахаром-песком и взбивают до однородного состояния, добавляют меланж, в котором растворяют соль, разрыхлитель и ванилин. Смесь взбивают до пышной однородной массы, затем всыпают муку и продолжают замес не более 1-2 мин. Готовое тесто разделяют для выпечки в металлические формы и выпекают при температуре 240<sup>0</sup>С – 10-13мин.

### *Крем сливочно-сырный*

Сливочный сыр соединить с сахарной пудрой и взбить на низкой скорости миксера до однородной массы. Затем в полученную массу добавить охлажденные сливки и взбить в пышную устойчивую массу.

### *Пирожное*

В готовую песочную корзиночку отсадить фруктовую начинку или конфитюр, украсить сливочно-сырным кремом.

## **2.5. Критерии оценки:**

<b>№п/п</b>	<b>МАХ</b>	<b>Оценочные критерии</b>
1	13	<b>Объективные показатели работы</b>
2	4	<b>Объективные показатели презентации</b>
3	33	<b>Субъективные показатели работы</b>
4	50	<b>Субъективные показатели презентации</b>
	<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 производственный 1800х600х850	<a href="http://www.altekpro.ru/catalog/neytralnoe-oborudovanie/stoly-proizvodstvennyye/stol-proizvodstvennyy-simeco-lyuks-cl1806pp-1800h600h850-bez-borta-s-perforirovannoy-polkoj/">http://www.altekpro.ru/catalog/neytralnoe-oborudovanie/stoly-proizvodstvennyye/stol-proizvodstvennyy-simeco-lyuks-cl1806pp-1800h600h850-bez-borta-s-perforirovannoy-polkoj/</a>		шт.	1
2	Стол производственный 1150х600х850	<a href="http://www.altekpro.ru/catalog/neytralnoe-oborudovanie/stoly-proizvodstvennyye/stol-proizvodstvennyy-simeco-lyuks-cl1806pp-1150h600h850-bez-borta">http://www.altekpro.ru/catalog/neytralnoe-oborudovanie/stoly-proizvodstvennyye/stol-proizvodstvennyy-simeco-lyuks-cl1806pp-1150h600h850-bez-borta</a>		шт.	2
3	Печь конвекционная ЕЮСИ, ЕКА	<a href="https://www.kbfastfood.ru/catalog/item-2213.html">https://www.kbfastfood.ru/catalog/item-2213.html</a> <a href="http://www.kbfastfood.ru/catalog/item-4166.html">http://www.kbfastfood.ru/catalog/item-4166.html</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными	шт.	1

	380В, мощность 6,5кВт	<a href="http://www.kbfastfood.ru/catalog/pics/6671.jpg">http://www.kbfastfood.ru/catalog/pics/6671.jpg</a>	характеристиками		
4	Противень для конвекционной печи	<a href="http://www.kbfastfood.ru/catalog/item-4166.html">http://www.kbfastfood.ru/catalog/item-4166.html</a>		шт.	2
5	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>		шт.	1
6	Плита индукционная PROFF CUISINE), TZ BT-350В, напряжение 220В, мощность 3,5 кВт	<a href="http://www.altekpro.ru/catalog/teplovoe-oborudovanie/plity/plita-indukcionnaya-gastrorag-185-tz-bt-350b/">http://www.altekpro.ru/catalog/teplovoe-oborudovanie/plity/plita-indukcionnaya-gastrorag-185-tz-bt-350b/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1
7	Микроволновая печь LERAN 700 Вт	<a href="http://appliances.wikimart.ru/smart/microwaves/model/69891331/mikrovolnovaja_pech_supramws-2104ts/#/recommendedOfferId=190427619">http://appliances.wikimart.ru/smart/microwaves/model/69891331/mikrovolnovaja_pech_supramws-2104ts/#/recommendedOfferId=190427619</a>		шт.	1
8	Планетарный миксер 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
9	Блендер Moulinex, напряжение 220/240В, мощность 1000Вт	<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
10	Бытовой холодильник «Орск-408» «Stinol»	<a href="https://market.yandex.ru/product--orsk-408/507829/spec">https://market.yandex.ru/product--orsk-408/507829/spec</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1
11	Стеллаж 4-х уровневый 1200x400x2000	<a href="http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/racks/racks-with-solid-shelves/rack-with-solid-shelves-sc-800500/">http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/racks/racks-with-solid-shelves/rack-with-solid-shelves-sc-800500/</a>		шт.	1
12	Моечная ванна 550x550x850	<a href="http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/000065_moechnie-vanni/000299_moechnie-vanni/282288_vanna-moechnaya-tselnotyanutaya-odnosektsionnaya-moyka-sprava-hicold-nso1m-10-6bp.html">http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/000065_moechnie-vanni/000299_moechnie-vanni/282288_vanna-moechnaya-tselnotyanutaya-odnosektsionnaya-moyka-sprava-hicold-nso1m-10-6bp.html</a>		шт.	1
13	Смеситель холодной и горячей воды	<a href="https://market.yandex.ru/product/1628398?hid=91610">https://market.yandex.ru/product/1628398?hid=91610</a>		шт.	1
14	Тарелка плоская 32 см	На усмотрение организатора		шт.	2
15	Кастрюля 2л	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>		шт.	1
16	Сотейник 1 л	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>		шт.	1
17	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
18	Белая разделочная доска	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и	шт.	1

			функциональными характеристиками		
19	Мерный стакан	На усмотрение организатора		шт.	1
20	Венчик	На усмотрение организатора		шт.	1
21	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
22	Чаша пластиковая 2л	На усмотрение организатора	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1
23	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.	1
24	Лопатка деревянная	На усмотрение организатора		шт.	1
25	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
26	Терка	На усмотрение организатора		шт.	1
27	Скалка деревянная, 250мм	На усмотрение организатора		шт.	1
28	Ножи, 150 мм	<a href="http://www.complexbar.ru/">http://www.complexbar.ru/</a> на усмотрение организатора		шт.	1
29	Рукавицы для выпечки	На усмотрение организатора		шт.	2
30	Поднос пластиковый	На усмотрение организатора		шт.	2
31	Диэлектрический коврик	На усмотрение организатора		шт.	2
32	Формы металлические для корзиночек	На усмотрение организатора		шт.	12
33	Корзина для мусора	<a href="http://kshop.ru/catalog/products_household/k40417/">http://kshop.ru/catalog/products_household/k40417/</a>		шт.	1
34*	Шкаф холодильный FRIGOREX (в общей зоне)	<a href="https://market.yandex.ru/product/7928049?hid=90594">https://market.yandex.ru/product/7928049?hid=90594</a>	Либо аналог с равными, либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт.	1*
<b>Расходные материалы</b>					
1.	Бумажные салфетки	На усмотрение организатора		шт.	2
2.	Мешки одноразовые, 300мм	На усмотрение организатора		шт.	3
3.	Бумажные полотенца	На усмотрение организатора		шт.	1
4.	Губка для мытья посуды	На усмотрение организатора		шт.	1
5.	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.	1
6.	Контейнер одноразовый для продуктов 250 мл	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>		шт.	1

7.	Контейнер одноразовый для продуктов 200 мл	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>		шт.	2
8.	Контейнер одноразовый для продуктов 100 мл	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>		шт.	3
9.	Пергамент (рулон)	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>		шт.	1
10.	Пакеты для мусора 30 л	На усмотрение организатора		шт.	2
11.	Перчатки силиконовые одноразовые размер М	<a href="http://www.metro-cc.ru/public/home">http://www.metro-cc.ru/public/home</a>		пара	5
12.	Моющее средство	На усмотрение организатора		литр	0,5
13.	Часы настенные	На усмотрение организатора		шт.	1
14.	Огнетушитель ОУ-1	На усмотрение организатора		шт.	1
15.	Набор первой медпомощи	На усмотрение организатора		шт.	1
16.	Пленка пищевая (рулон)	На усмотрение организатора		шт.	1
17.	Ложка столовая	На усмотрение организатора		шт.	4
18.	Жидкое мыло для рук	На усмотрение организатора		мл	250
19.	Салфетка вискозная	На усмотрение организатора		шт.	1
20.	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
21. *	Кулер с питьевой водой (в общей зоне)	На усмотрение организатора		шт.	1*

#### Расходные материалы для экспертов и экспертов-дегустаторов

№ п/п	Наименование	Ссылка на сайт/технические характеристики	Примечание	Ед. изм.	Кол-во
1	Бумага 500 листов	На усмотрение организатора		шт.	1
2	Степлер	На усмотрение организатора		шт.	1
3	Ножницы	На усмотрение организатора		шт.	1
4	Флешка	На усмотрение организатора		шт.	1
5	Планшет формата А 4	На усмотрение организатора		шт.	10
6	Кулер с питьевой водой	На усмотрение организатора		шт.	1
7	Скатерть для презентации	На усмотрение организатора		шт.	2
8	Вилки одноразовые	На усмотрение организатора		шт.	20
9	Стаканы одноразовые	На усмотрение организатора		шт.	50
10	Стол для презентации	На усмотрение организатора		шт.	2
11	Стул	На усмотрение организатора		шт.	8
12	Ручки синие шариковые	На усмотрение организатора		шт.	8
13	Стол переговорный	На усмотрение организатора		шт.	1
14	Корзина для мусора	На усмотрение организатора		шт.	1
15	Вешалка	На усмотрение организатора		шт.	1
16	Ноутбук	На усмотрение организатора		шт.	1
17	Принтер	На усмотрение организатора		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 песочным тестом и кремом: мерный стакан, металлические формочки для выпечки корзиночек, фасонные трубочки (насадки для кондитерского мешка), кондитерские мешки, ножницы;
- одноразовые перчатки в нужном количестве и необходимого размера;
- красители.

## **Материалы, ингредиенты**

**Ингредиенты на 1 участника:**

### **Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой**

Обязательные продукты:

- Мука пшеничная в/с – 130 г
- Масло сливочное 82,5 % – 140 г
- Сахар-песок – 50 г
- Сахарная пудра – 60 г
- Яйцо куриное – 1 шт
- Разрыхлитель - 5 г
- Ванилин -1г
- Мягкий сливочный сыр – 210 г
- Начинка фруктовая или конфитюр – 155 г
- Сливки 33%-35%жирности – 150 г

### **Общий стол**

- Мука пшеничная в/с – 100 г
- Масло сливочное 82,5% -100 г
- Сахарная пудра – 100 г
- Сахар-песок – 150 г
- Яйцо куриное – 1 шт.
- Мягкий сливочный сыр – 50 г
- Сливки 33%-35% жирности – 150 г
- Молоко сгущенное с сахаром вареное – 100 г

- Крем для взбивания на растительных маслах «Шантипак» - 150 г
- Разрыхлитель - 5 г
- Ванилин – 1 г
- Начинка фруктовая или конфитюр – 50 г
- Вишня коктейльная с черенками – 50 г
- Цукаты – 50г
- Киви – 200 г
- Апельсин – 300 г
- Вишня замороженная без косточек – 200 г
- Шоколад горький 54,5% - 100 г
- Соль – 2 г

**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:**

- Наличие технологической карты.
- Готовятся 10 штук (порции) изделий: 1 подается на тарелках для членов жюри, 1 – как выставочный вариант.  
Количество изделий на 1 тарелке: 5 штук пирожных «Корзиночек». Вес одного изделия минимум 45г, максимум 75грамм. 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
- Сформовать из песочного теста корзиночки в формы для выпечки
- Выпечь изделия до готовности
- Охладить выпеченный полуфабрикат, освободить от форм
- Приготовить отделочные полуфабрикаты и подготовить дополнительные элементы декора
- Наполнить песочные корзиночки фруктовой начинкой
- Отделать пирожное кремом
- Оформить изделия
- Подать на тарелке с бумажной салфеткой готовые изделия
- 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.