


	СОГЛАСОВАНО Начальник управления Алтайского края по развитию предпринимательства и рыночной инфраструктуры  Е.В. Дешевых
--	---

Правила испытания по номинации «Лучший кондитер»

1. Общие положения

1.1. Настоящие Правила определяют порядок и условия ежегодного краевого конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в 2018 году по номинации «Лучший кондитер» (далее – конкурс) и подготовлены в соответствии с указом Губернатора Алтайского края от 05.03.2015 № 18 «О проведении ежегодного краевого конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии».

1.2. Конкурс призван собрать на своей площадке лучших кондитеров сферы общественного питания различных форм собственности, зарегистрированных и осуществляющих свою деятельность на территории Алтайского края.

1.3. Целью проведения конкурса является повышение престижа рабочих профессий, пропаганда достижений и передового опыта участников конкурса, обмен опытом.

1.4. Правила проведения конкурса определяют цели, задачи, участников и номинации конкурса, сроки проведения, критерии оценки участников конкурса, порядок подачи заявок на участие и награждения победителей.

1.5. Организаторами конкурса, осуществляющими руководство, организацию и контроль за проведением конкурса, являются: Министерство труда и социальной защиты Алтайского края и управление Алтайского края по развитию предпринимательства и рыночной инфраструктуры.

1.6. Соорганизатором и техническим партнёром конкурса является: краевое государственное бюджетное образовательное учреждение «Алтайская академия гостеприимства».

1.7. Информация о проведении конкурса размещается на официальных сайтах Министерства труда и социальной защиты Алтайского края и управления Алтайского края по развитию предпринимательства и рыночной инфраструктуры.

2. Условия участия в конкурсе

2.1. В конкурсе могут принимать участие:

работники организаций общественного питания, зарегистрированных в Алтайском крае, независимо от ее организационно-правовой формы, обязательное условие участия - не более одного участника от организации;

обучающиеся выпускных групп образовательных организаций, осваивающие образовательную программу профессионального обучения по

специальности «Повар, кондитер», «Технология продукции общественного питания».

2.2. К участию в конкурсе допускаются работники, являющиеся гражданами Российской Федерации, без предъявления требований к стажу работы.

2.3. Организация общественного питания, образовательная организация при направлении участника конкурса обеспечивает его спецодеждой с фирменной символикой организации, образовательной организации или специально подготовленной формой.

2.4. Организация или образовательная организация, выдвигающая конкурсантов, направляет заявку на участие в конкурсе организаторам по адресу: г. Барнаул, ул. Молодежная, 26, каб. 506 и оригиналы документов (предварительно необходимо направить сканированные копии на адрес электронной почты torg-krai@mail.ru) до 25 мая 2018 года.

К заявке прилагаются следующие документы:

представление на участника конкурса (фамилия, имя, отчество, число, месяц, год рождения, паспортные данные, профессия, квалификация, общий стаж работы и стаж работы в данной организации, информация о наличии званий, наград, поощрений, наименование номинации конкурса);

личное заявление конкурсанта о согласии на участие в конкурсе и обработку персональных данных;

копия паспорта;

копии документов, подтверждающих квалификацию.

К заявке могут прилагаться также дополнительные материалы (фото- и видеоматериалы проведения внутрипроизводственных, муниципальных, краевых конкурсов и др.).

Дата начала приема заявок – 07 мая 2018 г.

Прием заявок завершается за 10 календарных дней до даты проведения конкурсных мероприятий.

2.5. Участники конкурса должны иметь при себе паспорт гражданина Российской Федерации.

2.6. Иногородние участники прибывают на конкурс и размещаются в гостинице (по желанию) за день до начала соревнований. Расходы на проезд и проживание работников организаций, обучающихся образовательных организаций - участников конкурса возмещаются за счет средств работодателя, образовательной организации соответственно.

2.7. Дата проведения конкурса – 05.06.2018. Торжественное открытие Конкурса в 10.00.

2.8. Участники конкурса должны явиться в зону соревнований в 9.00 для предварительной регистрации, жеребьевки и уточнения правил конкурса.

3. Порядок проведения конкурсных испытаний

Испытания включают два этапа:

I этап – теоретическое испытание,

II этап – практическое испытание.

3.1. Порядок проведения теоретического испытания.

3.1.1. Теоретическое испытание кондитеров установлено с целью проверки знаний по общепрофессиональной, специальной подготовке и требований охраны труда в сфере общественного питания.

3.1.2. Проверка теоретических знаний осуществляется в виде письменного тестирования. Вопросы теста затрагивают специфику профессиональной деятельности, техники безопасности и охраны труда (вопросы выдаются в день конкурса). Количество вопросов в тесте – 30. Вопросы теста с несколькими вариантами ответов, один из которых правильный.

При оценке теоретических знаний учитывается количество правильных ответов на вопросы. За каждый правильный ответ на вопрос теста конкурсант получает 1 балл. За неправильный ответ – 0 баллов. Максимальное количество баллов – 30.

Тестирование участников проводится по темам: «Виды теста», «Отделочные полуфабрикаты, кремы», «Способы разрыхления теста».

3.2. Порядок проведения практических испытаний.

Участники готовят и оформляют на конкурс кондитерские изделия (торт, пирожные) по теме: «Сладкое детство».

Соревнование длится в течение 5 часов, за это время участники выполняют модули А, В и С. Участники могут организовать работу по своему желанию.

3.2.1. Для проведения практических испытаний для участников предварительно проводится ознакомительная экскурсия по кондитерской лаборатории, где будут проводиться практические испытания, в том числе ознакомление с техническими и моющими средствами.

3.2.2. До начала соревнования участникам отводится 15 мин на размещение своих продуктов и инвентаря на рабочем месте в лаборатории. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 мин для приведения рабочего места в исходное состояние. (Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту рабочего места во время и после завершения работы).

Участники используют собственные ингредиенты для приготовления конкурсных изделий. Использование полуфабрикатов не разрешается, за исключением основы для торта и пирожных.

Используемые продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны).

МОДУЛЬ А – Подготовка рабочего места и работа в процессе изготовления модулей В, С

МОДУЛЬ В – Изготовление тематического торта

Участники изготавливают торты в количестве 2 (двух) экземпляров (один экземпляр – выставочный образец, второй экземпляр – для дегустации).

Вес не менее 1500 г и не более 2000 г (без декорации).

Форма изделия на выбор участника.

Основа (выпеченный п/ф) на выбор участника.

Покрытие торта на выбор участника.

Декорирование одного изделия должно быть выполнено с использованием современных технологий и отражать тему. Торт должен быть представлен на демонстрационном блюде.

Второе изделие не должно быть декорировано и представлено с вырезанным и выдвинутым кусочком (для взвешивания и дегустации).

Не допускается использование замороженных ингредиентов при подаче

Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря не допускается!

МОДУЛЬ С– Изготовление тематических пирожных

Участники изготавливают пирожные в количестве 9 шт. (3 вида по 3 штуки) каждое не менее 50 г и не более 100 г.

Форма изделия на выбор участника.

Каждый вид изделий должен быть изготовлен из разных видов полуфабрикатов теста на выбор участника.

Покрытие изделий на выбор участника.

Декорирование изделий должно быть выполнено с использованием современных технологий и отражать тему. Изделия 3 видов по 2 штуки подаются на демонстрационном блюде вместе с тортом.

Изделия 3 видов по 1 штуке подаются для дегустации и взвешивания.

4. Инструкция для участника

В целях обеспечения независимой оценки результатов конкурса, объективности его проведения, председателем или членами экспертной рабочей группы перед началом выполнения практического задания проводится жеребьевка участников, по результатам которой определяются очередность конкурсантов, номер рабочего места и образцов заданий.

Каждому участнику конкурса по итогам жеребьевки присваивается личный номер, который фиксируется в регистрационной ведомости. На протяжении конкурса все работы, выполняемые участником, регистрируются под данным номером.

Все участники конкурса находятся в равных условиях. Для выполнения практического задания предоставляются равноценные рабочие места, участники обеспечиваются однотипным оборудованием, приспособлениями, принадлежностями, измерительными инструментами, инвентарем.

По решению экспертной рабочей группы допускается применение участниками конкурса личного инструмента и приспособлений, повышающих производительность труда и улучшающих качество изделий.

Участник должен находиться в зоне соревнований в чистой отглаженной спецодежде, в чистой специальной обуви. Руки и ногти должны быть безупречно чистыми, а волосы ухоженными.

На рабочем столе не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. На столе не должно быть остатков неиспользованных продуктов, продукты должны использоваться рационально.

Санитарная обработка всех поверхностей, инструментов и оборудования должна выполняться в соответствии с гигиеническими нормами.

Полотенца не должны находиться на рабочем столе.

Проба на вкус должна осуществляться в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.

При приготовлении кондитерских изделий необходимо работать в одноразовых перчатках.

Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов и мусора на рабочие поверхности и на пол.

По окончании выступления участник должен убрать рабочее место.

Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не было засора.

Запрещается выливать в раковину горячие жидкости, например, жир, масло, фритюр и горячий шоколад во избежание порчи и засорения труб.

Критерии оценки участника:

- соответствие санитарной одежды;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование сырья, минимизация отходов;
- организационные навыки – подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления;
- эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение различными техниками в диапазоне задания.

Критерии оценки изделий:

- время подачи;
- количество;
- масса;
- ассортимент;
- правильность подачи;
- дизайн и общее впечатление;
- соответствие теме, сложность;
- изысканность, творческий подход;
- вкус – общая гармония вкуса и аромата;
- цвет, навыки декорирования;
- текстура.

Критерии оценки и штрафные баллы модуля А
Подготовка рабочего места и работа в процессе изготовления
модулей В, С

Предельная величина общей оценки - 10 баллов, распределяется следующим образом:

№ п/п	Наименование критерия	Баллы	Штраф
1.	Персональная гигиена – спец.одежда, соответствие требованиям и чистота	1	0,5
2.	Персональная гигиена – руки (в т.ч. работа с перчатками)	1	0,5
3.	Персональная гигиена – снятие пробы пальцами	1	0,5
4.	Персональная гигиена – плохие привычки	1	0,5
5.	Гигиена рабочего места – чистый пол	1	0,5
6.	Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок	1	0,5
7.	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок	1	0,5
8.	Расточительность	1	0,5
9.	Брак	1	0,5
10.	Организационные навыки – подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления	1	0,5
	ИТОГО	10	5

Критерии оценки и штрафные баллы модуля В
Изготовление тематического торта

Предельная величина общей оценки - 38 баллов, распределяется следующим образом:

№ п/п	Наименование критерия	Баллы	Штраф
1.	Корректное время подачи	2	1
2.	Соответствие массы торта заданию (вес 1500-2000 г)	1	0,5
3.	Соответствие теме	1	0,5
4.	Сложность	5	2
5.	Вкус	19	7
6.	Количество	1	1
7.	Правильность подачи	1	1
8.	Дизайн, изысканность, творческий подход	4	2
9.	Мастерство исполнения	4	2
	ИТОГО	38	17

Критерии оценки и штрафные баллы модуля С

Изготовление тематических пирожных

Предельная величина общей оценки - 32 балла, распределяется следующим образом:

№ п/п	Наименование критерия	Баллы	Штраф
1.	Корректное время подачи	1	1
2.	Соответствие массы (вес 50-100 г)	1	1
3.	Соответствие теме	1	2
4.	Сложность	3	2
5.	Вкус	16	7
6.	Количество	1	1
7.	Правильность подачи	1	1
8.	Дизайн, изысканность, творческий подход	3	2
9.	Мастерство исполнения	3	2
10.	Ассортимент	2	1
	ИТОГО	32	20

Список оборудования на 1 участника

Оборудование	Количество, шт.
Стол производственный	1
Весы настольные электронные	1
Плита индукционная	1
Миксер планетарный	1
Микроволновая печь	общая
Пароконвектомат	общий
Холодильный шкаф	общий
Лампа для карамели	общая
Горелка газовая для склеивания карамели	общая
Соковыжималка	общая
Стеллаж 4-х уровневый	общий
Моечная ванна	общая
Смеситель холодной и горячей воды	общий
Миксер ручной (+насадка блендер+стакан)	1
Скатерть для презентационного стола	1
Часы настенные	общие

Список инвентаря на 1 участника

№ п/п	Наименование инвентаря	Количество, шт.
1.	Противни для выпечки	1
2.	Скалка	1
3.	Кастрюля с крышкой	2
4.	Сковорода с толстым дном для индукционной плиты	1
6.	Сито 20 см	1
7.	Чашы нержавеющей различной емкости	5
8.	Нож (1 с длинным лезвием, 1 с длинным волнистым лезвием для хлеба, 1 с коротким лезвием)	3
9.	Ложки	5
10.	Мерный стакан	1
11.	Венчики	1
16.	Мусорная корзина 10 л	1
19.	Доски разделочные	2

Сопутствующие материалы

Участники используют собственные сопутствующие материалы и оборудование, необходимые для выполнения конкурсных заданий (разовые перчатки, мешки для мусора на 60 л, бумажные полотенца, салфетки бумажные, полотенца для протирания тарелок, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, стаканы одноразовые 200 мл и т.д). Моющие средства, губки для посуды предоставляются организаторами конкурса.

5. Награждение участников конкурса

5.1. Для победителя конкурса предусматривается одно первое место, для призеров - одно второе место и одно третье место.

5.2. Победителем становится участник, получивший наибольшее количество оценочных баллов за выполнение теоретического и практического заданий.

В случае, если два и более претендента на призовые места в номинации набрали одинаковое количество баллов, то победитель и (или) призеры конкурса в данной номинации определяются по результатам выполнения практического конкурсного задания.

5.3. Предварительные результаты оформляются итоговым протоколом, который подписывается всеми членами Жюри.

5.4. Победитель конкурса в номинации (либо призер в случае невозможности участия победителя) номинируется для участия во Всероссийском конкурсе на федеральном уровне.

5.5. Награждение победителя и призеров конкурса проводится в торжественной обстановке. Победитель и призеры конкурса награждаются дипломами Губернатора Алтайского края, получают денежные поощрения и (или) памятные подарки.

Заявка
на участие в ежегодном краевом конкурсе профессионального мастерства
«Лучший по профессии» в 2018 г.

Наименование направляющей организации _____
(полное наименование представителя) _____

Реквизиты _____

Юридический адрес учреждения _____

Контактные адреса и телефоны учреждения (в т.ч. электронные, мобильные) _____

Контактное лицо _____

(Ф.И.О. полностью, должность)

Анкета участника ежегодного краевого конкурса профессионального
мастерства «Лучший по профессии» в 2018 г.:

Наименование номинации конкурса Лучший кондитер
Фамилия, имя, отчество участника (полностью) _____

Профессия _____

Квалификация _____

Число, месяц, год рождения _____

Общий стаж работы _____

Стаж работы на данном предприятии _____

Звания, награды, поощрения _____

Адрес места регистрации жительства, моб. телефон _____

Паспортные данные _____

ИНН _____

Номер страхового свидетельства пенсионного страхования (СНИЛС) _____

Руководитель организации,
(филиала), образовательного
учреждения

М.П.

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Председатель профсоюзной
организации (при наличии)

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)