



ВСЕРОССИЙСКОЕ
ЧЕМПИОНАТНОЕ
ДВИЖЕНИЕ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МАСТЕРСТВУ

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Кондитерское дело»

Регионального этапа Чемпионата по профессиональному
мастерству «Профессионалы» 2024 год Курганская область

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:

1.ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯКОМПЕТЕНЦИИ	3
1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХКОМПЕТЕНЦИИ	3
1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»	3
1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ	9
1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ	9
1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ.....	10
1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.....	13
1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания	13
1.5.2. Структура модулей конкурсного задания(инвариант/вариатив)	16
2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ	22
Заказ сырья.....	22
Подготовка рабочего места и ящик с инструментами	22
Фото и видео съёмка	23
Штрафные санкции.....	23
Презентация готовых изделий.....	24
Особые требования к конкурсантам.....	24
Особые требования к экспертам.....	24
2.1. Личный инструмент конкурсанта. Материалы, оборудование и инструменты, разрешенные на площадке	25
2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке	25
3. Приложения.....	26
Приложение №5	27
Приложение №6.....	28

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

1. **Антреме** –представляет собой муссовый торт, состоящий минимум из трёх слоев: выпеченный полуфабрикат, мусс и фруктовая вставка.
2. **Эклер** (от франц. éclair - молния) –кондитерское изделие в виде продолговатого пирожного из заварного теста с кремом внутри, имеет отделку поверхности. Создание эклера приписывается французскому кулинару XIX века Мари-Антуану Карему.

3. **Финансье** (фр. financier, «финансист») — небольшой французский миндальный кекс, приправленный топлёным маслом (beurre noisette), обычно выпекаемый в небольшой форме. Легкий и влажный, с хрустящей корочкой, напоминающей яичную скорлупу, финансье также содержит яичные белки, муку и сахарную пудру. Форма кекса — обычно это небольшие прямоугольные буханки, по размеру похожие на птифур.



4. **Маршмелоу** – кондитерское изделие, напоминающее пастилу, состоящее из сахара или сахарного сиропа, кукурузного крахмала, желатина, глюкозы.
5. **Текстура:** физическая составляющая, ощущение поверхностей или внутренней структуры продукта.
6. **Тонкость:** изысканность и деликатность создания продукта, выполнения техники или мастерства участника.
7. **Цвет:** внешний вид относительно света и тени, тонов и цветов; относится как к добавляемым искусственно цветам, так и к оттенкам выпечки (как например, в результате реакции Майяра).
8. **Общее впечатление:** гармония всех элементов, визуальное восприятие.
9. **Креативность:** оригинальность, выразительность и работа воображения.
10. **Дизайн:** композиция, размещение и баланс всех элементов.
11. **Тема:** представление и выполнение данной темы: «Союзмультфильм».
12. **Техники:** сложность и современность различных методов/навыков.
13. **Гигиена и безопасность:** соблюдение санитарных и гигиенических норм, а также требований безопасности, установленных нормативно-технической документацией, предоставленной Организатором соревнований.
14. **Рабочий процесс:** демонстрация профессиональных навыков ведения технологического процесса и выполнение задания последовательно и эффективно.
15. **ПОРТФОЛИО:**Количество портфолио – 2 шт.

Рабочее портфолио - для пользования конкурсантом во время выполнения конкурсного задания (технологические карты, копия заявки на сырьё, список личных инструментов, алгоритм работы).

Презентационное портфолио - для оценивания должно быть представлено в 1-й день во время презентации на презентационном столе, должно содержать полный набор технологических карт всех изделий Конкурсного задания.

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Кондитерское дело» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов/рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Перечень видов профессиональной деятельности, умений и знаний, и профессиональных трудовых функций специалиста (из ФГОС/ПС/ЕТКС.) и базируется на требованиях современного рынка труда к данному специалисту

Таблица №1

Перечень профессиональных задач специалиста

№	Раздел	Важность в %
----------	---------------	---------------------

п/п		
1	Организация работы, документация и программное обеспечение	12
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, (ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП), государственные стандарты, отраслевые стандарты, технические регламенты, Сборник рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий); - специфику производственной деятельности организаций, технологические процессы и режимы производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - принципы планирования работы в целях правильной организации рабочего процесса; - правила разработки технологических карт на кондитерскую продукцию (с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания); - правила составления заявок на продукты и расходные материалы; - нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования; - алгоритм работы со справочной литературой, программным обеспечением для расчёта химического состава, пищевой и энергетической ценности; - специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в технологических процессах. 	
<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выстраивать процесс и эффективно планировать работу в целях организации рабочего времени; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, работать в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять уборку рабочего места в соответствии с производственными стандартами; - оценивать и анализировать потребность в необходимом оборудовании, инвентаре, инструментах, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы; - оценивать и анализировать потребность в необходимых 		

	<p>материалах (продукты, расходные материалы) для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать и анализировать потребность в необходимых трудовых ресурсах для приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, с целью выстраивания эффективной работы; - разрабатывать технологические карты в соответствии с полученным производственным заданием; - составлять заявки на сырье и расходные материалы с учётом заданного объёма заказа, минимизации отходов, взаимозаменяемости, сезонности; - своевременно предоставлять отчётную документацию; - использовать нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской продукции, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов. 	
	<p>Техника безопасности и охрана труда, пищевая гигиена и санитария</p>	12
2	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (СанПиН, правила охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности); - необходимость бережливого отношения к окружающей среде в процессе работы на всех этапах производственного цикла; - правила личной гигиены работника при организации и выполнении технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - санитарно-гигиенические требования при организации и выполнении процесса приготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - правила обеспечения пищевой безопасности при хранении, подготовке, приготовлении, реализации мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации органических и неорганических отходов. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе производства мучных 	

	<p>кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены кондитера; - применять и хранить чистящие, моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с инструкциями; - соблюдать санитарные требования к производству, хранению и реализации пищевых, расходных материалов и готовой продукции; - определять наличие аллергенов в полуфабрикатах и готовой мучной кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, указывая информацию об аллергенах в меню и других, доступных клиентам ресурсах; - соблюдать правила утилизации органических и неорганических отходов; - использовать упаковочный материал, упаковывать готовую продукцию, используя в разрешённый пищевой промышленности упаковочный материал. 	
	Оборудование, инвентарь, ресурсы	5
3	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, характеристику и правила эксплуатации технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемых в кондитерском производстве; - виды, характеристику и назначение производственного инвентаря, посуды, правила использования и ухода; - принципы рационального использования электроэнергии, водных ресурсов; - нормативы потребности в трудовых ресурсах необходимых для обеспечения производственного процесса. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать, тестировать, эффективно применять технологическое оборудование, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - использовать профессиональный инвентарь и приспособления в соответствии с технологическим процессом; - рационально расходовать электроэнергию, воду и другие ресурсы; - анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, выстраивая эффективную работу; - использовать оборудование в соответствие с инструкциями по эксплуатации и профессиональный инвентарь, в соответствии с назначением. 	
4	Расходные материалы и сырьё	5
	Специалист должен знать и понимать:	

	<ul style="list-style-type: none"> - виды, товароведные характеристики, назначение основного и дополнительного сырья, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - условия хранения и способы применения сырья; - методы органолептического определения доброкачественности пищевых продуктов; - способы базовой обработки продуктов и подготовки их к использованию; - способы взаимозаменяемости продуктов; - основные принципы сочетания ингредиентов для получения баланса текстур и вкусов; - способы минимизации количества отходов; - способы сокращения потерь и сохранение питательной ценности пищевых продуктов при тепловой обработке, используемых при изготовлении мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - виды, характеристики, назначение расходных и упаковочных материалов; - способы и правила упаковки готовой продукции. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать качество и производить первичную обработку сырья с учетом нормативов, требований к безопасности; - заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита; - сочетать ингредиенты для получения оптимальных результатов; - владеть современными техниками подготовки и обработки сырья к использованию на производстве с целью минимизации количества отходов и сохранения пищевой ценности. 	
5	<p>Технология производства и изготовления кондитерских изделий</p>	66
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, ассортимент мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции; - базовые технологии производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования; - современные тенденции в области производства мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных из 	

	<p>различных материалов для моделирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы изготовления мучных кондитерских изделий, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов, презентационных скульптур, изделий, изготовленных методом моделирования; - виды декора и техники его изготовления для мучной, кондитерской, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов; - общеизвестные мировые кондитерские, шоколадные и сахаристые изделия. 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную документацию, регламентирующую изготовление мучной, кондитерской продукции, шоколадной и сахаристой продукции, замороженных, холодных и горячих десертов; - создавать креативный и гармоничный дизайн кондитерских изделий с точки зрения форм и цветовой гаммы; - изготавливать разнообразный ассортимент мучной кондитерской продукции: праздничных тортов, слоёных тортов, гато, антреме, рулетов, порционных пирожных, миниатюр, птифур, печенья, бисквитов, кексов, пряников, вафель, безе; - изготавливать разнообразный ассортимент шоколадной и сахаристой продукции: шоколадных конфет и батончиков, мармелада, пастилы, зефира, нуги, грильяжа, ириса, халвы, леденцовой карамели; - изготавливать разнообразный ассортимент замороженных, холодных и горячих десертов: мороженое, сорбетов, парфе, терринов, гранит, ледяных салатов, холодных суфле, желе, кремов, муссов, фланов, горячих суфле, пудингов, фанданов, фламбе, кляров, кнедли; - изготавливать разнообразный ассортимент презентационных скульптур из изомальта/ карамели/ пастилажа/ грильяжа или шоколада или их сочетаний; - изготавливать разнообразный ассортимент изделий методом моделирования: фигурки из сахарной мастики/ марципана/ шоколадной массы или их сочетаний; - изготавливать виды декора в различных техниках в соответствии с современными тенденциями; - работать профессионально, креативно и творчески; - работать в рамках заданной темы; - презентовать мучную, кондитерскую, шоколадную и сахаристую продукцию, замороженные, холодные и горячие десерты, презентационные скульптуры и изделия, 	

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

Таблица №2

Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

Таблица №2

Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки

Критерий/Модуль							Итого баллов за раздел Требования компетенции
Разделы Требования компетенции		А	Б	В	Г	Д	
	1	6,00	1,50	1,50	1,50	1,50	12,00
	2	6,50	1,50	1,50	0,50	2,00	12,00
	3	2,00	1,00	1,00	0,50	0,50	5,00
	4	2,00	1,00	1,00	0,50	0,50	5,00
	5	32,5	6,00	8,00	10,00	9,50	66,00
Итого баллов за критерий/модуль		49,00	11,00	13,00	13,00	14,00	100

1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

Таблица №3

Оценка конкурсного задания

	Критерий	Методика проверки навыков в критерии
А	Мучные кондитерские изделия	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий; - идентификация обязательных компонентов. <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - техника безопасности и охрана труда; - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур для каждого типа изделий модуля; - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий каждому типу изделий модуля; - сбалансированные, гармоничные сочетания и контрасты для каждого типа изделий модуля; - демонстрация различных техник декорирования на каждом изделии из этого модуля, с акцентом на объявленную тему, а также креативный дизайн каждого типа изделий этого модуля; - гармония всех элементов, визуальное впечатление каждого типа изделий этого модуля.
Б	Кондитерские изделия	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий; <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса;

		<ul style="list-style-type: none"> - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - техника безопасности и охрана труда; - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия.
В	Шоколад	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - техника безопасности и охрана труда; - изделия с адекватной текстурой высокого качества, сочетание различных характерных текстур; - хорошо сбалансированный вкус, соответствующий типу изделия; - сбалансированные и гармоничные сочетания, и контрасты; - гармония всех элементов, визуальное впечатление.
Г	Моделирование из различных материалов	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - количество; - вес изделий; - время выполнения; - идентичность изделий. <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - техника безопасности и охрана труда; - техники и методы лепки; - демонстрация различных техник формовки, окрашивания; - индивидуальный стиль, оригинальность,

		<p>инновационный подход с акцентом на объявленную тему, креативный дизайн.</p>
<p>Д</p>	<p>Презентационная скульптура</p>	<p><u>Измеримые аспекты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - портфолио; - размеры презентационного продукта; - время выполнения; - использование заявленного материала для скульптурирования. <p><u>Оценка судей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места; - планирование рабочего процесса; - следование технологическому процессу; - санитария и гигиена; - техника безопасности и охрана труда; - визуальное впечатление от изделия; - гармоничное сочетание всех элементов; - соответствие объявленной теме; - индивидуальный стиль, оригинальность, инновационный подход, креативный дизайн; - определенный уровень сложности и использование различных техник.

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания¹: **16 часов**

Количество конкурсных дней: **3 дня**

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов требований компетенции.

Оценка знаний участника должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из **5 модулей**, включает **обязательную** к выполнению часть (**инвариант**) – **3 модуля (А, В, Г)**, и вариативную часть (вариатив) – **2 модуля (Б, Д)**. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

Обязательная к выполнению часть (**инвариант**) выполняется **всеми регионами без исключения на всех уровнях чемпионатов**.

Количество модулей из вариативной части, выбирается регионом самостоятельно в зависимости от потребностей работодателей региона в соответствующих специалистах. В случае если ни один из модулей вариативной части не подходит под запрос работодателя конкретного региона, то вариативный (е) модуль (и) формируется регионом самостоятельно под запрос работодателя. При этом, время на выполнение модуля (ей) и количество баллов в критериях оценки по аспектам не меняются (Приложение 3. Матрица конкурсного задания).

Матрица конкурсного задания

Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция	Нормативный документ/ЗУН	Модуль	Константа/вариатив	КО
-----------------------------	------------------	--------------------------	--------	--------------------	----

¹ Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.

<p>Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p> <p>Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>ПС: 33.010, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий</p>	<p>Модуль 1 (А)- Мучные кондитерские изделия</p>	<p>Константа</p>	<p>49</p>
<p>Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p> <p>Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>ПС: 33.010, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий</p>	<p>Модуль 2 (Б) – Кондитерские изделия</p>	<p>Вариатив</p>	<p>11</p>
<p>Изготовление теста, отделочных полуфабрика</p>	<p>Подготовка инвентаря, оборудования и</p>	<p>ПС: 33.010, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;</p>	<p>Модуль 3 (В) - Шоколад</p>	<p>Константа</p>	<p>13</p>

тов, приготовлен ие десертов, кондитерско й и шоколадной продукции разнообразно го ассортимента	рабочего места кондитера к работе Изготовлени е, оформление и презентация кондитерско й и шоколадной продукции	ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий			
Изготовление теста, отделочных полуфабрика тов, приготовлен ие десертов, кондитерско й и шоколадной продукции разнообразно го ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудован ия и рабочего места кондитера к работе Изготовлени е, оформление и презентация кондитерско й и шоколадной продукции	ПС: 33.010, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания; ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий	Модуль 4 Г моделирован ие из различных материалов	Констан та	13
Изготовление теста, отделочных полуфабрика тов, приготовлен ие десертов, кондитерско	Подготовка инвентаря, оборудован ия и рабочего места кондитера к работе	ПС: 33.010, ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер; ФГОС СПО 19.02.10 Технология	Модуль 5 Демонстрац ионный образец (презентаци онная скульптура из шоколада/ка	Вариати в	14

й и шоколадной продукции разнообразно го ассортимента	Изготовлени е, оформление и презентация кондитерско й и шоколадной продукции	продукции общественного питания; ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ФГОС СПО 260105.02 Кондитер сахаристых изделий	рамели)		
--	--	--	---------	--	--

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания(инвариант/вариатив)

Заказанное сырьё участник получает в подготовительный день Д- 1

Планирование рабочего процесса - на усмотрение участника!

Разрешается делать заготовки на последующие чемпионатные дни!

Модуль А.Мучные кондитерские изделия (инвариант)

Модуль состоит из нескольких заданий, которые выполняются в дни Д1 и Д2.

Задание 1 – Антреме (день Д1)

Участник должен изготовить **Антреме в количестве - 2 штуки.**

- минимальное количество компонентов – **3: выпеченный п\ф, мусс, фруктовая вставка;**
- основной выпеченный п/ф – **на выбор участника;**
- обязательный компонент – **мусс фруктовый/ягодный**, рецептура на выбор участника;
- вес антреме **800 - 1000 граммов**, без декора;
- отделка (покрытие) антреме - на выбор участника;
- сложность изготовления (наполнение разнообразных компонентов антреме) -**при условии качественного выполнения** (в диапазоне оптимально выбранных комбинаций), **будет оценена;**

- антреме не должно содержать замороженных компонентов на время подачи.

Оба антреме выставляются на презентационный стол, в десятиминутный интервал времени для подачи изделий на презентацию.

Антреме для презентации:

должно быть оформлено декором на выбор участника (шоколад/изомальт) и отражать тему «Союзмультифильм»;

подается на акриловой подставке 30x30x1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

Антреме для дегустации:

не должно быть оформлено декором;

порция должна быть вырезана и выдвинута;

температура антреме будет измерена сразу же после подачи на презентацию (допустимый диапазон от +1 до +10);

подается на блюде, предоставленном организаторами соревнований, для дегустации и оценки.

Задание 2 – Эклер глазированный(день Д1)

Участник должен изготовить пирожные –***эклеры глазированные*** в количестве **10штук**.

Перед выпечкой п/ф НЕ ЗАМОРАЖИВАТЬ.

- вес одного эклера **70 - 80 граммов**, погрешность между изделиями до 3 граммов;

- наполнение пирожного-**на выбор** участника;

- обязательный компонент– **глазурь**, рецептура на выбор участника;

- декорирование – на выбор и по желанию участника

Презентация:

подаются на акриловой подставке 30x40x1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

для дегустации изделия будут отобраным случайным образом в количестве 5 штук.

Задание 3 – Десерт на тарелке (день Д1)

Участник должен приготовить десерт на тарелке «Павлова»

в количестве **4 порций**.

- выпеченный п/ф – **воздушный**, рецептура **на выбор участника**;

- обязательные компоненты:

1. **Крем «Дипломат»**

2. **Соус**(в количестве, достаточном для дегустации, не менее 30 г)

3. **Свежие ягоды**

- все порции должны быть идентичны по внешнему виду;
- декорирование - на выбор и по желанию участника.

Презентация:

- ✓ десерты подаются на тарелках, предоставленных организаторами, на презентационном столе.
- ✓ порция крема **20-30** граммов подаётся в отдельном стаканчике для оценивания текстуры и вкуса, предоставленном организаторами на презентационном столе.

Задание 4 – кексы (штучные) Финансье (день Д2)

Участник должен изготовить кексы Финансье в количестве – **10штук**.

- рецептура на выбор участника;
- отделка изделий на выбор участника;
- изделия должны быть идентичны по форме и размеру;
- выход изделий должен быть одинаковый, погрешность массы до 3 граммов;
- декорирование изделий –на выбор и по желанию участника

Презентация:

Изделия подаются на акриловых подставке 30x40x1,5 см., предоставленных организаторами, на презентационном столе;

для дегустации изделия будут отобраным случайным образом в количестве 5 штук.

Задание 5 – Печенье песочное (день Д2)

Участник должен изготовить **печенье песочное**

в количестве – **250- 300 грамм.**

- рецептура - на выбор участника;
- изделия должны быть идентичны по форме и размеру;

Презентация:

печенья подаются на акриловых подставке 30x40x1,5 см., предоставленных организаторами, на презентационном столе;

для дегустации изделия будут отобраным случайным образом в количестве 5 штук.

Модуль Б. Кондитерские изделия (*вариатив*)(день Д3)

Задание: Б1 – Кондитерское сахаристое изделие

Участник должен изготовить **маршмелоу** в количестве **20 штук одинаковой формы.**

- отсадка изделий должна быть выполнена с помощью кондитерского мешка (техника работы с кондитерским мешком будет оценена);
- изделия должны быть идентичны по форме и размеру;
- форма изделия – на выбор участника;

Презентация:

маршмелоу подается по 10 штук на 2-х на тарелках, предоставленных организаторами, на презентационном столе;

для дегустации изделия будут отобраным случайным образом в количестве 5 штук.

Модуль В. Шоколад(инвариант)(день Д2)

Задание: В1 – Конфеты

Участник должен изготовить **1 вид конфет** в количестве **15 штук**.

Техника изготовления – будет определена в подготовительный день **Д-1**, методом жеребьевки. После чего, в этот же день (Д-1) участник должен сразу предоставить Главному эксперту заявку на сырьё.

Возможные техники изготовления конфет:

- конфеты **корпусные**, должны содержать **2 начинки контрастной** текстуры на выбор участника;
- конфеты **нарезные, начинка(и)** на выбор участника (нарезка ручным способом - ножом, с последующим погружением в шоколад);
- конфеты **трюфель**, обязательная отсадка кондитерским мешком, с последующим погружением в шоколад, формовка руками запрещена;
- вес 1 конфеты **от 7 до 15 граммов**;
- погрешность в весе 1-2 грамма;
- нельзя использовать готовые переводные листы.

Презентация:

конфеты (15 штук) подаются на акриловой подставке 30x30x1,5 см. предоставленной организаторами, на презентационном столе.

для дегустации изделия будут отобранном случайным образом в количестве 5 штук.

Модуль Г. Моделирование из различных материалов (инвариант) (день Д2)

Задание: Г1 – Моделирование

Участник, используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе), должен изготовить **1 вид – 2 фигурки**, которые должны отражать тему: «**Союзмультфильм**».

- каждая фигурка должна весить **60- 80 граммов**;
- каждая фигурка должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания);
- обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными **по весу, форме и цвету**;
- способ формовки – **бескаркасная** (готовые фигурки не должны включать поддерживающие каркасные элементы);
- **техники изготовления** (сборка фигурки) допускают использование: крахмала, спирта, сиропа глюкозы, нейтрального геля.
- **техники окрашивания** могут включать: работу с аэрографом, роспись, сухая тонировка;
- допускается использование королевской глазури;
- вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки, плунжеры и инструменты для моделирования;
- использование молдов, вайнеров, экструдера запрещается;
- покрытие шоколадом и масло-какао запрещается;
- использовать пищевой лак и пищевые фломастеры запрещается.

Презентация:

- фигурки подаются на акриловой подставке 20x20x1,5 см. предоставленной организаторами на презентационном столе.

-

Модуль Д. Презентационная скульптура (*вариатив*) (день Д3)

Задание: Д1 – Презентационная скульптура

Участник должен разработать эскиз и изготовить **презентационную скульптуру из изомальта** по собственному дизайну, с применением минимум **3 (трех) техник**: (литье, патирование, выдувание и др.).

- общее количество изомальта для изготовления скульптуры **не должно превышать 3 кг**;

- **техники окрашивания** могут включать: работу с аэрографом, роспись, сухая тонировка;

- скульптура должна отражать тему «Союзмультфильм».
- использование молдов и форм разрешается;
- скульптура должна быть высотой не менее **50 см**;
- не допускается использование поддерживающих конструкций.

Презентация:

- скульптура подаётся на акриловой подставке 30x40x1,5 см, предоставленной организаторами, на презентационном столе.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ²

Перед началом работы на брифинге в день Д1 участник заполняет таблицу аллергенов и сдает готовый бланк главному эксперту для последующей оценки экспертной группой.

Заказ сырья

Заявки на сырьё должны быть сформированы по общему весу и представлены организаторам за 3 недели до начала соревнований по форме (смотреть приложение № 5).

При составлении заявки рекомендуется учитывать сезонность и территориальное расположение региона.

Последующие изменения в заявке **недопустимы!**

Участник **получает всё сырьё по заявке в подготовительный день Д-1.**

Запрещено использование сырья и продуктов, не указанных в списке продуктов инфраструктурного листа.

Подготовка рабочего места и ящик с инструментами

В подготовительный день жеребьёвка номеров рабочих мест проводится в ЦСО (цифровая система оценивания), участники знакомятся с оборудованием, проходят инструктаж – тренинг, тестируют оборудование в течение необходимого времени, но не менее 1 часа.

Затем участники должны предоставить на проверку Тулбокс. Подготовить рабочие места, инвентарь и оборудование.

² Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.

Получить и проверить сырьё по предоставленной заявке в течение 1 часа, включая 15 минутную помощь своего эксперта наставника.

В это время работа с пищевыми материалами запрещена.

Исключение - шоколад и окрашенное какао-масло могут быть помещены в ванну для растапливания шоколада накануне соревновательного дня.

Участник может использовать специальное оборудование и инструменты, не указанные в ИЛ, если данный вопрос вынесен на общее обсуждение экспертного сообщества и представлен на голосование всем экспертам, аккредитованным на площадке в подготовительный день. Простое большинство (50% экспертов + 1 голос) определяет решение по данному вопросу. Все решения должны быть оформлены протоколом с подписями экспертов.

В конкурсный день у участников есть 15 минут перед стартом на подготовку рабочих мест.

После работы и оценки боксов экспертной группой участнику предоставляется 30 минут для заключительной уборки и сдачи рабочего места, оборудование должно быть в полной комплектации, готовым к работе. Инвентарь, инструменты должны находиться на своих рабочих местах.

Фото и видео съёмка

Фото и видео съёмка СМИ на площадке осуществляется в санитарной одежде. Фотограф не должен заходить за линию рабочего места участника, подносить аппаратуру к участнику ближе 1 метра.

!!!Обязательная фото фиксация при оценивании **измеримых** аспектов с предоставлением материалов главному эксперту.

Штрафные санкции

Штрафные санкции могут быть применены к участнику в случае:

- дополнительного заказа сырья, но при условии наличия на складе организатора – в данном случае производится обнуление аспекта раздела 1 Перечня профессиональных задач;
- эксперт, не соблюдающий этику поведения и нормы Положения о проведении чемпионата будет отстранен от процедуры оценивания и удалён с площадки.

Все решения должны быть оформлены протоколом с подписями экспертов.

Презентация готовых изделий

Время презентации готовых изделий начинается за 10 минут до точки «Стоп». В это время участник может осуществлять работу по своему усмотрению (завершать сборку, оформление, выкладку изделий и др.).

!!! После точки «Стоп» изделия на презентацию не допускаются и оцениванию не подлежат.

!!! Изделия, несоответствующие требованиям качества (брак), оценке не подлежат, на презентацию не должны быть поданы.

!!! В случае, если изделия поданы без отбраковки, оценка будет сниматься как по измеримым, так и по судейским аспектам.

Особые требования к конкурсантам

- Наличие действующей медицинской книжки.
- Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.
- Брюки - белого цвета.
- Фартук длинный – белого цвета, при необходимости может быть заменен во время перерыва.
- **В день работы с шоколадом** допускается использование тёмного фартука.
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый).
- Обувь – профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

Все конкурсанты должны знать, как использовать представленное на площадке оборудование, до начала соревнований.

Все конкурсанты должны быть осведомлены об опасностях, связанных с работой на рабочем месте, пройти инструктаж по технике безопасности, нормах охраны здоровья и окружающей среды от Организатора соревнований.

Особые требования к экспертам

Для участия в оценивании в подготовительный день эксперты-наставники должны пройти чемпионат экспертов (тестирование + практическая часть), на основании которого будут распределены Главным экспертом в оценивающие группы.

Оценивание участника экспертом - наставником не допускается. Исключение составляют измеримые аспекты.

- Наличие официальной и(или) признанной квалификации.
- Производственный и(или) практический опыт в представляемой области.
- Знание нормативных документов Чемпионата.
- Наличие действующей медицинской книжки.
- Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.
- Брюки – тёмного цвета.
- Фартук длинный – белого цвета.
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый)
- Обувь – профессиональная, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

2.1. Личный инструмент конкурсанта. Материалы, оборудование и инструменты, разрешенные на площадке

Тип ящика с инструментами - неопределенный - можно привезти оборудование по списку, кроме запрещенного.

- Пищевые красители водо- и жирно - растворимые в виде порошка, пасты, на основе какао-масла, пищевое золото и серебро в соответствии с ограничениями, действующими в стране;
- Инструменты, молды, формы, трафареты для работы с шоколадом;
- Инструменты для работы с марципаном и сахарной пастой;
- Индивидуальные формы для конфет, кондитерские насадки;
- Индивидуальные формы для десертов;
- Перчатки для работы с шоколадом;
- Перчатки одноразовые по размеру руки участника;
- Коврики силиконовые (гладкие, перфорированные);
- Лопатки силиконовые;
- Ложки (используемые при развесе сырья).

2.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

- Не указанные в пункте 2.1.1.
- Телефон сотовый.
- Материалы, оборудование и инструменты, дублирующие позиции ИЛ.
- Все пищевые ингредиенты, не указанные в списке продуктов.

3. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение №1 Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение №2 Матрица конкурсного задания

Приложение №3 Критерии оценки

Приложение №4 Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции «Кондитерское дело».

Приложение № 5 Расписание работы площадки и презентации изделий

Приложение № 6 Форма заявки на сырьё. Список сырья.

Приложение № 7 Таблица аллергенов

Расписание работы площадки и презентации изделий

Подготовительный день участников и экспертов				
		Действия	Время презентации	Уборка, обсуждение Участник/Эксперт
Конкурсный день Д1 (инвариант) Соревновательный день – 6 часов				
	9:00 – 16:00 Обед: 12:00 - 13:00	Портфолио Модуль А – Мучные кондитерские изделия <i>Задание 1</i> - Антреме <i>Задание 2</i> - Эклеры <i>Задание 3</i> – Десерт на тарелке «Павлова»	15:50 - 16:00	16:00 -16:30 осмотр бокса после работы (оценка) 16:30 - 17:00 Уборка рабочих мест. 17:00 – 17:30 Обсуждение Участник/Эксперт
Конкурсный день Д2 (инвариант) Соревновательный день – 6 часов				
	9:00 – 16:00 Обед: 12:00 - 13:00	Модуль А – Мучные кондитерские изделия <i>Задание 4</i> – Кекс «Финансье» <i>Задание 5</i> - Печенье песочное Модуль В – Шоколад Конфеты (корпусные/нарезные/ трюфели) Модуль Г – Моделирование Фигурки из сахарной пасты	15:50 - 16:00	16:00 -16:30 осмотр бокса после работы (оценка) 16:30 - 17:00 Уборка рабочих мест. Сдача рабочего места в первоначальном состоянии (оценка). 17:00 – 17:30 Обсуждение Участник/Эксперт
Конкурсный день Д3 (вариатив) Соревновательный день – 4 часа				
	9:00 – 13:00	Модуль Б – Кондитерские изделия Маршмелоу Модуль Д – Презентационная скульптура Фигура из изомальта	12:50 - 13:00	13:00 -13:30 осмотр бокса после работы (оценка) 13:30 - 14:00 Уборка рабочих мест Сдача рабочего места в первоначальном состоянии (оценка).

Форма заявки на сырье. Список продуктов.

****Форму не менять!***

****Если позиции сырья не используются - оставлять строки пустыми!***

****Заполнять строго по единицам измерения!***

Регион:
Полное название образовательной организации:
ФИО наставника Эл. почта: № телефона:
ФИО участника:

Наименование сырья	Ед. изм.	Всего
Категория: сахара		
Сахар - мелкокристаллический	кг	
Сахар коричневый	кг	
Сахарная пудра	кг	
Сироп глюкозы	кг	
Сироп кленовый	кг	
Мёд натуральный цветочный	кг	
Инвертный сироп (тримоллин)	кг	
Декстроза	кг	
Сорбитол	кг	
Изомальт	кг	
Помадка - белая паста	кг	
Категория: свежие фрукты, ягоды		
Манго	шт	
Ананас	шт	
Груша	кг	
Красное яблоко	кг	
Зеленое яблоко	кг	
Лимон	кг	
Лайм	шт	
Мандарины	кг	
Грейпфрут	кг	
Апельсин	кг	
Помело	кг	
Слива	кг	
Киви	шт	

Банан	ШТ	
Облепиха	КГ	
Ежевика	КГ	
Малина	КГ	
Чёрная смородина	КГ	
Красная смородина	КГ	
Клубника	КГ	
Черника	КГ	
Голубика	КГ	
Белый виноград	КГ	
Черный виноград	КГ	
Гранат	ШТ	
Категория: орехи и семена		
Миндальная мука	КГ	
Фундучная мука	КГ	
Фисташковая мука	КГ	
Миндаль с кожей целый	КГ	
Миндаль без кожи целый	КГ	
Миндальные лепестки	КГ	
Зеленая фисташка очищенная	КГ	
Фундук очищенный	КГ	
Фундук дробленый	КГ	
Арахис несоленый	КГ	
Грецкий орех половинки	КГ	
Орех пекан целый	КГ	
Кедровый орех	КГ	
Кешью	КГ	
Кокос	КГ	
Кокос, измельченный высушенный	КГ	
Мак (семена)	КГ	
Кунжут семена белые	КГ	
Кунжут семена черные	КГ	
Пралине миндальное 50% (Barry Callebaut) или аналог	КГ	
Пралине из лесного ореха 50% (Barry Callebaut) или аналог	КГ	
Паста фисташковая 100%	КГ	
Паста из лесного ореха 100%	КГ	
Категория: масла, жиры и уксус		
Уксус бальзамический	Л	
Белый винный уксус	Л	
Уксус столовый 9%	Л	
Оливковое масло	Л	
Арахисовое масло	Л	
Кокосовое масло	Л	
Подсолнечное масло	Л	

Масло виноградной косточки	л	
Категория: молочные продукты		
Сливочный сыр "Крем чиз"	кг	
Сливочный сыр "Маскарпоне"	кг	
Сгущённое молоко с сахаром 8,5%	кг	
Сгущённое молоко вареное 8,5%	кг	
Натуральный йогурт 4%	л	
Сметана 25–30%	кг	
Сливки для взбивания 33 %	л	
Сливки для взбивания 35 %	л	
Молоко цельное 3,2%	л	
Молоко сухое цельное 3,5 %	кг	
Масло сливочное несоленое 82,5%	кг	
Категория: яичные продукты		
Яичный желток пастеризованный	кг	
Яичный белок пастеризованный	кг	
Яйцо пастеризованное	кг	
Яйцо целое в скорлупе 1 категории	шт	
Яичный белок сухой	кг	
Категория: замороженные фруктовые пюре		
Пюре вишня (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре абрикос (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре маракуйя (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре черная смородина (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре апельсин (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре красный апельсин (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре мандарин (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре ананас (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре манго (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре малина (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре персик (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре клубника (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре кокос (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре красная смородина (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре лайм (Agrobar) или аналог	кг	
Пюре юдзу (Agrobar) или аналог	кг	
Категория: цукаты и сухофрукты		
Абрикос сушёный	кг	
Чернослив сушёный	кг	
Изюм тёмный без косточки	кг	
Изюм светлый без косточки	кг	
Финики сушеные	кг	
Инжир сушёный	кг	
Клюква вяленая	кг	

Вишня вяленая	кг	
Кумкват вяленый	кг	
Цукаты манго	кг	
Цукаты киви	кг	
Цукаты из апельсиновой корки	кг	
Имбирь цукаты	кг	
Категория: шоколад и какао-продукты		
Шоколад белый 25,9% (Callets) CW2 (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад молочный 33,6% (Callets) 823 (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад тёмный 54,5% (Callets) 811 (Callebaut) или аналог	кг	
Горький шоколад 70,5% (Callets) 70-30-38 (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад карамелизированный 30,4% (Callets) GOLD (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад белый Sicao 28% (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад молочный Sicao 32% (Callebaut) или аналог	кг	
Шоколад темный Sicao 53% (Callebaut) или аналог	кг	
Какао-бобы Grue de Cacao (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Какао Масса 100% (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Микрио (порошок какао-масла) (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Какао-масло (Cacao Barry (Callebaut) или аналог	кг	
Категория: замороженные ягоды, фрукты		
Ежевика	кг	
Малина	кг	
Клубника	кг	
Черная смородина	кг	
Красная смородина	кг	
Вишня	кг	
Ревень	кг	
Брусника	кг	
Клюква	кг	
Облепиха	кг	
Категория: травы		
Лимонграсс свежий	кг	
Розмарин свежий	кг	
Тимьян свежий	кг	
Бasilik зеленый свежий	кг	
Мята свежая	кг	
Категория: специи		
Имбирь молотый	кг	
Имбирь свежий	кг	

Кора коричневого дерева (молотая)	кг	
Кора коричневого дерева (палочки)	кг	
Бобы тонка	шт	
Перец розовый горошком	шт	
Перец черный горошком	шт	
Перец черный молотый	кг	
Бадьян (анис звездчатый)	шт	
Стручок ванили	шт	
Мускатный орех целый	шт	
Соль поваренная	кг	
Соль морская	кг	
Соль «Fleurdesel»	кг	
Категория: алкоголь		
Бренди	л	
Водка	л	
Виски	л	
Ром - белый "Bacardi" или аналог	л	
Ром - темный "Bacardi" или аналог	л	
Ликер грушевый "Merlet Creme de Poire William" или аналог	л	
Ликер "Limoncello" или аналог	л	
Ликер мятный	л	
Ликер малиновый	л	
Ликер "Calvados" или аналог	л	
Ликер "Cointreau" или аналог	л	
Ликер "Amaretto" или аналог	л	
Ликер "Baileys" или аналог	л	
Ликер "Malibu" или аналог	л	
Ликер "Blue Curacao" или аналог	л	
Ликер "Grand Marnier" или аналог	л	
Вино игристое белое брют	л	
Вино красное сухое	л	
Вино белое сухое	л	
Киш	л	
Портвейн	л	
Категория: прочее		
Марципан 33%	кг	
Марципан 45%	кг	
Мастика "Model Paste" (для моделирования) или аналог	кг	
Смесь для айсинга "Королевская глазурь" (Laped) или аналог	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (холодная)	кг	
Наппаж глазурь нейтральная (горячая)	кг	
Желатин листовой (EWALD, 120 Блум)	кг	
Желатин (EWALD Желатиновый порошок, 180 Блум)	кг	
Ксантановая камедь (Xanthan Gum) или аналог	кг	

Пектин NH	кг	
Пектин желтый "Jaune" или аналог	кг	
Агар-агар (900)	кг	
Кофе сублимированный (растворимый)	кг	
Кофе натуральный в зернах (Арабика)	кг	
Экстракт кофейный	кг	
Мука 10,5% белки (высший сорт)	кг	
Мука 12% белки (высший сорт)	кг	
Чай "Earl Grey" листовой	кг	
Чай зелёный листовой	кг	
Порошок зеленого чая матча	кг	
Крошка вафельная (Callebaut) или аналог	кг	
Кислота винная	кг	
Кислота лимонная	кг	
Дрожжи прессованные	кг	
Дрожжи сухие	кг	
Разрыхлитель	кг	
Кокосовое молоко "Agoi-D" или аналог	л	
Картофельный крахмал	кг	
Кукурузный крахмал	кг	
Абрикосовый джем	кг	

ТАБЛИЦА НАЛИЧИЯ АЛЛЕРГЕНОВ В ИЗДЕЛИЯХ

	
	
	
	
	

