

СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS

Компетенция 32
Кондитерское дело





СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLD SKILLS (WSSS)

ОБЩИЕ ПРИМЕЧАНИЯ ПО WSSS

WSSS определяет знания, понимание и конкретные навыки, которые лежат в основе лучшей международной практики в области технических и профессиональных результатов. Она должна отражать общее глобальное понимание того, что связанная с этим работа(-ы) или деятельность(-и) представляют для промышленности и бизнеса (www.worldskills.org/WSSS).

Целью конкурса профессионального мастерства является провести лучшую международную практику, как это описано в WSSS, и в том виде, в котором это возможно. Таким образом, спецификация стандартов является руководством по необходимой подготовке к конкурсу.

Оценка знаний и понимания в конкурсе профессионального мастерства будет выполняться наряду с оценкой представления работы. Отдельных испытаний на знание и понимание проходить не будет.

Спецификация стандартов состоит из определенных разделов, имеющих заголовки и ссылочные номера.

Каждому разделу отводится определенный процент от суммы всех оценок, исходя из относительной значимости раздела в пределах Спецификации стандартов. Сумма всех оценок равна 100.

Схема оценки и Конкурсное задание будут оценивать только те навыки, которые изложены в Спецификации Стандартов. Они будут максимально полно отражать Спецификацию Стандартов в рамках требований конкурса.

Схема оценки и Конкурсное задание будут следовать распределению меток в пределах Стандартной спецификации настолько это практически возможно. Допускается отклонение в пять процентов, при условии, что это не искажает долевые соотношения, установленные Спецификацией стандартов.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLD SKILLS

Раздел	Относительная значимость (%)
1	8
Организация работы и управление	
Участник конкурса должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">• Основные принципы, касающиеся точного сочетания ингредиентов для производства продуктов• Обработка ингредиентов с помощью методов производства• Ассортимент ингредиентов, используемых в кондитерских изделиях, включая сезоны, доступность, стоимость, хранение и использование• Цветовые приложения, вкусовые сочетания и текстурные координаты• Утонченность и понимание искусства• Важность минимизации отходов и устойчивости• Требования в отношении безопасности и гигиены труда, гигиены пищевых продуктов и законодательства, касающиеся производства, демонстрации и продажи продукции	



	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• подготовить инструменты и оборудование• распределять приоритеты и планировать работу эффективно для работы в течение определенного времени• проявлять уважение к ингредиентам• экономично использовать ингредиенты и минимизировать количество отходов• правильно заказать товары и материалы для запланированной работы• работать эффективно и чисто, уделяя внимание рабочему месту и людям в нем• демонстрировать хорошие навыки работы и минимизировать отходы• демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновации в дизайне и методах работы• работать в рамках заданной темы• следовать подробным письменным и устным инструкциям и копировать с изображений• создавать портфолио для клиентов, который включает в себя изображения продуктов и методы создания и представления• вести профессиональный диалог с клиентами• профессионально и эффективно реагировать на неожиданные ситуации	
2	Торты, пирожные и десерты	16
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Полный ассортимент тортов, пирожных и десертов• Способы производства, приготовления, хранения и презентации тортов, пирожных и десертов• Специализированные инструменты, используемые в пизготовлений тортов, пирожных и десертов• Ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и украшения тортов, пирожных и десертов• Разницу в международных обычаях и практике	
	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• Производить широкий ассортимент тортов, используя различные технологии, типы торта и украшения• Выпускать широкий спектр пирожных, демонстрирующих вспышку и инновации• Производить широкий спектр десертов, эффективно включающих такие слои, как губка, бисквит, кремы, заварные кремы, кремы, желе, муссы, фрукты и т. д.• Изготовление тортов, пирожных и десертов высокого качества по вкусу, структуре, презентации и декорации• Обеспечение соответствия продукции размерам, весу, качеству и внешнему виду с учетом контроля порций и затрат• Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета• Презентовать торты, пирожные и десерты, чтобы максимизировать привлекательность и соответствовать случаю, окружающей среде и стилю обслуживания	



3	Горячие и холодные десерты	12
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Полный ассортимент горячих и холодных десертов, включая методы производства, ингредиенты, альтернативные варианты презентации и издержки производства• Ассортимент ингредиентов, используемых для производства горячих и холодных десертов, хранения, сезонов, наличия и стоимости• Как горячие и холодные десерты могут быть представлены и поданы в различных условиях и ситуациях, чтобы отразить традиционные / классические и современные тенденции• Использование и воздействие разрыхлителей, включая дрожжи, разрыхлители, яичные белки и т.д.• Состав и объем горячих и холодных десертных продуктов	
	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• Производить широкий ассортимент горячих, холодных и замороженных десертов до стабильно высокого стандарта• Представлять чистые, грамотно ароматизированные и текстурированные, хорошо скоординированные и инновационные и хорошо сбалансированные десерты• Представлять десерты для обслуживания различных условий и событий, таких как фуршеты, банкеты и изысканные кухни• Производить в сжатые сроки горячие и холодные десерты в больших количествах и в соответствии с высокими стандартами	
4	Кондитерские изделия и шоколад	17
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ассортимент шоколадных и кондитерских изделий• Влияние нагрева, охлаждения и обработки на шоколад• Типы, качества и использование различных конфет и шоколадных изделий• Устойчивость и этику шоколадных источников• Проблемы безопасности при работе с горячими сахарными продуктами	
	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• Закалять шоколад, чтобы получить продукт с блеском и «застежкой», который не имеет признаков жира или сахара• Работать с темным, молочным и белым покрытием• Наполнять и раслаивать шоколадные конфеты с ровным размером и характером в отношении пломб• Эффективно производить и использовать шоколадную глазурь• Представлять конфеты со стилем для обслуживания или продажи• Хранить шоколад и шоколадные изделия, максимизировать жизнь и качество• Производить и использовать украшения, в том числе карамелизованные и глазированные фрукты, орехи, травы и готовые блюда• Точно производить шоколадные конфеты с определенными массами и размерами• Производить и представлять ассортимент кондитерских изделий с использованием различных ингредиентов	



5	Миниатюры, маленькие торты, пирожные и петифуры	17
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Полный ассортимент продуктов, ингредиентов, приемов и методов презентации для миниатюр, маленьких тортов, пирожных и петифур• Типы выпечки, пирожных, губок и т. д., а также их использование в производстве и подаче небольших пирожных, выпечки, миниатюр и петифур• Использование растительных средств для производства миниатюр, пирожных и выпечки• Специализированные инструменты и оборудование, используемые для изготовления миниатюрных изделий, пирожных и выпечки• Хранение и показ миниатюр, маленьких тортов и пирожных и петифур	
	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• Производить полный ассортимент выпечки и использовать их соответственно, включая слоеные, короткие, пирожные, сладкие, сабле и т. д.• Производить широкий ассортимент маленьких пирожных, печенья и петифур• Производить готовые продукты в кратчайшие сроки с постоянным качеством, весом и размером• Производить миниатюры на основе сахарных печений и сочетаний пирожных, в том числе:<ul style="list-style-type: none">• Сухие торты• Глазированные торты• Покрытия• Муссы• Наполнения• Украшения• Украшения• Фрукты• Эффективно презентовать миниатюры, маленькие торты и печенья и петифуры во время или после внешнего оформления	
6	Перезентация	19
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Драматический эффект показа или презентации• Ситуации, когда презентации могут быть использованы• Воздействие окружающей среды (тепло, свет, воздействие осушения и т.д.) на презентацию• Диапазон материалов, инструментов и технологий, которые можно использовать для оформления презентации• Конкретные проблемы безопасности, связанные с работой с сахаром	



	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• Создавать проекты, которые отражают индивидуальный стиль и производят элегантные и чистые формы• Разработать презентационные материалы, демонстрирующие художественный талант, инновации с учетом потребностей клиента и любых ограничений, связанных с местом проведения или средой• Создать презентацию шоколада, используя такие методы, как заливка, формование, чистка и моделирование шоколада• Производить презентацию с использованием сахара пользуясь методами применения сахара, как насыщенный сахар, выдутый сахар, формованный сахар, пастилка, нугатина и т. д.• Цветные кусочки сахара• Эффективно использовать пресс-формы и другие специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом• Эффективно работать в кратких и установленных временных сроках• Производить презентацию по заданным размерам	
7	Моделирование в различных средах	11
	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none">• Влияние, которое процесс моделирования и формования оказывает на используемые материалы• Визуальное воздействие дисплеев с использованием смоделированных форм• Диапазон материалов, которые могут быть эффективно использованы для создания смоделированных форм• Техники и методы моделирования, формовки, окраски и представления смоделированных форм• Где и когда моделирование является эффективным и целесообразным в использовании	
	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• Формовать вручную ровные и нерастресканные формы марципана включающие фигуры фруктов, животных и т.д.• Производить формы марципана в ручном формовании для корректировки размера и веса• Окрашивать части моделей с использованием различных методов, включая чистку воздухом, окраску, поливание горячим напитком и использование цветного марципана• При необходимости эффективно использовать инструменты моделирования, такие как фрезы, пресс-формы и прессы• Творческий и гармоничный дизайн фигур в форме и цветовой композиции• Представить стильные и согласованные дисплеи марципановых форм• Украшка королевской глазурью и шоколадом, чтобы выделить особенности	