



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ЦРД «Абилимпикс»

А.В. Латынская



Региональный этап национального чемпионата «Абилимпикс» в Саратовской области в 2023 году

**Конкурсное задание
Компетенция «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»
Категория - Студенты**

Жеребьевку проводит Главный эксперт в день начала соревнований.

Приготовление кондитерских изделий начинается и заканчивается в один и тот же день. Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее.

Обзор задания

Продолжительность выполнения задания 4 часа

Участники должны приготовить и подать следующие изделия: классические капкейки. Масса изделия – 105 г. Количество изделий 10 шт.

По 5 штук капкейков подаются на 1 тарелке, (одна тарелка для жюри, вторая для демонстрации). Тарелки диаметром 30-32 см

Дополнительный инвентарь согласно инфраструктурному листу можно привезти с собой. Его необходимо согласовать с главным экспертом.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с главным экспертом.

Продукты и оборудование согласно перечню ниже предоставляет оргкомитет Чемпионата.

Тарелки 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.

Особые условия:

- при наличии участников с нарушением слуха – обязательно присутствие сурдопереводчика;
- при наличии участников с нарушением зрения – задание озвучивается участнику.

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов.

Обязательные элементы:

Китель (поварская куртка) - белого цвета. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!**

Передник или фартук- черного и белого цвета

Брюки - черного цвета

Головной убор (поварской колпак) - белого цвета

Обувь – закрытая на нескользящей подошве

Для экспертов обязательные элементы: китель и колпак белого цвета.

Описание	<p>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 их по мере необходимости Отсадить тесто в формы Выпечь изделия до готовности Охладить выпеченные изделия Приготовить крем и дополнительные отделочные полуфабрикаты Оформить изделия кремом и дополнительными элементами Уведомить жюри о завершении работы Убрать рабочее место</p> <p>Для капкейка необходимо предоставить технологическую карту за 1 день до начала соревнований</p>
Подача	<p>Масса изделия 105 г Капкейки подается по 5 штук на 1 тарелке, (одна тарелка для жюри, вторая для демонстрации). Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Используйте ингредиенты с общего стола• Используйте ингредиенты из списка продуктов• Все элементы оформления должны быть съедобными
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none">• Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь (по согласованию с главным экспертом)

Приложение 1

Наименование изделия: Капкейки классические

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Технология приготовления изделия
1	Мука пшеничная в/с	300	300	<p>збивают подготовленное сливочное масло, сахар, постепенно добавляют, предварительно взбитые яйца, продолжая взбивать массу.</p> <p>Добавляют ½ нормы муки и молока, тщательно перемешивают, затем добавляют оставшееся молоко, муку, соединенную с разрыхлителем и ванилином.</p> <p>Заполняют тестом формы на 2/3 от объема.</p> <p>Выпекают при температуре 180 - 200°C 15 – 20 минут.</p> <p>Охлаждают.</p> <p>Приготовление крема:</p> <p>Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают при малом числе оборотов в течение 5-7 минут до получения однородной массы. Затем в подготовленную массу при большом числе оборотов постепенно добавляют рафинадную пудру, сгущенное молоко и взбивают еще 7-10 мин. В конце добавляют ванилин. Наполняют кондитерский мешок и отделяют остывшие изделия. Оформляют изделия декором, представленным на общем столе.</p> <p>Подача</p> <p>На двух блюдах, по 5 штук на каждом.</p>
2	Молоко	120	120	
3	Масло сливочное	125	125	
4	Сахар	150	150	
5	Яйцо	4 шт	-	
6	Разрыхлитель	5	5	
7	Ванилин	1	1	
	Выход выпеченного п/ф	5 шт	650	
8	Пудра рафинадная	80	80	
9	Масло сливочное	155	155	
10	Молоко цельное сгущенное с сахаром	65	65	
11	Ванилин	1	1	
	Выход всего	-	951	