



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ЦРД «Абилимпикс»
А.В. Латынская

**Региональный этап национального чемпионата «Абилимпикс» в
Саратовской области в 2023 году
Инфраструктурный лист
Компетенция «Кондитерское дело»
Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов
Студенты:**

№ п/п	Оборудование	Кол-во	Примечание
1	Жарочный шкаф	1	на площадке
2	Пароконвектомат	1	на площадке
3	Весы электронные	2	На площадке (при необходимости участник привозит с собой)
4	Миксер ручной	1	участник привозит с собой
5	Производственный стол	5	на каждого участника
6	Настольная взбивальная машина	3	на площадке
7	Холодильный шкаф	1	на площадке
8	Моечная ванна 2-х секционная с подводкой горячей и холодной воды	1	на площадке
9	Стеллаж или шкаф для посуды	3	на площадке
10	Стол для дополнительного сырья	1	на площадке

Инвентарь на одного участника

№ п/п	Инвентарь на 1 рабочее место кондитера	Кол-во	Примечание
1.	Нож	1	участник привозит с собой
2.	Ложка столовая	1	выдается организатором
3.	Доска разделочная	1	выдается организатором

4.	Кисточка силиконовая кондитерская	1	участник привозит с собой
5.	Венчик для сбивания	1	участник привозит с собой
6.	Кондитерский лист	1	выдается организатором
7.	Сито	1	участник привозит с собой
8.	Силиконовая лопатка	1	выдается организатором
9.	Форма силиконовая для выпечки	10	участник привозит с собой
10.	Миска из нержавеющей стали	1	выдается организатором (при необходимости участник может привезти с собой)
11.	Многоразовый кондитерский мешок	1	участник привозит с собой
12.	Набор насадок на кондитерские мешки	1	участник привозит с собой

Посуда и расходный материал на одного участника

№ п/п	Наименование	Кол-во	Примечание
1.	Круглое белое плоское блюдо D = 30-32 см	2	выдается организатором
2.	Полотенце бумажное	1 рулон	выдается организатором
3.	Средство для мытья посуды	1	выдается организатором
4.	Прихватки	1 пара	выдается организатором
5.	Полотенца бумажные	1	выдается организатором
6.	Ветошь для мойки посуды и столов		выдается организатором
7.	пластиковые контейнеры для отходов	2	выдается организатором
8.	контейнеры для раздачи продуктов		выдается организатором
9.	Средство для мойки посуды		выдается организатором

10.	Жидкое мыло для рук		выдается организатором
11.	Одноразовые ложки для дегустации		выдается организатором
12.	Пищевая пленка		выдается организатором
13.	Фольга		выдается организатором
14.	Бумага для выпечки		выдается организатором
15.	Перчатки виниловые одноразовые неопудренные		участник привозит с собой

Ведомость на продукты.

№ п/п	Сырьё	Кол-во на 1 участника
Капкейки классические		
	Тесто:	
1.	Мука	300 г
2.	Молоко	120 мл
3.	Масло сливочное	125 г
4.	Сахар	150 г
5.	Яйцо	3 шт
6.	Разрыхлитель	5 г
7.	Ванилин	1г
	Крем для отделки	
8.	Пудра рафинадная	80 г
9.	Масло сливочное	155 г
10.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	65 г
11.	Ванилин	1 г

Общий стол

12.	Мука	500г
13.	Яйца	5шт
14.	Масло сливочное	125г
15.	Молоко	1000 мл
16.	Цукаты	250г
17.	Сахарная пудра	100г
18.	Кокосовая стружка	150г
19.	Цветная посыпка для украшения в ассортименте	300 г
20.	Красители пищевые в ассортименте	50г