|  |
| --- |
| Приложение 2  к приказу Министерства сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей промышленности Камчатского края  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 года № \_\_\_\_ |
|  |

**ПРОГРАММА**

**проведения конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021»**

**I. Общие положения**

1.1. Целью конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021» (далее – Конкурс) является повышение профессионального мастерства специалистов предприятий пищевой промышленности, производящих мучные кондитерские изделия, выявление лучших кондитеров предприятий, широкий обмен опытом при партнерском сотрудничестве, повышение престижа профессии кондитера и привлечение широкого круга потребителей к продукции камчатских товаропроизводителей.

1.2. Задачи Конкурса:

1. создание стимулов к совершенствованию профессионализма в работе и выпуску качественной продукции;
2. повышение престижа и значимости профессии кондитера в пищевой промышленности;
3. моральное и материальное поощрение добросовестного, профессионального труда;
4. оценка уровня и повышение профессионального мастерства работников предприятий, производящих мучные кондитерские изделия;
5. обмен опытом.

1.3. Решение о проведении Конкурса принимается Министерством сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей промышленности Камчатского края.

1.4. Финансирование мероприятий Конкурса осуществляется за счет средств, предусмотренных государственной программой Камчатского края «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия Камчатского края», утвержденной постановлением Правительства Камчатского края от 29.11.2013 № 523-П (Подпрограмма 7 «Повышение уровня кадрового потенциала и информационного обеспечения АПК»).

**II. Условия участия**

2.1. Для участия в Конкурсе приглашаются кондитеры, являющиеся гражданами Российской Федерации, стаж работы которых по профессии составляет не менее 3-х лет, выдвигаемые организациями, зарегистрированными на территории Камчатского края независимо от формы собственности, организационно-правовой формы, а также их филиалами по согласованию с создавшими их юридическими лицами.

2.2. Участие в Конкурсе допускается при высоком качестве работы выполняемой конкурсантом, отсутствии нарушений трудовой дисциплины и требований охраны труда.

2.3. К участию в Конкурсе допускаются первые 5 претендентов, на которых заявителями представлены в установленный срок и надлежащим образом оформленные заявления на участие в Конкурсе по форме согласно приложению № 1 к настоящей Программе и документы, указанные в заявлении на участие в Конкурсе, а также соответствующие пунктам 2.1 и 2.2 настоящей Программы.

**III. Организация Конкурса**

3.1. Организаторами Конкурса является Министерство сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей промышленности Камчатского края (далее – Министерство).

3.2. Соорганизаторами Конкурса являются АНО «Камчатский выставочно-туристический центр», КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса».

3.3. Конкурс проводится в городе Петропавловске-Камчатском на базе КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса».

3.4. Срок проведения Конкурса: 18 ноября 2021 года.

3.5. В целях организации и проведения Конкурса формируется соответствующая рабочая группа, состав которой утверждается Министерством.

3.6. Для участия в Конкурсе заявители, в срок до 17:15 11 ноября 2021 года предоставляют на бумажном носителе документы, указанные в пункте 2.3 настоящей Программы, в Министерство по адресу: г. Петропавловск-Камчатский, ул. Владивостокская, д. 2/1, каб. 306. Документы предоставляются в запечатанном конверте с указанием организации заявителя отдельно по каждому претенденту. Регистрация документов осуществляется в журнале регистрации заявок на участие в Конкурсе с указанием времени и даты поступления. Полученные после окончания установленного срока конверты с заявлениями на участие в Конкурсе не вскрываются, материалы заявителям не возвращаются.

3.7. Заявления и документы, представленные заявителями, рассматриваются рабочей группой.

3.8. Вскрытие конвертов с заявлениями участников Конкурса проводится рабочей группой.

3.9. При вскрытии конвертов с заявлениями на участие в Конкурсе объявляются: фамилия, имя, отчество участника, наименование заявителя, юридический и фактический адреса заявителя. Проверяется наличие необходимых сведений и документов участника, указанных в пункте 2.3 настоящей Программы.

3.10. Рабочая группа ведет протокол вскрытия конвертов по форме согласно приложению № 2 к настоящей Программе, в который заносятся результаты рассмотрения заявлений на участие в Конкурсе о допуске или отклонении претендента на участие в Конкурсе. Протокол подписывается председателем и секретарем рабочей группы.

3.11. В случае, если с заявлением на участие в Конкурсе представлены не все документы, предусмотренные настоящей Программой, а также если установлено наличие недостоверных данных, указанных в пункте 2.3 настоящей Программы, заявление отклоняется с указанием оснований отклонения в протоколе.

3.12. С учетом результатов рассмотрения заявлений на участие в Конкурсе формируется перечень участников по форме согласно приложению № 3 к настоящей Программе и в срок до 12 ноября 2021 года публикуется на официальном сайте исполнительных органов государственной власти Камчатского края [www.kamgov.ru](http://www.kamgov.ru) в разделе Министерства.

3.13. Не допускается замена участников Конкурса без согласования с рабочей группой.

3.14. Расходы на питание и проживание участников Конкурса и сопровождающих их лиц осуществляются за счет направляющей стороны.

**IV. Проведение Конкурса**

4.1. Конкурс состоит из теоретической и практической частей. Результаты выполнения участниками теоретического и практического задания рассматриваются и оцениваются экспертной группой, состав которой утверждается Министерством.

Критерии оценки практического задания должны учитывать качество выполненной работы в соответствии с учетом использованного времени на ее выполнение, соблюдение участниками Конкурса технологического процесса, требований и норм охраны труда.

4.2. Теоретическая часть Конкурса.

Проверка теоретических знаний осуществляется в виде письменного тестирования. Тестирование участников проводится по теме «Технология приготовления кондитерских изделий». Вопросы теста затрагивают специфику профессиональной деятельности, техники безопасности и охраны труда. Количество вопросов в тесте – 20. Вопросы теста с несколькими вариантами ответов. Один из которых правильный.

При оценке теоретических знаний учитывается количество правильных ответов на вопросы. За неправильный ответ – 0 баллов. За правильный ответ – 1 балл. Максимальное количество баллов – 20. Время для выполнения задания – 20 минут.

Результаты тестирования заносятся экспертной группой в сводную (оценочную) ведомость результатов выполнения конкурсных заданий по форме согласно приложению № 7 к настоящей Программе.

4.3. Практическая часть Конкурса.

При подаче заявки на участие в Конкурсе участнику необходимо приложить перечень необходимых ему продуктов, сформированный из списка продуктов согласно приложению № 4 к настоящей Программе.

Для выполнения практического задания предоставляются равноценные рабочие места, участники обеспечиваются однотипным оборудованием, приспособлениями, принадлежностями, измерительными инструментами, инвентарем согласно приложению № 5 к настоящей программе.

Перед выполнением практического задания члены экспертной рабочей группы знакомят участников конкурса с заданием, условиями его проведения, необходимой технической документацией, технологической оснасткой, инструментом и приспособлениями.

Участники Конкурса в ходе выполнения практического задания могут использовать собственный инвентарь и посуду.

Участник может привезти с собой до 5 ингредиентов, не заявленных в списке продуктов, о чем он должен уведомить за одну неделю до начала конкурса.

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

Перед выполнением практического задания участники Конкурса проходят инструктаж по охране труда.

С целью обеспечения независимой оценки результатов Конкурса, объективности его проведения, председателем или членами экспертной рабочей группы перед началом выполнения практического задания проводится жеребьёвка участников, по результатам которой определяется очередность конкурсантов, номер рабочего места и образцов заданий.

Каждому участнику конкурса по итогам жеребьевки присваивается личный номер (код), который фиксируется в регистрационной ведомости.   
На протяжении конкурса все работы, выполняемые участником, регистрируются под данным номером. Ведомость с личным номером (кодом) хранится у председателя экспертной рабочей группы.

Общая продолжительность практического задания не должна превышать 4 часов. Участники планируют работу самостоятельно. Участники должны изготовить и представить на презентацию изделия модулей A, В, C. Изделия модуля В должны соответствовать теме «Первый полёт человека в космос». Каждый выполненный модуль оценивается отдельно.

4.4.1. *Модуль A: Миниатюры*

Участник должен приготовить двавида миниатюр по 10 штук.

1. Изделия должны содержать минимум 5 компонентов
2. В составе первого изделия один из компонентов должен быть с использованием фруктового пюре.
3. В составе второго изделия один из компонентов должен быть крем взбитый ганаш.
4. Изделия должны весить 30 - 45 г. каждое, включая украшения.
5. Все изделия должны весить строго одинаково.
6. Украшения остаются на выбор участника.

Изделия подаются

по 6 шт. (шесть) каждого вида (всего 12 шт.) должны быть представлены на акриловой подставке 30х40х1,5 см., предоставленной организаторами, на презентационном столе

по 4 шт. (четыре) каждого вида (всего 8 шт.) подаются на одном блюде, предоставленном организаторами для дегустации и оценки.

4.4.2.*Модуль B: Антреме*

Участник должен приготовить два (2) антреме (одинаковых) любой формы и содержания.

1. Вес антреме для оценивания должен быть минимум 800 г, максимум – 1000 г, без украшений.
2. Оба антреме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра).
3. Украшать антреме любыми деталями, сделанными в течение дня.
4. Использование форм и/или молдов разрешено.

Антреме для презентации:

Устанавливается на акриловую подставку, предоставленную организаторами (40 см х 60 см толщина 1,5 см.), на презентационном столе.

Антреме для дегустации:

1. Не должно быть украшено
2. Порция должна быть вырезана, но не выдвинута.
3. Антреме не должно содержать замороженных компонентов.
4. Температура середины будет замерена и записана в момент презентации, допустимый интервал от +1 до +100С.

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

4.4.3.*Модуль C: Десерт на тарелке*

Участник должен приготовить 4 (четыре) порции десерта на тарелке по единой для всех заданной рецептуре согласно приложение № 10 к настоящей Программе.

Рецептура выдаётся каждому участнику.

Декор для десерта не входит в заданную рецептуру, участнику необходимо заранее продумать вариант оформления десерта и включить необходимое сырьё в общую заявку.

Десерт при подаче не должен содержать никаких замороженных компонентов.

Десерт подается на тарелках, предоставленных организаторами, согласно, инфраструктурного листа.

4.4.4. Готовые изделия выставляются на демонстрационный стол, под порядковым номером Участника Конкурса.

4.4.5. Технологическая документация на изделия Конкурса должна быть подготовлена Участниками Конкурса заранее и представлена на Конкурсе по требованию членов экспертной группы.

4.5. Оценка результатов участников конкурса осуществляется в баллах в соответствии с критериями оценки практического задания согласно приложению № 6 к настоящей Программе и условиями прохождения теоретического задания в соответствии с п. 4.2 Программы.

**V. Подведение итогов Конкурса, награждение победителя и призеров**

5. Подведение итогов Конкурса.

По результатам выполнения практических заданий и проверки теоретических знаний заполняется Сводная (оценочная) ведомость с результатами участников конкурса по форме согласно приложению № 7 к настоящей Программе и формируется предварительный перечень претендентов на призовые места.

Претенденты на призовые места определяются по общей сумме набранных баллов за теоретическую и практическую части конкурса. Занявшим первое место считается конкурсант, получивший наибольшее количество баллов.

В случае если два и более претендента на призовые места набрали одинаковое количество баллов, то победители и/или призеры конкурса определяются по результатам выполнения практического конкурсного задания или введением решением экспертной группы дополнительных критериев оценки выполнения конкурсных заданий.

Решение экспертной группы об итогах выполнения конкурсных заданий оформляется протоколом по форме согласно приложению №8 к настоящей Программе, который подписывают все члены экспертной группы.

Победителем и призерами Конкурса признаются претенденты на призовые места, набравшие наибольшее количество баллов по результатам выполнения конкурсных заданий при условии достоверности сведений, указанных в заявках и документах на участие в конкурсе.

Решение о победителе и призерах Конкурса оформляется протоколом рабочей группы по форме согласно приложению № 9 к настоящей Программе.

После объявления победителя и призеров результаты Конкурса не пересматриваются.

6. По итогам Конкурса для победителей и призеров проводится церемония награждения.

|  |
| --- |
| Приложение № 1  к программе проведения конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021» |

**ЗАЯВЛЕНИЕ**

**на участие в конкурсе профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021»**

Организация

(наименование юридического лица)

заявляет об участии

(Ф.И.О. участника конкурса)

в конкурсе профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021».

Информация об участнике:

|  |  |
| --- | --- |
| Дата рождения |  |
| Образование (с указанием учебного учреждения) |  |
| Общий стаж работы в области кондитерского дела |  |
| ИНН |  |
| СНИЛС |  |
| Контактный телефон |  |

С условиями и порядком проведения конкурса ознакомлены и согласны.

К заявлению прилагаются документы:

- копия паспорта участника;

- выписка об организации из Единого государственного реестра юридических лиц;

- копия страницы трудовой книжки с указанием последнего места работы, заверенная сотрудником отдела кадров;

- согласие на обработку персональных данных участника.

Полноту и достоверность сведений, указанных в настоящем заявлении и прилагаемых к нему документов, гарантируем.

Реквизиты заявителя (организация (филиал)):

(юридический адрес)

(фактический адрес)

зарегистрирован (создан – для филиалов) «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(орган, зарегистрировавший юридическое лицо – заявителя)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Контактный телефон  факс  e-mail  официальный сайт      (должность руководителя и наименование юридического лица) | (подпись) | (Ф.И.О.) |

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г. М П

СОГЛАСИЕ   
НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ

Я,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(*ФИО)*

Паспорт\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_выдан\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(серия, номер) (когда и кем выдан)*

Адрес регистрации:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

даю свое согласие на обработку моих персональных данных, относящихся исключительно к перечисленным ниже категориям персональных данных: фамилия, имя, отчество; пол; дата рождения; ИНН; СНИЛС; данные документа, удостоверяющего личность; сведения об образовании; сведения о трудовом и общем стаже.

Я даю согласие на использование персональных данных исключительнов целях участия в конкурсе профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021», а также на хранение данных об этих результатах на электронных носителях.

Настоящее согласие предоставляется мной на осуществление действий в отношении моих персональных данных, которые необходимы для достижения указанных выше целей, включая (без ограничения) сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, передачу третьим лицам для осуществления действий по обмену информацией, обезличивание, блокирование персональных данных, а также осуществление любых иных действий, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

Я проинформирован, что Министерство сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей промышленности Камчатского краягарантируетобработку моих персональных данных в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации как неавтоматизированным, так и автоматизированным способами.

Данное согласие действует до достижения целей обработки персональных данных или в течение срока хранения информации.

Данное согласие может быть отозвано в любой момент по моему письменному заявлению.

Я подтверждаю, что, давая такое согласие, я действую по собственной воле и в своих интересах.

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.           \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение № 2  к программе проведения конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021» |

**ПРОТОКОЛ №\_\_\_\_\_**

**вскрытия конвертов с заявлениями на участие в конкурсе профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021»**

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

1. На заседании рабочей группы по проведению конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021» присутствовали:

Председатель рабочей группы:

(Ф.И.О., должность)

Члены рабочей группы:

(Ф.И.О., должность)

(Ф.И.О., должность)

(Ф.И.О., должность)

2. Процедура вскрытия конвертов и рассмотрения заявлений и прилагаемых к ним документов на участие в конкурсе была проведена   
«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в

(место проведения процедуры)

Начало процедуры \_\_\_ часов \_\_\_ минут (время местное).

3. По состоянию на «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. на процедуру вскрытия было представлено \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) запечатанных  (число прописью)

конвертов.

4. До начала вскрытия конвертов не было отозвано ни одной заявки / было отозвано \_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) заявок.

(число прописью)

5. Вскрытие конвертов проводилось членом рабочей группы в соответствии с журналом регистрации конвертов с заявлениями и прилагаемыми к ним документами на участие в конкурсе с объявлением в отношении каждого конверта следующей информации:

- фамилия, имя, отчество участника конкурса;

- наименование юридического лица (филиала юридического лица);

- наименование юридического и фактического адреса заявителя;

- наличие сведений и документов, предусмотренных Программой проведения конкурса.

6. Рабочая группа в соответствии с требованиями и условиями, установленными в Программе проведения конкурса, приняла решение:

6.1. Допустить к участию в Конкурсе следующих участников:

| №  п/п | Ф.И.О. участника конкурса, наименование организации (филиала) |
| --- | --- |
| 1. |  |
| 2. |  |
| … |  |

6.2. Отклонить заявки на участие в конкурсе следующих участников:

| №  п/п | Ф.И.О. участника конкурса, наименование организации (филиала) | Обоснование принятого решения |
| --- | --- | --- |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| … |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Председатель рабочей группы | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.) |
| Члены рабочей группы: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.) |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.) |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.) |

Приложение № 3

к программе проведения конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021».

**ПЕРЕЧЕНЬ**

**участников конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | ФИО участника | Наименование заявителя | ИНН заявителя | ОГРН заявителя | Юридический адрес | Контактный телефон заявителя | Адрес электронной почты заявителя |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Председатель рабочей группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО)

Дата

Приложение № 4

к программе проведения конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021».

**Список продуктов для формирования перечня используемых продуктов для участника Конкурса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья «Кондитерское дело»** | **Ед.изм.** | **Кол-во** |
|
| **Категория: сахара** | | |
| Сахар – песок | кг |  |
| Сахар коричневый | кг |  |
| Сахарная пудра | кг |  |
| Сироп глюкозы | кг |  |
| Сироп кленовый | кг |  |
| Мёд натуральный цветочный | кг |  |
| Изомальт | кг |  |
| Помадка – белая паста | кг |  |
| **Категория: свежие фрукты, ягоды** | | |
| Груша | кг |  |
| Красное яблоко | кг |  |
| Зеленое яблоко | кг |  |
| Лимон | кг |  |
| Лайм | шт |  |
| Мандарины | кг |  |
| Грейпфрут | кг |  |
| Апельсин | кг |  |
| Киви | шт |  |
| Банан | шт |  |
| Клубника | кг |  |
| Голубика | кг |  |
| Белый виноград | кг |  |
| Черный виноград | кг |  |
| Гранат | шт |  |
| **Категория: орехи и семена** | | |
| Миндальная мука | кг |  |
| Миндаль с кожей целый | кг |  |
| Миндальные лепестки | кг |  |
| Зеленая фисташка очищенная | кг |  |
| Фундук очищенный | кг |  |
| Арахис несоленый | кг |  |
| Грецкий орех половинки | кг |  |
| Кедровый орех | кг |  |
| Кешью | кг |  |
| Мак (семена) | кг |  |
| Кунжут семена белые | кг |  |
| Кунжут семена черные | кг |  |
| **Категория: масла, жиры и уксус** | | |
| Уксус бальзамический | л |  |
| Белый винный уксус | л |  |
| Оливковое масло | л |  |
| Подсолнечное масло | л |  |
| **Категория: молочные продукты** | | |
| Сливочный сыр «Крем чиз» | кг |  |
| Сливочный сыр «Маскарпоне» | кг |  |
| Сгущенное молоко с сахаром 8,5% | кг |  |
| Натуральный йогурт 4% | л |  |
| 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** | | |
| Яйцо целое в скорлупе 1 категории | шт |  |
| **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 |  |
| **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 |  |
| Какао-порошок (Cacao Barry (Callebaut) или аналог | кг |  |
| **Категория: замороженные ягоды, фрукты** | | |
| Ежевика | кг |  |
| Малина | кг |  |
| Клубника | кг |  |
| Черная смородина | кг |  |
| Красная смородина | кг |  |
| Вишня | кг |  |
| Брусника | кг |  |
| Клюква | кг |  |
| Облепиха | кг |  |
| **Категория: травы** | | |
| Розмарин свежий | кг |  |
| Базилик свежий | кг |  |
| Мята свежая | кг |  |
| **Категория: специи** | | |
| Имбирь молотый | кг |  |
| Имбирь свежий | кг |  |
| Имбирь цукаты | кг |  |
| Перец розовый горошком | шт |  |
| Перец черный горшком | шт |  |
| Перец черный молотый | кг |  |
| Мускатный орех | шт |  |
| Лимонная кислота | кг |  |
| Соль поваренная | кг |  |
| Соль морская | кг |  |
| **Категория: алкоголь** | | |
| Бренди | л |  |
| Водка | л |  |
| Виски | л |  |
| Ром – белый «Bacardi» или аналог | л |  |
| Ром – темный «Bacardi» или аналог | л |  |
| Вино красное сухое | л |  |
| Вино белое сухое | л |  |
| **Категория: прочее** | | |
| Мастика «Model Paste» (для моделирования) или аналог | кг |  |
| Смесь для айсинга «Королевская глазурь» (Laped) или аналог | кг |  |
| Желатин листовой (EWALD, 120 Блум) или аналог | кг |  |
| Пектин NH или аналог | кг |  |
| Агар-агар (900) | кг |  |
| Кофе сублимированный (растворимый) | кг |  |
| Кофе натуральный в зернах (Арабика) | кг |  |
| Мука (высший сорт) | кг |  |
| Чай «Earl Grey» листовой | кг |  |
| Чай зелёный листовой | кг |  |
| Кислота лимонная | кг |  |
| Дрожжи прессованные | кг |  |
| Дрожжи сухие | кг |  |
| Разрыхлитель | кг |  |
| Вишня коктейльная консервированная | кг |  |
| Картофельный крахмал | кг |  |
| Кукурузный крахмал | кг |  |

Приложение № 5

к программе проведения конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021».

**Перечень инфраструктуры на одного участника Конкурса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **Тех. Описание или ссылка на сайт с тех. Описанием позиции** | **Ед. измерения** | **Кол-во** |
| 1 | Печь конвекционная UNOX XEBC-06EU-EPR | размеры 860х957х843, напряжение 380В, мощность 14кВт, количество уровней: 6, размер противней: 600х400 мм, тип нагрева: электрический, тип управления: электронное/механическое, расстояние между уровнями: 80 мм, температурный диапазон: 35 °C…260 °C | шт | 1 |
| 2 | Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-08EU-C | размеры 862х890х623, напряжение 220В, мощность 2,4 кВт, количество уровней: 8, вместимость: 600×400 мм, максимальная температура +50°С | шт | 1 |
| 3 | Противень нержавеющий | ширина (мм): 600, глубина (мм): 400, высота (мм): 15, наличие перфорации: Нет, материал изготовления: нержавеющая сталь | шт | 8 |
| 4 | Противень алюминиевый перфорированный | ширина (мм): 600, глубина (мм): 400, высота (мм): 15, наличие перфорации: Да, материал изготовления: алюминий | шт | 8 |
| 5 | Стол производственный разделочный | размеры: 1200х600х870 мм, материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 430, с бортом | шт | 2 |
| 6 | Весы для простого взвешивания |  | шт | 1 |
| 7 | Плита индукционная | размер 340х440х117 мм, тип питания: электрический, тип размещения: настольный, материал поверхности: индукционный, напряжение 220 В, количество зон нагрева: 1, кнопочное управление, мощность 3,5 кВт, рабочая температура: 60-240 С, электронный таймер 0-120 минут, материал корпуса: нержавеющая сталь | шт | 1 |
| 9 | Планетарный миксер | напряжение 220В, мощность0,25кВт | шт | 1 |
| 10 | Холодильный шкаф Электролюкс Профэшэнэл 727272 | температурный режим охлаждения от 90 до 3 °С, температурный режим заморозки от 90 до -18 °С, количество уровней 14, расстояние между уровнями 70 мм, противни 600х400, напряжение 380 В, мощность 3,44 кВт, размер 780х800х1765 | шт | 1 |
| 11 | Стол с моечной ванной цельнотянутая односекционная 1000х600х850 | материал столешницы: нержавеющая сталь AISI430 (1 мм) материал каркаса: нержавеющая сталь AISI430 (1 мм) тип каркаса: труба 40х40 мм размер ванны: 500х400х250 мм | шт | 1 |
| 12 | Смеситель для холодной и горячей воды |  | шт | 1 |
| 13 | Тележка-шпилька СМК | сварн.,нерж.,12 уровней, размер листа 400х600 | шт | 1 |
| 14 | Стеллаж сплошной разборный СК-90/30/430 |  | шт | 1 |

**Общая инфраструктура для всех участников Конкурса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **Тех. Описание или ссылка на сайт с тех. Описанием позиции** | **Ед. измерения** | **Кол-во** |
| 1 | Морозильный шкаф | Диапазон рабочих температур: не выше -18°C, Объем: 500 литров, Тип охлаждения: динамический, Терморегулятор: эл.блок, Тип оттайки: автоматическая с системой испарения конденсата, Допустимая нагрузка на полку: 40 кг, Размер полки: 595х455 мм, Кол-во полок: 4 | шт | 1 |
| 2 | Машина для раскатки теста | Ручное управление, С основанием, Складные и съемные столы, Инверсия цикла с помощью штанги или педали, Ручное управление механизмом присыпания муки, Дифференцированная скорость ленточных транспортеров, Размер ленты – 1400х650 мм, Длина цилиндров – 650 мм, Диаметр цилиндров – 84 мм, Открытие/зазор цилиндров – до 60 мм | шт | 1 |
| 3 | Льдогенератор GASTRORAG DB | Мощность кВт: 0.4 | шт | 1 |
| 4 | Огнетушитель углекислотный | - | шт | 1 |
| 5 | Набор первой медицинской помощи | - | шт | 1 |
| 6 | Столы для презентации | - | шт | 5 |
| 7 | Микроволновая печь |  | шт | 1 |
| 8 | Шкаф шоковой заморозки Eqta BCС 14 TEN | [температурный режим охлаждения от 90 до 3 °С, температурный режим заморозки от 90 до -18 °С, количество уровней 14, расстояние между уровнями 70 мм, противни 600х400, напряжение 380 В, мощность 3,44 кВт, размер 780х800х1765](http://www.entero.ru/item/88858) | шт | 1 |
| 9 | Соковыжималка Philips HR1897 |  | шт | 1 |
| 10 | Печь подовая WLBake 2D.2T4060 на нейтральном стенде | размеры 1705х1070х1125, напяжение 380В, мощность 8,8 кВт, количество противней: 2, тип управления: электронное/механическое, противень: 600х400мм | шт | 1 |

**Инвентарь на одного участника Конкурса**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **Ед. измерения** | **Кол-во** |
| 1 | Пластиковые контейнеры на 10 литров | шт | 1 |
| 2 | Пластиковые контейнеры на 5 литров | шт | 1 |
| 3 | Миска глубокая из пластика | шт | 1 |
| 4 | Миска глубокая из пластика | шт | 1 |
| 5 | Миска глубокая из нержавеющей стали | шт | 2 |
| 6 | Мусорный контейнер МКТ 10 л | шт | 1 |
| 7 | Средства для уборки, набор: совок со щеткой | шт | 1 |
| 8 | Нож универсальный 145 мм | шт | 1 |
| 9 | Поднос столовый 450х355 мм | шт | 2 |
| 10 | Доски разделочные пластиковые (желтая, белая, красная, зелёная, синяя) | шт | 5 |
| 11 | Пластмассовый скребок “Трапеция” | шт | 1 |
| 12 | Рукавица для пекарей с длинной манжетой | шт | пара |
| 13 | Бутылки для молока на 3 литра | шт | 1 |
| 14 | Ковш с крышкой 1,8 л для индукционной плиты | шт | 2 |
| 15 | Вилки металлические | шт | 5 |
| 16 | Ложки столовые | шт | 5 |
| 17 | Совки для сыпучих продуктов | шт | 1 |
| 18 | Сковорода для индукционной плиты с толстым дном | шт | 1 |
| 19 | Терка четырёхгранная | шт | 1 |
| 20 | Кружка мерная на 2 литра | шт | 1 |
| 21 | Скалка деревянная | шт | 1 |
| 22 | Скалка пластиковая | шт | 1 |
| 23 | Тарелка плоская белая диаметр 32 см | шт | 4 |

**Расходные материалы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **Ед. измерения** | **Кол-во** |
| 1 | Пергамент рулон | шт | 5 |
| 2 | Фольга рулон 10м | шт | 5 |
| 3 | Скатерть для презентационного стола белая бумажная | шт | 5 |
| 4 | Вилки пластик (эксперты) | шт | 50 |
| 5 | Тарелки пластик d15-20 (эксперты) | шт | 50 |
| 6 | Бумажные полотенца | шт | 10 |
| 7 | Губка для мытья посуды | шт | 10 |
| 8 | Полотенца х/б | шт | 10 |
| 9 | Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 500мл | шт | 100 |
| 10 | Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 300мл | шт | 100 |
| 11 | Контейнеры 1000мл | шт | 30 |
| 12 | Стаканы одноразовые 200мл | шт | 100 |
| 13 | Пакеты для мусора 30 л | шт | 10 |
| 14 | Пакеты для мусора 200 л | шт | 10 |
| 15 | Чашки пластиковые для горячего (эксперты) | шт | 50 |
| 16 | Дез средство | шт | 1 |
| 17 | Стрейч-пленка для ручной упаковки | шт | 5 |
| 18 | Вода 19л. | шт | 1 |
| 19 | Моющие средства Фери 1л. | шт | 5 |
| 20 | Акриловые подложки | шт | 20 |

Приложение № 6

к программе проведения конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021».

**Оценка работы участника конкурса**

Предельная величина общей оценки – 12 баллов, распределяется следующим образом:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование критерия** | **Баллы** | **Штраф** | **Баллы эксперта** |
| 1. | Персональная гигиена – Спец. Одежда соответствие требованиям и чистота | 1 | 0,5 |  |
| 2. | Персональная гигиена – Руки (в том числе работа с перчатками) | 1 | 0,5 |  |
| 3. | Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами | 1 | 0,5 |  |
| 4. | Персональная гигиена – отсутствие плохих привычек | 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. | Отсутствие расточительности | 1 | 0,5 |  |
| 9. | Отсутствие брака | 1 | 0,5 |  |
| 10. | Организационные навыки – подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления | 1 | 0,5 |  |
| 11. | Эффективность, контроль за ведением процесса | 1 | 0,5 |  |
| 12. | Владение различными техниками | 1 | 0,5 |  |
|  | **ИТОГО** | **12** | **6** |  |

**Оценка тематического антреме**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование критерия** | **Баллы** | **Штраф** | **Баллы эксперта** |
| 1. | Корректное время подачи | 3 | 1 |  |
| 2. | Соответствие массы антреме заданию (вес 800-1000 г) | 4 | 2 |  |
| 3. | Соответствие теме | 5 | 2 |  |
| 4. | Сложность | 5 | 2 |  |
| 5. | Вкус | 4 | 2 |  |
| 6. | Количество | 3 | 1 |  |
| 7. | Правильность подачи | 3 | 1 |  |
| 8. | Дизайн, изысканность, творческий подход | 5 | 2 |  |
| 9. | Мастерство исполнения | 4 | 2 |  |
| 10. | Температура подачи | 2 | 1 |  |
|  | **ИТОГО** | **38** | **16** |  |

**Оценка изготовления миниатюр**

Предельная величина общей оценки – 36 балла, распределяется следующим образом:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование критерия** | **Баллы** | **Штраф** | **Баллы эксперта** |
| 1. | Корректное время подачи | 2 | 1 |  |
| 2. | Соответствие массы (вес 30-45г) | 3 | 1 |  |
| 3. | Использование фруктового пюре | 4 | 2 |  |
| 4. | Содержание минимум 5 компонентов | 2 | 1 |  |
| 5. | Использование крема взбитый ганаш | 4 | 2 |  |
| 6. | Сложность | 4 | 2 |  |
| 7. | Вкус | 4 | 2 |  |
| 8. | Количество | 3 | 1 |  |
| 9. | Правильность подачи | 2 | 1 |  |
| 10. | Дизайн, изысканность, творческий подход | 4 | 2 |  |
| 11. | Мастерство исполнения | 4 | 2 |  |
|  | **ИТОГО** | **36** | **17** |  |

**Оценка изготовления десерта на тарелке**

Предельная величина общей оценки – 32 баллов, распределяется следующим образом:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование критерия** | **Баллы** | **Штраф** | **Баллы эксперта** |
| 1. | Корректное время подачи | 2 | 1 |  |
| 2. | Соответствие массы (вес 150 г) | 3 | 1 |  |
| 3. | Сложность | 4 | 2 |  |
| 4. | Вкус | 4 | 2 |  |
| 5. | Количество | 3 | 1 |  |
| 6. | Правильность подачи | 2 | 1 |  |
| 7. | Дизайн, изысканность, творческий подход | 4 | 2 |  |
| 8. | Мастерство исполнения | 4 | 2 |  |
| 9. | Использование шоколадного декора | 2 | 1 |  |
| 10. | Использование соуса | 2 | 1 |  |
| 11. | Содержание минимум 5 компонентов | 2 | 1 |  |
|  | **ИТОГО** | **32** | **18** |  |

Приложение № 7

к программе проведения конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021».

**СВОДНАЯ (ОЦЕНОЧНАЯ) ВЕДОМОСТЬ**

**результатов выполнения конкурсных заданий участниками конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021».**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Порядковый номер**  **Участника Конкурса** | **Общая оценка за теоретическое задание** | **Общая оценка за работу конкурсанта** | **Общая оценка за антреме** | **Общая оценка за миниатюры** | **Общая оценка за десерт на тарелке** | **Итоговая оценка** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Председатель  экспертной группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) (Ф.И.О.)  Секретарь  экспертной группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) (Ф.И.О.) |  |

Приложение № 8

к программе проведения конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021».

**ПРОТОКОЛ №\_\_\_\_\_**

**о результатах выполнения конкурсных заданий, проводимых в рамках конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021».**

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

1. На заседании экспертной группы по подведению итогов выполнения конкурсных заданий, проводимых в рамках конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021», присутствовали:

Председатель экспертной группы

(Ф.И.О., должность)

Члены экспертной группы:

(Ф.И.О., должность)

(Ф.И.О., должность)

Секретарь экспертной группы

(Ф.И.О., должность)

2. Процедура рассмотрения итогов выполнения конкурсных заданий проводилась «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(указать место проведения)

3. Экспертная группа подвела следующие итоги выполнения конкурсных заданий, проводимых в рамках конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021» в Камчатском крае:

| № п/п | Ф.И.О. участника конкурса наименование организации (филиала), образовательного учреждения, юридический адрес | Сумма баллов | Место |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Председатель  экспертной группы | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.) |
| Члены  экспертной группы: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.) |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.) |
| Секретарь  экспертной группы | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.) |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение № 9  к программе проведения конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021». |

**ПРОТОКОЛ №\_\_\_\_\_**

**об итогах проведения конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший кондитер» в Камчатском крае.**

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

1. На заседании рабочей группы по проведению конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021» присутствовали:

Председатель рабочей группы

(Ф.И.О., должность)

Члены рабочей группы:

(Ф.И.О., должность)

(Ф.И.О., должность)

(Ф.И.О., должность)

Секретарь рабочей группы

(Ф.И.О., должность)

2. Процедура рассмотрения итогов выполнения конкурсных заданий конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021» проводилась

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(указать место проведения)

3. Для рассмотрения итогов проведения конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021» в адрес рабочей группы представлены протокол и решение экспертной группы о рассмотрении итогов выполнения конкурсных заданий по данной номинации, сводная (оценочная) ведомость о результатах выполнения конкурсных заданий с перечнем претендентов на призовые места.

4. Рабочая группа рассмотрела итоги проведения конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021» и приняла следующее решение о победителях и призерах конкурса

| № п/п | Ф.И.О. участника конкурса наименование организации (филиала), образовательного учреждения, юридический адрес | Сумма баллов | Место |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Председатель  рабочей группы | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.) |
| Члены  рабочей группы: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.) |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.) |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.) |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.) |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.) |
| Секретарь  рабочей группы | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О.) |

Приложение № 10

к программе проведения конкурса профессионального мастерства в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности «Лучший кондитер – 2021».

**Рецептура Модуля С «Десерт на тарелке»**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья (г) | Процесс приготовления |
| Песочное тесто сабле – 200 | В чаше блендера соединить сахарную пудру, муку, соль, миндальную муку, соду, лимонную цедру пробить. Добавить сливочное масло и желтки, и ещё раз пробить, выложить на пергамент и замесить тесто, завернуть в плёнку и выдержать тесто в холодильнике 1-2 часа. Раскатать тесто в пласт и заполнить формы тарталеток, наткнуть дно вилкой и выпекать при t 1800С около 10-15 минут. |
| Мука – 100  Сахарная пудра – 23  Миндальная мука – 20  Лимон (цедра) – 5  Сода питьевая – 2,5  Соль – 0,5  Желток - 20  Масло сливочное – 95 |
| Вишни в сиропе | Соединить вишни с сахаром, довести до кипения,  охладить. |
| Вишни свежезаморо – 30  Сахар - 20 |
| Мусс - 350 | Обжарить орехи, пробить в блендере до крошки. Желатин замочить в холодной воде. Приготовить  сироп из воды и сахара с ванилином. Добавить  кипящий сироп на белый шоколад с желатином и  маслом, смешать до однородной массы, охладить.  Взбить сливки до мягких пиков и соединить аккуратно с массой. Часть мусса выложить в формы –  шарики – (12 шт), сверху пинцетом выложить  сладкую вишню. В оставшуюся часть мусса  добавить дроблёный орех, перемешать и выложить  кнели (12 шт) - заморозить. |
| Вода – 39  Сахар –14  Ванилин - 1  Белый шоколад – 85  Желатин листовой - 3  Масло сливочное – 15  Сливки 33% - 187  Орехи -20 |
| Карамельная глазурь - 280 | Желатин замочить. На сухой сковороде разогреть  сахар до янтарного цвета, добавить воду и размешать, добавить сливки и размешать, добавить разведённый в воде крахмал, довести до кипения. Снять с огня, охладить до 600С и добавить желатин. Размешать до полного его растворения и процедить. Рабочая температура 350С. |
| Сахар – 100  Вода - 100  Сливки – 98  Крахмал кукурузный – 7  Желатин - 4  Краситель бордо – 0,5 |
| Карамельный соус | Прогреть сливки. В сотейнике воду с сахаром довести до карамельного цвета, добавить теплые сливки тонкой струйкой, проварить на слабом огне несколько минут до желаемой консистенции, снять с огня, добавить сливочное масло, перемешать. Накрыть плёнкой в контакт, охладить. |
| Сахар – 113  Вода - 33  Сливочное масло – 35  Сливки 33% - 90 |
| Курд апельсиново -  лимонный | С лимона и апельсина снять цедру. Все продукты сложить в сотейник, перемешать, довести до кипения, проварить 1 минуту. Протереть через сито. Накрыть плёнкой в контакт, охладить. После охлаждения курд слегка взбить. Через кондитерский мешок выложить в силиконовые формы полусферы – (8шт) и заморозить, оставшимся курдом начинить тарталетки. |
| Лимон - 1 шт  Апельсин – 1 шт  Сок лимона – 25  Сок апельсина – 60  Сахар – 75  Желтки – 3 шт  Масло сливочное - 55  Крахмал - 18 |
| Шоколад для декора | Темперировать шоколад. Переложить в кондитерский  мешок, на плёнку выпустить шоколад в виде черешков вишни попарно 8 шт. |
| Шоколад - 30 |
| Фисташки для обсыпки | Фисташки пробить в чаше блендера до мелкой  крошки |
| Фисташки - 60 |
|  | Сборка: тарталетки заполнить курдом, им же обмазать боковые стороны и обсыпать рубленой  фисташкой. Шарики мусса наткнуть зубочисткой и глазировать в глазури, выложить по 2 шт на тарталетку, низ обсыпать рубленой фисташкой. До подачи хранить в холодильнике. На тарелку подлить соус, сформировать его в виде капли, выложить  тарталетки, выложить по 2 кнели из мусса и по 1  полусферы из курда. |
| Выход 4 порции по 150 г |  |