



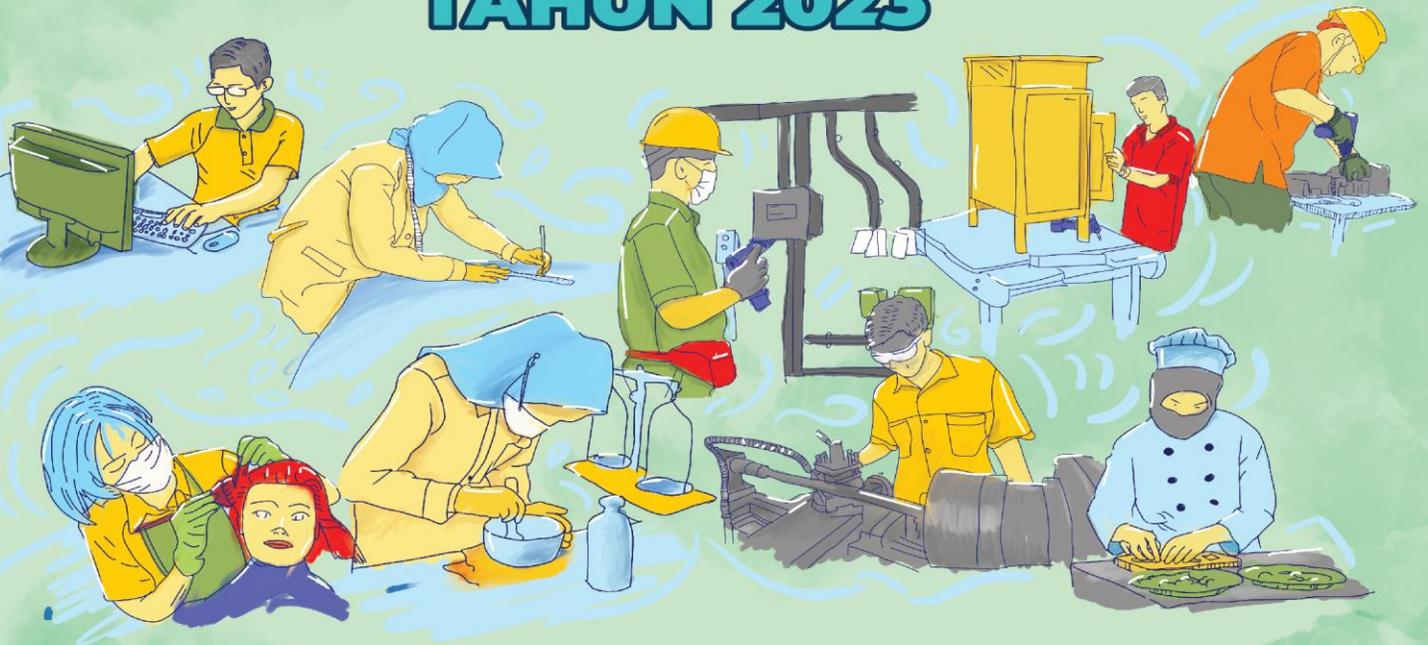
BALAI PENGEMBANGAN TALENTA INDONESIA
PUSAT PRESTASI NASIONAL
SEKRETARIAT JENDERAL
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI

**MERDEKA
BELAJAR**



KISI-KISI

LOMBA KOMPETENSI SISWA SMK TINGKAT NASIONAL TAHUN 2023



BIDANG LOMBA

Kue Patiseri dan Confectionery
(Patisserie and Confectionery)

MERDEKA BERPRESTASI
Talenta Vokasi Menginspirasi

BIDANG LOMBA “CONFECTIONER/ PASTRY COOK” 2023
LOMBA KETERAMPILAN SISWA TINGKAT NASIONAL KE XXXI

NO	Kriteria Penilaian	Keterangan
1	<i>Mise en place</i>	
1.1	<i>Prepare of tools and equipment, materials, and how to treat of materials.</i>	Persiapan peralatan besar dan kecil, persiapan bahan-bahan yang diperlukan, serta penanganan dasar terhadap bahan-bahan, penyimpanan dari bahan dasar.
1.2	<i>Prepare and treat basic of semi finished products</i>	Persiapan dan penanganan bahan setengah jadi yang diperlukan untuk hari berikutnya, sesuai dengan perencanaan kerja.
1.3	<i>Safety & Hygiene</i>	Keselamatan kerja dan Kebersihan pribadi, kebersihan peralatan, area kerja, serta penanganan sampah,
2	<i>Presentation of Sugar show pieces</i>	
2.1	<i>Up to date presentation</i>	Kemampuan menuangkan ide-ide baru yang sedang berkembang
2.2	<i>Technique of work</i>	Metode pengerjaan dasar meliputi pewarnaan, pencetakan, pembentukan dan peniupan
2.3	<i>Degree of difficulty</i>	Tehnik dan tingkat kesulitan, serta estetika.
2.4	<i>Safety & Hygiene / work processes/ Waste</i>	Keamanan kerja dan kebersihan pribadi, kebersihan peralatan serta area kerja, selama bekerja dan penanganan sampah
2.5	<i>General Impression</i>	Kesan umum/keseluruhan: kerapihan, harmony of colours, simetry of shape, kesesuaian dengan tema.
2.6	<i>Time</i>	Ketepatan waktu dalam menyelesaikan produk, sesuai dengan yang dijadwalkan. Ketidak tepatan waktu akan menghilangkan nilai waktu.
2.7	<i>size</i>	Ketepatan ukuran dalam menyelesaikan produk, sesuai dengan yang diminta. Kelebihan dari ukuran yang diminta akan mengurangi nilai sebesar 0.5
3	<i>Gateaux/Torten/Entremet</i>	
3.1	<i>Skills for Decorating</i>	Tingkat kesulitan dan kemampuan dalam mendekorasi

NO	Kriteria Penilaian	Keterangan
3.2	<i>Texture & Structure</i>	Tekstur kue; susunan dan struktur dari produk
3.3	<i>Taste</i>	Cita rasa, dapat diterima, sesuai dengan ukuran normal/yang diharapkan
3.4	<i>Creativity</i>	Kreatifitas menyangkut pemilihan dan pengolahan bahan serta penuangan ide.
3.5	<i>Weight 1000 gr – 1200 gr.</i>	Diameter 18 cm sampai 20 cm, tinggi 4cm – 6 cm bentuk dapat bundar atau kotak, kelebihan dari berat maksimum akan mengurangi nilai sebesar 0.25
3.6	<i>Safety & Hygiene / work processes/ Waste</i>	Keselamatan kerja dan kebersihan pribadi, kebersihan peralatan serta area kerja, selama bekerja dan penanganan sampah
3.7	<i>General Impression</i>	Kesan umum/keseluruhan: kerapihan, <i>harmony of colours, simetry of shape</i> , kesesuaian dengan tema.
3.8	<i>Time</i>	Ketepatan waktu dalam menyelesaikan produk, sesuai dengan yang dijadwalkan. Ketidak tepatan waktu akan menghilangkan poin dari waktu.
4	<i>Marzipan and sugar paste modeling</i>	Membuat 2 jenis figure sesuai dengan tema menggunakan bahan marzipan atau sugar paste
4.1	<i>Moulding</i>	Membentuk dengan tidak menggunakan cetakan
4.2	<i>Creativity / harmony / General impression</i>	Tingkat kesulitan, keserasian dengan tema secara keseluruhan
4.3	<i>Time</i>	Ketepatan waktu dalam menyelesaikan soal setiap kelebihan waktu akan dilakukan pengurangan nilai 0,25
4.4	<i>Quantity</i>	Jumlah yang di minta adalah 2 jenis dengan masing masing jenis untuk membuat 2 buah
4.5	<i>weight</i>	Berat masing masing figure adalah 60 – 80 gr
5	<i>Plated dessert</i>	

NO	Kriteria Penilaian	Keterangan
5.1	<i>Texture & Structure</i>	Tekstur dan struktur remah dari produk
5.2	<i>3 components/composition</i>	Terdiri dari; dasar (<i>base</i>) kue isi (<i>filling</i>) dan penutup (<i>coating</i>). Setiap kekurangan satu komponen akan mengurangi nilai sebesar 0.25.
5.3	<i>Degree of difficulties/creativity</i>	Tingkat kesulitan/Kreativitas, daya cipta, masa kini
5.4	<i>Original recipe</i>	Keaslian atau kesesuaian dengan resep.
5.5	<i>General Impression</i>	Kesan umum/keseluruhan (kein dahan, keserasian, harmoni), kesesuaian dengan tema.
5.6	<i>Safety & Hygiene / work processes / waste</i>	Keselamatan Kerja dan Kebersihan pribadi, kebersihan peralatan serta area kerja, selama bekerja dan penanganan sampah,
5.7	<i>Time</i>	Ketepatan waktu dalam menyelesaikan produk (Tidak tepat waktu akan menghilangkan point dari waktu)
5.8	<i>Quantity</i>	Ketepatan jumlah produk, sesuai dengan yang diminta (setiap kekurangan satu porsi akan mengurangi nilai sebesar 0.25)
6	<i>Small Cakes / Pastries</i>	
6.1	<i>Safety & Hygiene / work process / waste</i>	Keselamatan kerja dan kebersihan pribadi, kebersihan peralatan serta area kerja, proses kerja, pemborosan bahan dan ketepatan jumlah produk dan efisiensi bahan.
6.2	<i>Texture & Structure</i>	Tekstur kue dan struktur remah dari produk
6.3	<i>Finishing ,decoration, general impression</i>	Penyelesaian akhir, dekorasi dan kesan umum (keindahan, keserasian, harmoni), kesesuaian dengan tema.
6.4	<i>Time</i>	Ketepatan waktu dalam menyelesaikan produk (tidak tepat waktu akan menghilangkan point dari waktu)
6.5	<i>Quantity</i>	Ketepatan jumlah produk, sesuai dengan yang diminta (setiap kekurangan jumlah dari masing-masing variasi akan mengurangi nilai sebesar 0,25)

NO	Kriteria Penilaian	Keterangan
6.6	<i>Variety</i>	Keanekaragaman jenis, (setiap kekurangan dari masing-masing variasi akan mengurangi nilai sebesar 0,25)
6.7	<i>Size</i>	Kesesuaian ukuran dengan yang diminta. (kelebihan dari batas maksimum akan mengurangi nilai sebesar 0.25).
7	<i>Presentation of Chocolate show pieces</i>	
7.1	<i>Up to date presentation</i>	Kemampuan menuangkan ide-ide baru yang sedang berkembang
7.2	<i>Luster/Shiny/finest</i>	Permukaan coklat mengkilat. Ketelitian dalam bekerja dengan penjiwaan seni dan karsa
7g.3	<i>Degree of difficulty</i>	Tehnik dan tingkat kesulitan, serta estetika.
7.4	<i>Safety & Hygiene / work processes/ Waste</i>	Keamanan kerja dan kebersihan pribadi, kebersihan peralatan serta area kerja, selama bekerja dan penanganan sampah
7.5	<i>General Impression</i>	Kesan umum/keseluruhan: kerapihan, harmoni dalam warna, simetri dan bentuk dan memiliki kesesuaian dengan tema.
7.6	<i>Time</i>	Ketepatan waktu dalam menyelesaikan produk, sesuai dengan yang dijadwalkan. Ketidak tepatan waktu akan menghilangkan nilai waktu.
7.7	<i>size</i>	Ketepatan ukuran dalam menyelesaikan produk, sesuai dengan yang diminta. Kelebihan dari ukuran yang diminta akan mengurangi nilai sebesar 0.5
8	<i>Chocolates/Pralines</i>	
8.1	<i>Tempering</i>	Tehnik Pencairan coklat/Suhu coklat pada saat pencairan dan saat digunakan.
8.2	<i>Moulding</i>	Pembentukan/pencentakan coklat , tidak ada retak, Simetris
8.3	<i>Filling</i>	Variasi dari material yang digunakan untuk isi coklat. Setiap praline menggunakan isi yang berbeda. Setiap pengulangan isi yang sama akan dikurangi 0,25
8.4	<i>General Impression</i>	Kesan umum/keseluruhan, mengkilat, tidak ada retakan, tidak ada <i>fat bloom</i> atau <i>sugar bloom</i> , kesesuaian dengan tema.

NO	Kriteria Penilaian	Keterangan
8.5	<i>Safety & Hygiene / work processes / waste</i>	Keselamatan kerja dan kebersihan pribadi, kebersihan peralatan serta area kerja selama bekerja dan proses kerja serta penanganan sampah.
8.6	<i>Time</i>	Ketepatan waktu dalam menyelesaikan produk (Tidak tepat waktu akan menghilangkan nilai waktu
8.7	<i>Quantity</i>	Ketepatan jumlah produk, sesuai dengan yang diminta Setiap kekurangan jumlah produk pada masingmasing jenis akan mengurangi nilai sebesar 0.25
8.8	<i>Variety</i>	Setiap kekurangan jenis variasi (harusnya 2 variasi akan mengurangi nilai sebesar 0.25
8.9	<i>3 colours</i>	Penggunaan 3 macam warna coklat, coklat tua, milk dan putih.(setiap kekurangan satu macam warna coklat akan mengurangi nilai sebesar 0,25)
8.10	<i>Size 8gr – 12 gr /piece</i>	Setiap kelebihan/kekurangan berat dari masingmasing praline dikenakan pengurangan 0,25

JADWAL BIDANG LOMBA

Waktu		Kegiatan	Keterangan	
Hari ke-1				
08.00	12.00	<i>Basic preparation/Mise en Place</i> dan memproduksi untuk <i>figurine, Sugar Showpiece</i>		
12.00	13.00	Istirahat (Ishoma)		
13.00	15.30	Melanjutkan lomba		
15.30	16.00	Presentasi <i>figurine, dan Sugar Showpiece</i> Dilanjutkan penilaian oleh tim juri		
Hari ke-2				
08.00	11.30	Melanjutkan lomba		
11.30	12.00	Presentasi <i>small cake, Plated Dessert dan gatauex/torten/entreme.</i> Dilanjutkan penilaian oleh tim juri		
Hari ke-3				
09.00	11.30	Melanjutkan lomba		
11.30	12.00	Presentasi <i>chocolate praline and Chocolate showpiece</i> dilanjutkan penilaian oleh juri		

LOMBA KOMPETENSI SISWA SMK TINGKAT NASIONAL 2022

- A. Test project ini memuat soal praktek untuk kejuruan Pastry cook
- B. Teori dasar (pengetahuan) harus dimiliki oleh siswa untuk menunjang pada soal praktek yang akan diberikan pada saat praktek memasak
- Waktu pelaksanaan testnya memerlukan waktu total 15 jam termasuk persiapan dan penyajian dalam waktu 3 hari lomba
 - Istirahat makan tidak termasuk dalam waktu yang digunakan untuk waktu pengolahan dan pekerjaan soal
 - Pada saat makan siang semua kegiatan dihentikan
 - **Special task akan diumumkan pada Tehnikal meeting.**
 - **Semua makanan di presentasikan sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan. Tidak diberikan ekstra waktu**
 - Semua bahan yang digunakan harus disesuaikan dengan kebutuhan, tidak dibenarkan untuk membuang atau menghambur hamburkan bahan
 - Assisten cook hanya membantu membersihkan peralatan yang kotor dan tidak dibenarkan membantu proses pengolahan

PEKERJAAN DALAM PRAKTIK

- A. Semua pekerjaan harus diselesaikan oleh masing2 kompetitor, tidak diperkenankan untuk dibantu oleh asisten. Seperti menyiapkan, memasak dan penyelesaian.
- B. Tugas yang diberikan adalah :
1. Ketersediaan dari bahan baku (mise en Place)
 2. Persiapan secara menyeluruh, bahan baku, kebersihan dan kebersihan seluruh area kerja
 3. Proses penyimpanan makanan
 4. Penggunaan alat masak

