



Puspresnas
Pusat Prestasi Nasional



Member Of
worldskills

KISI-KISI

LOMBA KOMPETENSI SISWA (LKS)-SMK TINGKAT NASIONAL XXX TAHUN 2022

BIDANG LOMBA

**Kue Pastry dan Confectionery
(Patisserie and Confectionery)**



Pariwisata & Layanan Sosial
dan Individual

KISI-KISI SOAL PRAKTIK
BIDANG LOMBA “CONFECTIONER/ PASTRY COOK” 2022
LOMBA KETERAMPILAN SISWA TINGKAT NASIONAL KE XXX

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>Celebrity Cake</i>	
3.1	<i>Skills for Decorating</i>	Tingkat kesulitan dan kemampuan dalam mendekorasi
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>Shape</i>	Diameter 18 cm sampai 20 cm, terdapat 2 susun cake, bentuk dapat bundar atau kotak
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>wieght</i>	Berat masing masing figure adalah 60 – 80 gr
5	<i>Plated dessert</i>	
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)
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.
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 celebrity cake dan sugar showpiece</i>		
12.00	13.00	Istirahat (Ishoma)		
13.00	15.30	Melanjutkan lomba		
15.30	16.00	Presentasi <i>Celebrity cake dan figurine</i> Dilanjutkan penilaian oleh tim juri		
Hari ke-2				
09.00	12.00	Melanjutkan lomba		
12.00	13.00	Istirahat (Ishoma)		
13.00	14.30	Melanjutkan lomba		
14.30	15.00	Presentasi, <i>small cake, Plated Dessert dan sugar showpiece</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
 - **Mystery task akan diumumkan pada h-2**
 - **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 PRAKTEK

- 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
 5. Menyiapkan, celebrity cake dan figurine
 6. Meyiapkan sugar showpiece, small cake, dan plated dessert
 7. Menyiapkan chocolate praline dan chocolate showpiece
 8. Manyiapkan resep
 9. Menyiapkan bahan baku sesuai dengan standar resep yang dibuat.
 10. Peserta dapat mempresentasikan setiap produk yang dibuat.

C. Bahan :

1. Peserta tidak diperkenankan menggunakan bahan ekstrim / bahan yang tidak biasa di konsumsi
2. Makanan disiapkan dan diatur secara baik pada piring yang tersedia pada hari kompetisi

SOAL PRAKTIK

Confectioner / Pastry Cook

Bidang Lomba	:	<i>Patisserie and Confectionery</i>
Mata Lomba	:	Confectioner/Pastry Cook
Hari / Tanggal	:	TBA 2022
Waktu	:	14.00 - 16.00 (Briefing)
Senin,	:	TBA
Selasa ,	:	08.00 - 12.00 (240 menit)
	:	13.00 - 16.00 (180 menit)
Rabu,	:	09.00 - 12.00 (180 menit)
	:	13.00 - 15.00 (120 menit)
Kamis,	:	09.00 - 12.00 (180 menit)

I. Task Module

Theme: “MOTO GP Mandalika” Is a describes the various kind of Moto GP Racing including the circuit itself and natural view of Mandalika.

Adalah menggambarkan aneka ragam kegiatan lomba dan kelengkapan sirkuit termaksud alam Mandalika

PETITS FOURS: are small bite-sized confectionery or pastries served with coffee after dessert.

TASTE: distinguishable flavours which should be authentic to type and in balance with other flavours and tastes.

TEXTURE: physical composition, the appearance and feel of surfaces or internal structures.

FINESSE: refinement and delicacy of performance, execution, or artisanship.

COLOURING: appearance regarding shade, tones and colours; relating to artistically added colours as well as baking shades (as in Maillard reaction).

GENERAL IMPRESSION: the harmony of all elements, visual impact.

CREATIVITY: originality, expressive and imaginative work.

DESIGN: composition, arrangement, and balance of elements.

THEME: representation and execution of the given them.

TECHNIQUES: complexity and innovation of different methods/skills used.

HEALTH AND SAFETY, HYGIENE: refer to the document provide by the Competition Organizer entitled Occupational Health and Safety Regulations.

SUSTAINABILITY: considerate storage/reuse/return of materials and recycling of consumables, disposables and equipment.

Description of project and tasks

Mise en Place

- Preparation of equipments and utensils are needed, include of basic handling and storage of ingredients.
- Preparation and handling of semi finish product for the next daycompetition as part of the planning.
- Safety and personal hygiene, tools, environment sanitation and waste.
- Preparation and measurement of ingredients are allowed beforecompetition except of ingredients that will be provide by committee.

Modul 1

Sugar Show Piece

To Make one showpiece with free style own design base on theme and made out from sugar fresh or substitute sugar (Isomalt)

Theme is “**MOTO GP Mandalika**”

- Allowed to use moulding such as silicon, stainless still and wood that proof and suitable for food.
- The preparation and finishing could be during *mise en place*
- The maximum size of Show-piece is 50 x 50 Cm length, heigh 100 cm. Base display are provide by participant.

Modul 2

Celebrity Cake (Whole Cake)

CAKES, GATEAUX AND ENTREMETS (THEMED)

Celebration cakes: Produce a 2-tiered sponge celebration cake to mark the “**MOTO GP Mandalika**” free style shape with approximately 18 – 20 cm round for the base cake, for the top tier use an appropriate size of cake

- Theme, Authentic, originaly match with general theme.
- The minimum components are sponge cake, buttercream and a fruit cream/crème.
- Flavours are of free choice (the buttercream may be coloured bearing in mind texture is important).
- The cakes should contain, and be completely coated in, buttercream which will be the external layer (no other glaze or coating should be applied). The

base cake must be left straight sided to demonstrate hand-masking skills. The top tier cake does not have to remain straight sided (optional).

- The cakes must be constructed and coated by hand (not built in a cake ring or mould). The sponges may be baked in a frame, ring or tin.
- Both cakes should be constructed in the same way internally (one will be a smaller diameter to sit directly on top of the other – see example picture below).
- One slice of the bottom tier must be cut for tasting and left in the cake so that the appearance is whole when it is served. Judges may cut the top tier to ascertain it is constructed the same as the bottom tier.
- In addition to the Cake Topper, the cakes can be decorated with hand-made decorations which should be placed or piped onto the buttercream. Mediums which can be used for decoration are buttercream, royal icing, sugar paste and, or marzipan, and colours can be used.
- Base dimensions should not exceed 30cm x 30cm.
- Bring your own cake tins/rings and cake boards to fit your designs, as well as support rods to insert into the bottom cake for stability of the top cake if required.

Note: An example of fruit cream/crème is as used by Pierre Herme in his book Pierre Herme Pastries (November 2012). You may use any recipe and any flavour, but it should consist of eggs, sugar, butter and fruit juice, and be cooked on the induction hob in a pan. The lemon cream recipe from Pierre Herme follows:

Lemon cream – Pierre Herme - example recipe

220g sugar

3 lemons, zest

160g lemon juice (freshly squeezed)

200g eggs

300g butter (at room temperature – cut into small cubes)

Whisk all ingredients together, except butter, over a bain-marie until the mix reaches 83°C

Pass through a sieve

Cool to 60°C

Whisk the butter into the mix and continue whisking for about 5-10 minutes

Set in the refrigerator

An example of a 2-tiered celebration cake.

Note: all decorations must be hand-made or piped and reflect the theme



Modul 3

Marzipan and Sugar paste modeling

Cake topper:

Using marzipan and, or, sugar paste (both pastes can be used together if wished) you are to make and present four (4) pieces of one type of hand-modelled ornament to fit the style of your cake and represent the theme.

Theme is “**MOTO GP Mandalika**”

- The models should be as near to identical as possible.
- 4 Pcs of models should be display in one plate for judging.
- 2 model should be incorporated on the Celebration Cake later and 2 pcs model for weighing by the judges
- Figurine Models should weigh between 60 minimum and 80g maximum
- Techniques may include air brushing, painting, flaming, and colouring of the paste.
- Spraying with chocolate and cocoa butter is not permitted.
- Moulds and presses cannot be used, and all work should be manually modelled by hand; however, the use of cutters and modelling tools is allowed.
- Only marzipan and sugar paste can be used except for small amounts of royal icing, colours and chocolate, which can be used for simple decorations.
- No lacquer is allowed.
- Portfolio: the cake topper must be identified and illustrated in the Portfolio along with the Celebration Cake
- Total amount are 4 pcs

Modul 4

Plated Dessert

To make 2 plate of *plated dessert*, hot or cold with free style “No sliced fruits, with following components:

- *Cold / hot dessert* are made from three component such as (Base, *sponge / Sable*, filling, and decoration) with completely sauce and any edible decoration.
- Should be display on the white plate no motif and logo can be round or square with maximum 26 cm size.
- All plates are provided by participant.

Modul 5

Small Cakes

To prepare 1 kind of small cakes (choux Cream Puff) with a maximum 35 gr Wight, with 10 pcs each

- 10 pcs with basic choux paste
- Each kind of product should be display on show plate with total amount are 8 pcs.

- The rest of two each pcs should be display on the plate for judge tasting.
- All filling, coating / glazing and decorating materials are allow to be prepare in the first day and sometime in the next day.
- *All Show Plate must be provide by participant.*

Modul 6

Chocolate Show Piece

To Make one showpiece with free style own design base on theme and made out from three kind of chocolate such as: *Dark, Milk and White* couverture.(suggestion)

Theme is “**MOTO GP Mandalika**”

- Allow to use moulding such as silicon, stainless still and wood that proof and suitable for food.
- The preparation can be made during *mise en place* or the day after first day. But finishing should be on the day are requirement. Base on schedule.
- The maximum size of Show-piece is 50 x 50 Cm length, heigh 100 cm. Base display are provide by participant.

Modul 7

Chocolates/Pralines

To make 2 kind of *chocolate praline*, are one kind of continental and one free style with 10 pcs each with following detail:

- One kind are made using comercial moulding, with filling such as, ganache, nuts or fruits base filling.
- One kind are made by piping and finish with chocolate dipping.
- Using three kind of *chocolate (Dark, milk and white)*.
- 16 pcs are display on *Show plate / mirror tray* dan 4 pcs are display on another tray or mirror, for judge tasting.

All Show Plate / Mirror tray are provided by participant.

Marking Scheme

A	Sugar display piece: Presentation Pieces	8	12
B	Celebration Cake: Cakes, Gateaux and entremets	12	16
C	Cake Topper: (mystery) Modelling in various media	9	16
D	plated dessert: (mystery): Hot, cold , iced and plated desserts	12	14
E	Miniatures, individual cakes, and petits fours	11	12
F	Chocolate display piece: Presentation Pieces	11	17
G	Bonbons : (mystery) Confectionery and Chocolate	9	13

II. JADWAL LOMBA

Confectioner /Pastry Cook

1. Senin,

14.00 - 16.00 :	<i>Technical meeting</i> dan pembukaan
-----------------	--

2. Selasa,

08.00 - 12.00 :	<i>Basic preparation/Mise en Place</i> dan memproduksi untuk <i>Figurine, Sugar showpiece dan Celebrity cake</i>
12.00 - 13.00 :	Istirahat (Ishoma)
13.00 - 15.30 :	Melanjutkan Lomba
15.30 - 16.00 :	Presentasi <i>Figurine, dan Celebrity cake</i>

3. Rabu,

09.00 - 12.00 :	Melanjutkan lomba
12.00 - 13.00 :	Istirahat (Ishoma)
13.00 - 14.30 :	Melanjutkan lomba
14.30 - 15.00 :	<i>Presentasi Sugar showpiece, Plated dessert dan small cake</i> Dilanjutkan penilaian oleh tim juri.

4. Kamis,

08.00 - 11.30 :	Melanjutkan lomba
11.30 - 12.00 :	Presentasi, <i>chocolate praline and Chocolate showpiece</i> dilanjutkan penilaian oleh juri

-----Selamat Bekerja-----

