



Balai Pengembangan Talenta Indonesia
Pusat Prestasi Nasional
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

**MERDEKA
BELAJAR**



SMK

Kisi-Kisi

Lomba Kompetensi Siswa Nasional 2024

Kue Pastry dan Confectionery
(Patisserie and Confectionery)



31

KISI-KISI SOAL PRAKTIK
BIDANG LOMBA “CONFECTIONERY/ PASTRY COOK” 2024
LOMBA KETERAMPILAN SISWA TINGKAT NASIONAL KE XXXII

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: kerapian, 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
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>	
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 (keindahan, 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>Presentation of Chocolate show pieces</i>	
6.1	<i>Up to date presentation</i>	Kemampuan menuangkan ide-ide baru yang sedang berkembang
6.2	<i>Luster/Shiny/finest</i>	Permukaan coklat mengkilat. Ketelitian dalam bekerja dengan penjiwaan seni dan karsa

6.3	<i>Degree of difficulty</i>	Tehnik dan tingkat kesulitan, serta estetika.
6.4	<i>Safety & Hygiene / work processes/ Waste</i>	Keamanan kerja dan kebersihan pribadi, kebersihan peralatan serta area kerja, selama bekerja dan penanganan sampah
6.5	<i>General Impression</i>	Kesan umum/keseluruhan: kerapihan, harmoni dalam warna, simetri dan bentuk dan memiliki kesesuaian dengan tema.

6.6	<i>Time</i>	Ketepatan waktu dalam menyelesaikan produk, sesuai dengan yang dijadwalkan. Ketidak tepatan waktu akan menghilangkan nilai waktu.
6.7	<i>size</i>	Ketepatan ukuran dalam menyelesaikan produk, sesuai dengan yang diminta. Kelebihan dari ukuran yang diminta akan mengurangi nilai sebesar 0.5
7	<i>Chocolates/Pralines</i>	
7.1	<i>Tempering</i>	Tehnik Pencairan coklat/Suhu coklat pada saat pencairan dan saat digunakan.
7.2	<i>Moulding</i>	Pembentukan/pencetakan coklat , tidak ada retak, Simetris
7.3	<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
7.4	<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.
7.5	<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.
7.6	<i>Time</i>	Ketepatan waktu dalam menyelesaikan produk (Tidak tepat waktu akan menghilangkan nilai waktu

7.7	<i>Quantity</i>	Ketepatan jumlah produk, sesuai dengan yang diminta Setiap kekurangan jumlah produk pada masing masing jenis akan mengurangi nilai sebesar 0.25
7.8	<i>Variety</i>	Setiap kekurangan jenis variasi (harusnya 2 variasi akan mengurangi nilai sebesar 0.25
7.9	<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)
7.10	<i>Size 8gr – 12 gr /piece</i>	Setiap kelebihan/kekurangan berat dari masing masing praline dikenakan pengurangan 0,25

JADWAL BIDANG LOMBA

Waktu		Kegiatan	Keterangan	
Hari ke-1				
07.00	12.00	Basic preparation/Mise en Place dan memproduksi untuk figurine, Sugar Showpiece dan Pralines		
12.00	13.00	Istirahat (Ishoma)		
13.00	17.00	Melanjutkan lomba Presentasi figurine, Pralines dan Sugar showpiece Dilanjutkan penilaian oleh tim juri		
Hari ke-2				
07.00	13.00	Melanjutkan lomba Presentasi Plated Dessert, Entremets dan Chocolate Showpiece. Dilanjutkan penilaian oleh tim juri		

LOMBA KOMPETENSI SISWA SMK TINGKAT NASIONAL 2024

- 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 2 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 saat saat 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 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 Sugar showpieces , Figurine dan Chocolate Praline

6. Meyiapkan plated dessert , Entremets dan Chocolate Pralines
7. Menyiapkan resep
8. Menyiapkan bahan baku sesuai dengan standar resep yang dibuat.
9. 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
3. Peserta tidak diperkenankan menggunakan bahan atau produk yang sudah jadi.

_____Selamat Bekerja_____



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

Jalan Gardu Rt. 10 Rw. 02, Srengseng Sawah, Kec. Jagakarsa, Kota Jakarta Selatan,
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12640