

XXIV MAŁOPOLSKI KONKURS SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

#SmakEstetykaKreatywność

2 - 4 marca 2023 r.

kucharz
cukiernik
barman
kelner



Aneks nr 4 - KONKURS CUKIERNIKA

1. Do pierwszego etapu należy przesłać recepturę i jedno zdjęcie petits fours.
2. Uczestnik zakwalifikowany do części stacjonarnej konkursu wykonuje dwie prace:
 - **petits fours** (20 szt. o wadze 50 - 70 g każda),
 - **zadanie techniczne** - keks biszkoptowy z bakaliami (surowce zapewnia organizator).
3. Czas na wykonanie prac konkursowych wynosi 180 min.
4. Wszystkie składniki oraz elementy dekoracyjne muszą być jadalne (zabrania się używania sztucznych, plastikowych i innych niejadalnych elementów oraz półproduktów cukierniczych).
5. Punktacja i ocena (**0 - 100 pkt.**):
 - a) **ocena jury technicznego (0 - 40 pkt.):**
 - organizacja pracy 0 - 5 pkt.,
 - higiena produkcji 0 - 5 pkt.,
 - obsługa sprzętu 0 - 5 pkt.,
 - dobór technik i metod pracy 0 - 5 pkt.,
 - wykorzystanie surowców 0 - 5 pkt.,
 - receptura i dobór surowców 0 - 5 pkt.,
 - wykorzystanie czasu pracy 0 - 5 pkt.,
 - masa ciastka - 0 - 5 pkt.
 - b) **ocena jury degustacyjnego (0 - 60 pkt.):**
 - ekspozycja prac konkursowych 0 - 10 pkt.,
 - ocena estetyczna petits fours, precyzja wykonania dekoracji, kreatywność 0 - 15 pkt.,
 - ocena organoleptyczna petits fours 0 - 15 pkt.,
 - estetyka wykończenia zadania technicznego 0 - 10 pkt.,
 - ocena organoleptyczna zadania technicznego 0 - 10 pkt.
6. Wszystkie produkty, formy i inny sprzęt potrzebne do wykonania i wydania petits fours uczestnicy przywożą we własnym zakresie.
7. Uczestnik porcuje i wydaje petits fours w następujący sposób: dwie sztuki jednoporcjowo dla jury degustacyjnego, pozostałe 18 sztuk wieloporcjowo (np. na paterze itp.) na stół bankietowy.
8. Do wydania zadania technicznego zastawę stołową zapewnia organizator.
9. Każdy uczestnik będzie pracować na stanowisku wyposażonym w: stół roboczy, kuchenkę gazową z piekarnikiem elektrycznym, zlew, stolnicę, drobny sprzęt (miski, garnki, łyżki, sitko itp.). W sali do dyspozycji zawodników będą: schładzarka szokowa 1 szt., lodówki z zamrażalnikiem 2 szt., zamrażarka 1 szt., lampa do karmelu 1 szt., piec konwekcyjno-parowy 1 szt., miesiarka planetarna 6 szt.
10. Organizator zapewnia wizytówki na stół bankietowy dla prac zgłoszonych w terminie.

Dodatkowych informacji o konkursie cukierniczym udzieli Dorota Janus - tel. 500-026-348.