Aneks nr 4 - KONKURS CUKIERNIKA

* Do pierwszego etapu konkursu należy przesłać zgłoszenie, recepturę i jedno zdjęcie mazurka.

1. Każdy zakwalifikowany uczestnik konkursu wykonuje dwie prace konkursowe:
   * mazurek (minimalne wymiary ciasta: 20 x 20 cm lub średnica 24) i jeden jednoporcjowy, lub mazurki jednoporcjowe 6 szt,
   * zadanie techniczne -wykonanie rogalików z marmoladą.
2. Mazurek ma być zgodny z tematem konkursu.
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. Organizator zapewnia wizytówki dla prac zgłoszonych w terminie.
6. Punktacja i ocena (0 - 100 pkt.):
   1. ocena jury technicznego (0 - 35 pkt.):
      * organizacja pracy 0 - 5 pkt.,
      * higiena produkcji 0 - 5 pkt.,
      * obsługa sprzętu 0 - 5 pkt.,
      * 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..
   2. ocena jury degustacyjnego (0 - 65 pkt.):
      * ekspozycja prac konkursowych 0 - 10 pkt.,
      * ocena estetyczna mazurka , precyzja wykonania dekoracji, kolorystyka, nawiązanie dekoracji do tematu konkursu 0 - 15 pkt.,
      * ocena organoleptyczna mazurka 0 - 20 pkt.,
      * estetyka wykończenia zadania technicznego 0 - 10 pkt.,
      * ocena organoleptyczna zadania technicznego 0 - 10 pkt.
7. Wszystkie produkty potrzebne do wykonania mazurka /mazurków uczestnicy przywożą we własnym zakresie. Produkty potrzebne do wykonania rogalików krucho-drożdżowych zapewnia organizator.
8. Uczestnik porcjuje i wydaje mazurki w następujący sposób: jedna porcja dla jury degustacyjnego, pozostałe porcje wieloporcjowo (np. na paterze itp.) na stół bankietowy.
9. Do wydania zadania technicznego zastawę stołową zapewnia organizator.
10. 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.
11. Każdy uczestnik we własnym zakresie przywozi formy i inny sprzęt potrzebny do wykonania mazurków oraz naczynia do wydania.

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