Aneks nr 4 - KONKURS CUKIERNIKA

1. Do pierwszego etapu konkursu należy przesłać zgłoszenie, recepturę i jedno zdjęcie wyrobów bankietowych. Zgłoszenie należy nadesłać do dnia 07.02.2025r.
2. Każdy zakwalifikowany uczestnik konkursu wykonuje dwie prace konkursowe:
   * wyroby cukiernicze bankietowe 10 szt.,
   * zadanie techniczne – cynamonki wykonane z ciasta drożdżowego 12 szt.
3. Ciastka bankietowe mają być zgodna z tematem konkursu oraz zawierać trzy obowiązkowe składniki ( gruszkę, cytrynę i czekoladę), pozostałe składniki uczestnicy dobierają wg własnej receptury
4. Czas na wykonanie prac konkursowych wynosi 180 min.
5. Wszystkie składniki oraz elementy dekoracyjne muszą być jadalne (zabrania się używania sztucznych, plastikowych i innych niejadalnych elementów oraz półproduktów cukierniczych).
6. Organizator zapewnia wizytówki dla prac zgłoszonych w terminie.
7. 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 wyrobów bankietowych , precyzja wykonania dekoracji, kolorystyka, nawiązanie dekoracji do tematu konkursu 0 - 15 pkt.,
      * ocena organoleptyczna wyrobów bankietowych 0 - 20 pkt.,
      * estetyka wykończenia zadania technicznego 0 - 10 pkt.,
      * ocena organoleptyczna zadania technicznego 0 - 10 pkt.
8. Wszystkie produkty potrzebne do wykonania wyrobów bankietowych uczestnicy przywożą we własnym zakresie. Produkty potrzebne do wykonania bułeczek cynamonowych zapewnia organizator. Uczestnicy sami pobierają odpowiednią ilość z dostępnych składników (mąka pszenna, jajka, mleko, masło, drożdże, cukier kryształ, cukier puder, cynamon, cukier wanilinowy, sól). Cynamonki należy wykonać z 0,25 kg mąki, ilość pozostałych składników odmierzyć wg uznania.
9. Uczestnik wydaje wyroby bankietowe w następujący sposób: jedna porcja dla jury degustacyjnego, pozostałe porcje wieloporcjowo (np. na paterze itp.) na stół bankietowy.
10. Do wydania zadania technicznego zastawę stołową zapewnia organizator.
11. 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.
12. Każdy uczestnik we własnym zakresie przywozi formy i inny sprzęt potrzebny do wykonania oraz naczynia do wydania.

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