

Kuchnia bez granic

4 - 6 marca 2021 r.



Aneks nr 4 - KONKURS CUKIERNIKA

- W części on-line uczestnik wraz ze zgłoszeniem przysyła w formie elektronicznej:
 - recepturę tartaletek - załącznik nr 1,
 - zdjęcie mise en place,
 - zdjęcia obrazujące etapy przygotowania przez uczestnika tartaletek (maks. cztery szt. - na każdym zdjęciu widoczny też uczestnik),
 - zdjęcie min. 6 szt. tartaletek na paterze,
 - zdjęcie jednej tartaletki w zbliżeniu,
 - zdjęcie uczestnika z potrawą konkursową i opiekunem.
- W części on-line można uzyskać maksymalnie 50 pkt. Ocenie podlegać będą:
 - receptura - 20 pkt.,
 - prawidłowość stosowania technik cukierniczych - 20 pkt.,
 - dekoracja tartaletek - 5 pkt.,
 - sylwetka zawodowa uczniów - 5 pkt.
- Każdy uczestnik konkursu zaproszony do finału wykonuje dwie prace konkursowe:
 - tartaletki z ciasta kruchego** zaprojektowane przez siebie - minimum 15 szt.,
 - zadanie techniczne** - muffinki dekorowane kremem szwedzkim z surowców zapewnionych przez organizatora (koszyk surowców).
- Tartaletki mają być zgodne z tematem konkursu.
- Czas na wykonanie prac konkursowych wynosi 180 min.
- W skład koszyka surowców dla każdego uczestnika będzie wchodzić: 300 g mąki pszennej, 100 g mąki ziemniaczanej, 250 g cukru pudru, 150 g cukru kryształ, 100 g masła, 250 g margaryny, 200 ml mleka, 3 szt. jajek, 150 g marmolady, 100 g czekolady deserowej, 20 g kakao, 15 g proszku do pieczenia, 15 g sody oczyszczonej.
- Wszystkie składniki oraz elementy dekoracyjne tartaletek muszą być jadalne (zabrania się używania sztucznych, plastikowych i innych niejadalnych elementów oraz gotowych polew i kremów).
- Zgłoszony uczestnik przywozi ze sobą wizytówkę formatu A-5 z nazwą tartaletek.
- Punktacja i ocena (**0 - 100 pkt.**):
 - ocena jury technicznego (0 - 35 pkt.):**
 - organizacja pracy, przygotowanie stanowiska 0 - 5 pkt.,
 - higiena produkcji 0 - 5 pkt.,
 - obsługa sprzętu 0 - 5 pkt.,
 - dobór technik i metod pracy 0 - 10 pkt.,
 - gospodarka surowcami z koszyka 0 - 5 pkt.,
 - wykorzystanie czasu pracy 0 - 5 pkt..
 - ocena jury degustacyjnego (0 - 65 pkt.):**
 - eksponycja prac konkursowych 0 - 10 pkt.,
 - ocena estetyczna tartaletek, precyzja wykonanych ozdób, kolorystyka, nawiązanie dekoracji do tematu konkursu 0 - 20 pkt.,
 - ocena organoleptyczna tartaletek 0 - 25 pkt.,
 - ocena organoleptyczna muffinek 0 - 10 pkt.
- Wszystkie produkty i elementy dekoracyjne potrzebne do wykonania tartaletek uczestnicy przywożą ze sobą.
- Uczestnik wydaje prace konkursowe w następujący sposób: dwie sztuki jednoporcjowo dla jury degustacyjnego, pozostałe wieloporcjowo (np. na paterze itp.) na stół bankietowy.
- 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.
- Każdy uczestnik we własnym zakresie przywozi formy na tartaletki, inny sprzęt potrzebny do wykonania zadania konkursowego oraz naczynia do wydania muffinek i tartaletek.

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