

# Przypomnieć zapomniane

3 - 5 marca 2022 r.



XXIII MAŁOPOLSKI KONKURS  
SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

## Aneks nr 4 - KONKURS CUKIERNIKA

1. Do pierwszego etapu należy przesłać recepturę i jedno zdjęcie szarlotki.
2. Każdy uczestnik konkursu **zakwalifikowany do części stacjonarnej** wykonuje dwie prace konkursowe:
  - **szarlotkę** (minimalne wymiary ciasta: 30 x 20 cm lub średnica 24),
  - **zadanie techniczne** - wykańczanie wyrobu cukierniczego (surowce do wykończenia i dekoracji zapewnia organizator).
3. Szarlotka ma być zgodna z tematem konkursu.
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.**):
  - a) **ocena jury technicznego (0 - 35 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..
  - b) **ocena jury degustacyjnego (0 - 65 pkt.):**
    - ekspozycja prac konkursowych 0 - 10 pkt.,
    - ocena estetyczna szarlotki, precyzja wykonania dekoracji, kolorystyka, nawiązanie dekoracji do tematu konkursu 0 - 15 pkt.,
    - ocena organoleptyczna szarlotki 0 - 20 pkt.,
    - estetyka wykończenia zadania technicznego 0 - 10 pkt.,
    - ocena organoleptyczna zadania technicznego 0 - 10 pkt.
8. Wszystkie produkty potrzebne do wykonania szarlotki uczestnicy przywożą we własnym zakresie.
9. Uczestnik porcuje i wydaje szarlotkę w następujący sposób: dwie porcje jednoporcjowo 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., miksarka planetarna 6 szt.
12. Każdy uczestnik we własnym zakresie przywozi formy i inny sprzęt potrzebny do wykonania szarlotki oraz naczynia do jej wydania.

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