

Eesti pagarite lahtised meistrivõistlused
tiitlile
AASTA PAGAR 2009
JUHEND

Eesti pagarite lahtised meistrivõistlused tiitlile AASTA PAGAR korraldab Eesti Leivaliit.

Võistluse teemad:

1. teema - magusate palmiksaiade valmistamine

1. Palmiksai massiga 400 g +/- 5 g, iga järgneva +/- 5 g massi erinevuses võetakse maha 1 punkt.
2. Palmiksai peab olema valmistatud vähemalt nelja nuudiga (võimalikud erinevad variandid).
3. Kogus 3 tk.

Teemaga seotud lisatingimused:

- a. Nõutav on kirjalikult vormistatud retseptuuri ja tehnoloogilise kiletatud juhendi olemasolu võistluse vastava vooru töölaual.
- b. Võistleja võtab võistluskohta kaasa oma kaalu ning vajaminevad töövahendid.
- c. Saiatainas valmistatakse kohapeal käsitsi või 2 kiirusega spiraalsegajas.
- d. Tainas töödeldakse käsitsi vastavalt tehnoloogilisele juhendile.
- e. Saiad kergitatakse ja küpsetatakse AS Sveba-Dahlen Baltic poolt paigaldatud kerkekappides ja ahjudes. Küpsetamisel juhendab konsulent.
- f. Kohapeal on etteantud alljärgnev tooraine:
 1. nisujahu 550
 2. keedusool
 3. suhkur
 4. margariin
 5. pärm
 6. jahuparandaja
 7. vesi
 8. Lisakomponendid (rosinad, safran, kuivatatud puuviljad, montparellid, mooniseemned, šokolaad)

2. teema - „Meistritöö”

1. Valmistatakse kodutööna
2. Toode peab olema valmistatud valdavalt leivataignast, kaunistused söödavast materjalist.
3. Väljapanek kujundatud kompositsioonina 0,7 m läbimõõduga laual enne võistluste algust.

Võistluse tingimused

Võistlejad

Eesti pagarite lahtistel meistrivõistlustel tiitlile AASTA PAGAR saavad võistelda kõik pagarid ja teised, kes on tähtajaks registreerunud ja kelle eest on tasutud osalemistasu. Osalemistasuta saab võistlusele registreeruda ja võistelda 2007. AASTA PAGAR tiitli võitnud võistleja.

Ühte ettevõtet saab esindada mitu võistlejat. Kõik võistluse osad ja teemad peab sooritama esitatud võistleja. Võistluse keskel võistlejat vahetada või asendada ei ole lubatud. Vastasel juhul võistleja tulemust ei arvestata.

Võistluse alal võivad viibida ainult žürii liikmed, võistlejad, konsulent ja meedia esindajad.

Võistleja võistleb oma firma tööriietuses.

Võistluse kestus

1. teema - palmiksaiade valmistamine ja väljapanek - eelvoorus ühele võistlejale kokku 4 tundi. (Võistlejad asuvad tööle 20 minutiliste intervallidega vastavalt loosile.). Lõppvõistlusel 3 tundi.

2. teema - kodutöö „Meistritöö” - väljapanek võistluspäeval kella 10.00-ks. Iga võistleja esitleb oma toodet (mõtestab lahti ja kirjeldab lühidalt).

Hindamise alused

1. teema - Palmiksaiade valmistamine ja väljapanek

Välimus ja sisu	1-10 punkti
Maitse	1-10 punkti
Meisterlikkus	1-10 punkti
Töökultuur	1-5 punkti

2. teema - kodutöö „Meistritöö”

Meisterlikkus	1-5 punkti
Fantaasia	1-5 punkti
Väljapanek	1-3 punkti
Presentatsioon	1-3 punkti

Teemade lõikes žürii liikmete punktid summeeritakse.

Koondtulemuse saamiseks summeeritakse mõlema võistlusteema tulemused.

Kui võistluse koondtulemus on võrdne, määratakse kõrgem koht 1. võistlusteema eest enam punkte saanud võistlejale. Kui ka 1. võistlusteema eest on saadud ühepalju punkte, saab kõrgema koha võistleja, kelle 1. teema võistlustöö maitseomadused olid paremad. Kui ka peale seda on tulemused võrdsed, eelistatakse kodutöö tulemuste pingereas eespool olijat.

Tingimusi mittetäitvat või teemale mittevastavat tööd ei hinnata.

Töö lõpetamisest tuleb koheselt žürii esimeest informeerida.

Ajalimiiti ületanud võistleja tööd ei hinnata.

Võistlustele registreerumine:

Tähtajaks on 15. september 2009.a.

Osalemistasud ja reklaamitasud

Osalemistasu 2500 krooni osaleja kohta, Eesti Leivaliidu liikmetele 1500 krooni osaleja kohta. 2007. AASTA PAGAR – tasuta.

Võistlusel osalemiseks peab olema osavõtutasu laekunud Eesti Leivaliidu a/a nr 10302011618001 SEB Pangas hiljemalt **01. oktoober 2009. a.**

Reklaamitasu

Nii eelvoorus kui ka lõppvoorus on võimalik kasutada reklaampindasid. Vastavad kokkulepped sõlmitakse Eesti Leivaliiduga.

Võistlusvoorud

Võistlus koosneb eelvoorst ja lõppvoorst.

Eelvoor

Eelvooru toimumine sõltub võistlejate arvust. Eelvoor toimub, kui võistlusele registreerub üle 5 võistleja. Eelvooru abil selgitatakse välja 5 võistlejat, kes pääsevad edasi lõppvooru.

Eelvoorus osalemata on võimalus otse lõppvooru pääseda 2007. aastal AASTA PAGAR tiitli võitnud võistlejal, kui ta on registreerunud võistlusele. Juhul, kui 2007. aastal AASTA PAGAR tiitli võitnud võistleja võistlusele ei registreeru ja eelvoor toimub, pääseb eelvoorst lõppvooru 6 võistlejat.

Eelvooru toimumise vajadus, aeg ja koht sõltub pärast registreerumisaja lõppu.

Lõppvoor

Lõppvoorus võistleb 6 võistlejat.

Võistluse lõppvoor toimub **05. novembril 2009. a** kell 11.00 (kogunemine ja ettevalmistus alates kella 9.00-st) Eesti Näituste messikeskuses Pirita tee 28, Tallinn. XIII Tallinna Toidumessi raames.

Žürii

Võistluse žürii koosneb kuni 5 liikmest, kes valivad endi hulgast žürii esimehe. Žürii tegevuse protokollib sekretär. Lõppvooru žürii on osaliselt rahvusvaheline.

Žüriisse ei tohi kuuluda võistlusel osalevate ettevõtete esindajad, omanikud või töötajad.

Peale võistlust edastab žürii sekretär hiljemalt 7 päeva jooksul protokollid kõikidele võistlejatele.

Autasustamine

Autasustamine toimub koheselt peale võistlustulemuste kindlakstegemist võistluspaigal.

Eelvoorus pälvivad kõik osalejad Eesti Leivaliidu tänukirja.

Lõppvooru auhinnad ja AASTA PAGAR 2009 tiitli määramine:

AASTA PAGAR 2009 tiitel omistatakse võistluse juhendis toodud hindamiseluste järgi teemade koondtulemusena võitjaks tulnule.

AASTA PAGAR 2009 tiitli võitnud võistlejat autasustatakse Eesti Leivaliidu tänuplaadi, diplomi ja rahalise kingitusega 3000 krooni.
Ettevõtte, mida esindas võistleja, pälvib tänukirja.

II koha võitjat autasustatakse Eesti Leivaliidu tänuplaadi, diplomi ja rahalise kingitusega 2500 krooni.

III koha võitnud võistlejat autasustatakse Eesti Leivaliidu tänuplaadi, diplomi ja rahalise kingitusega 2000 krooni..

IV, V ja VI koha saanud võistlejaid autasustatakse Eesti Leivaliidu diplomiga ja rahalise kingitusega à 1000 krooni.

Muud auhinnad

AASTA PAGARIL on õigus taotleda kutse omistamist / tõstmist ilma eksamiteta.

II ja III koha omanikud saavad kutse omistamist/tõstmist taotleda ainult ühe, teooriaeksami sooritamisega.

Kõigile võistlejatele kingitakse juubeliraamat "Eesti leib"

Infot

Eesti pagarite lahtiste meistrivõistluste kohta tiitlile AASTA PAGAR 2009 saab korraldustoimkonna esimehelt Kristjan Kongolt, e-post kristjan.kongol@fazer.ee , ELL koduleheküljelt www.leivaliit.ee ja leivaliit@neti.ee.

Korraldustoimkonnal on õigus teha kogu perioodi jooksul operatiivotsuseid ja neist informeeritakse asjaosalisi.