

Kondiitrite võistlusjuhend

Võistlus on individuaalne

Võistluse kestus 4 tundi, sisaldab lõunapausi.

1. Võistlustööna valmib kohapeal kuni 2 kg võikreemiga „**Puuviljatort Armsamale**”. Žüriile tuleb esitada maitse ja sisu hindamiseks 0,5 kg tort. Tortide koostised peavad olema identsed. Kõik kaunistused peavad olema valmistatud kohapeal.
2. Võistlejad võtavad kaasa kodutööna dekoormassist valmistatud kompositsiooni lastelauale, põhja läbimõõduga 20 cm

Võistlusega seotud lisatingimused:

- Võistleja kindlustatakse võimalusega kasutada külmikuid ja töölauda
- Võistlejal on laual võistlustordi retsept ja tehnoloogia
- Vajalikud töövahendid ja küpsetatud pooltooted peavad võistlejal kaasas olema
- Võistlejal on kohustus kasutada Balt-Hellin AS poolt välja pandud tooraineid (loetelu tuleb hiljem)
- Kompositsiooni väljapanek kujundada 70 cm läbimõõduga laual enne võistluse algust
- Võistluse lõppedes eksponeeritakse valminud tort korrastatud töölaual.

Hindamise alused:

Kodutöö on võistluse lahutamatu osa.

Kodutöö peab vastama etteantud teemale ja tema hindamiskriteeriumid:

Meisterlikkus	1 - 8 punkti
Fantaasia	1 – 7 punkti

Võistlustort

Meisterlikkus (tehnoloogilised oskused)	1 - 30 punkti
Välimus ja sisu	1 - 25 punkti
Maitseomadused	1 - 25 punkti
Tööhügieen	1 - 20 punkti

Ajakasutus: ajalimiidi ületamisel arvestatakse iga ületatud minut miinuspunktina.

Žürii: Koosneb 3 liikmest. Žürii esimees on Balt-Hellin AS esindaja, sekretär valitakse kohapeal. Žürii tegevuse protokollib sekretär.

Tordi ja kodutöö eest saadud punktid summeeritakse. Võrdsete tulemuste korral määratakse kõrgem koht sellele, kelle punktisumma tordi eest oli kõrgem. Kui tordi hindamise koondtulemus on võrdne, määratakse kõrgem koht sellele, kelle toote maitseomadused olid paremad.