



Teko PAGAR 2024

Toimumise aeg: 01.02.2024 kl 9.00-16.00

Korraldaja: Tallinna Teeninduskool

Osavõtjad: võistlusest võtavad osa pagar- kondiitri ja abipagari esimese kursuse õpilased

Teema: loominguline lihapirukas

Võistluse tingimused ja läbiviimine: võistlusel osalevad PK23PE/PV ja AP23AV/AE õpilased. Igast õpperühmast 2 õpilast. Võistluskohale toimub rühmasisene konkurss.

Võistlusel valmistatakse lihapirukad 20 tk 75 g

Eelvoor:

Igas õpperühmas toimub rühmasisene võistlus, kaks parimat registreeruvad Teko MV 2024. Kõik võistlejad valmistavad võistlusel etteantud juhendi alusel omaloomingulise täidisega tooted.

Ette on antud taina retsept ja **0,5 kg täidise põhikomponenti**.

Põhikomponendi valikus on: **kana kintsufilee, kanafilee, kodune hakkliha, seakaelakarbonaad, kalkunifilee, kana subproduktid (süda, maks, magu).**

Ülejäänud **0,32 kg täidise komponente valib võistleja ise** ja täiendab nendega tehnoloogilist kaarti. Samuti lisab tehnoloogilisele kaardile taina, täidise ja pirukate valmistamise tehnoloogia.

Eeltäidetud tehnoloogiline kaart on juhendi lahutamatu osa.

Registreerimise kuupäev 22.01. 2024

Täidetud tehnoloogiline kaart saadetakse võistluse korraldajale:

jevgeni.kirilahha@teeninduskool.ee hiljemalt 15.01.2024 !

Lõppvoor:

- võistlus toimub 01.02.2024 õppelaboris **B 014**;
- võistleja saab korraldajalt võistlusjuhendi ja tehnoloogilise kaardi;
- spetsiifilised töövahendid on võistlejal kaasas;
- pirukad eksponeeritakse korraldaja poolt antud alusel ühise väljapanekuna aatriumis.

Teko Pagar 2024 hindamiskriteeriumid:

- meisterlikkus (tehnoloogilised oskused, töökorraldus, töö keerukus) 25 punkti;
- välimus ja sisu (vastavus tehnoloogilisele kaardile) 25 punkti;
- maitseomadused (konsistents, maitsesobivus) 30 punkti;
- intervjuu 10 punkti;
- tööhügieen 5 punkti;
- tööohutus 5 punkti;
- kui võistluse koondtulemus on võrdne, määratakse kõrgem koht võistlejale, kelle toote maitseomadused on paremad.

Ajakaotus: Võistlustööde valmistamiseks on aega 4 tundi. Ajalimiidi ületamisel arvestatakse iga ületatud minut miinuspunktina ja lahutatakse kogutud punktisummast.

Autasustamine: Kolme paremat osalejat autasustatakse diplomi ja kingitusega. Žüriil on õigus välja anda eripreemiaid. Häid tulemusi näidanud õpilastel on võimalik esindada kooli vabariiklikel võistlustel.