



Teko KONDIITER 2024

Toimumise aeg: kl 09.00-16.00

Korraldaja: Tallinna Teeninduskool

Osavõtjad: võistlusest võtavad osa kondiitri eriala ja pagar- kondiitri kolmanda kursuse õpilased

Võistluste tingimused ja läbiviimine: võistlusel osalevad PK21PE/PV ja KO23KE/KV õpilased. Igast õpperühmast 2 õpilast. Võistluskohale toimub rühmasisene konkurss.

Võistluse teema: „Šokolaadne Armastus“

Kriteeriumid :

- tordi kaal 2 kg, kõik kujud on lubatud;
- tort koosneb biskviidist, puuvilja-marjatarretise kihist/kihtidest;
- tort on šokolaadikattega ja sokolaadist kaunistustega;
- biskviit küpsetatakse eelneval päeval;
- kohustuslik on kasutada biskviiti, puuviljapüreed, vähemalt 300 g šokolaadi (võib kombineerida erinevaid šokolaade);
- kanistamiseks on kohustuslik kasutada külmuivatatud puuvilju või marju (max 8 g), šokolaadist või rasvaglasuurist kaunistusi;
- Kaunistamiseks kasutatavate marjade kogus ei tohi ületada 100 g;
- kõik muud kaunistused valmistatakse kohapeal;
- võistlejal on kohustus kasutada tordi valmistamisel vähemalt kolme toorainet allolevast loetelust:

šokolaad: piima,- valge,- tume-, passioni,-karamelli,- apelsini,- maasika,- vaarikašokolaad;

kylmuivatatud marjad: vaarikas, maasikas, rabarber, pohl;

puuvilja/marjapüree: passioni, vaarika, banaani, bergamoti, kirs, veriapelsini.

Eelvoor:

Igas õpperühmas toimub rühmasisene võistlus, kaks parimat registreeruvad Teko MV2024. Võistleja valmistab enda retsepti järgi tordi. Tehnoloogilise kaardi blankett võetakse kooli kodulehelt alajaotusest „Blanketid“.

Võistleja valmistub võistluseks ette oma aineõpetajaga.

Registreerimise kuupäev 22.01.2024

Tehnoloogiline kaart saata ülevaatamiseks Eda Odar eda.odar@teeninduskool.ee

17.01.2024

Kauba tellimiseks diana.kaurkina@teeninduskool.ee **23.01.2024**

Lisaküsimuste korral ja toorainega tutvumiseks pöörduda diana.kaurkina@teeninduskool.ee , kes määrab kokkusaamise aja, tutvustab toorainet ning vastab küsimustele. Soov esitada 13.12.2024 - 10.01.2024 (vaheaja perioodi ei arvestata).

Lõppvoor:

- võistlus toimub 01.02.2024 õppelaboris B-012;
- võistleja võtab kaasa väljaprintitud tehnoloogilise kaardi;
- spetsiifilised töövahendid on võistlejal kaasas;
- tordid eksponeeritakse korraldaja poolt antud 30 cm läbimõõduga ilma servadeta alusel ühise väljapanekuna aatriumis.

Teko Kondiiter 2024 hindamiskriteeriumid:

- meisterlikkus (tehnoloogilised oskused, töökorraldus, töö keerukus) 25 punkti;
- välimus ja sisu (vastavus tehnoloogilisele kaardile) 25 punkti;
- maitseomadused (konsistents, maitseobivus) 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.

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

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

Võistluse võitja saab vabastuse kondiitritoodete tehnoloogia mooduli hindamise praktilisest tööst.