



Teko meistrivõistlused 2025 KONDIITER

Aeg ja koht: 30.01.2025 kell 09.00–16.00 B012

Korraldaja: Tallinna Teeninduskool

Osavõtjad: Teko kondiitri ja pagar-kondiitri erialade õpilased

Võistluste tingimused ja läbiviimine: võistlusel osalevad PK22PE/PV PK23PE/PV; KO24KES õpilased; igast õpperühmast osaleb meeskond, mis koosneb kahest õpilasest, võistluskohale toimub rühmasisene konkurss.

Võistluse teema: „Eesti raamat 500“

REGISTREERU: <https://forms.office.com/e/PnmmUj8d7J>

Kriteeriumid:

- võistlustööna valmib kaks 1,0 kg torti – üks on võistlustöö ja teine degusteerimiseks ilma olulise kaunistusteta;
- tordi sisuks on brownie-biskviit; muud täidised, kreemid ja katted on võistkonna vabal valikul;
- brownie-biskviit küpsetatakse eelneval päeval Leivaliidu retsepti järgi;
- kaunistuseks kasutatavate marjade kogus ei tohi ületada 200 grammi;
- kaunistused valmistatakse kohapeal (va puisted, sublimeeritud marjad);
- alkoholi valik: brändi, rumm, *limoncello*, kooreliköör, maasikaliköör.
- Kohustuslik on kasutada vähemalt kahte toorainet allolevast valikust: toorjuust (*mascarpone*), röök koor 35%, tume- ja valge- ja piimašokolaad, või 82%, kohupiim 5% .

Eelvoor

- Igas õpperühmas toimub rühmasisene võistlus.
- Võistleja valmistab oma retsepti järgi tordi. Tehnoloogilise kaardi põhi võetakse kooli kodulehelt alajaotusest „Blanketid“.
- Võistleja valmistub võistluseks oma aineõpetaja juhendamisel.

Registreerimise kuupäev 01.11.2024–17.01.2025

- Kalkulatsioonikaart saata ülevaatamiseks Eda Odar eda.odar@teeninduskool.ee 12.01.2025
- Kauba tellimine diana.kaurkina@teeninduskool.ee 15.01.2025
- Lisaküsimuste korral ja toorainega tutvumiseks pöörduda diana.kaurkina@teeninduskool.ee

Lõppvoor

- Võistlus toimub 30. jaanuaril õppelaboris B-012.
- Võistleja võtab kaasa välja printitud tehnoloogilise kaardi.
- Spetsiifilised töövahendid on võistlejal kaasas.
- Võistlustööd eksponeeritakse aatriumis ühise väljapanekuna, korraldaja poolt antud karpides.
- .

Teko Kondiiter 2025 hindamiskriteeriumid

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

Ajakasutus: võistlustööde valmistamiseks on aega 4 tundi. Ajalimiidi ületamisel arvestatakse iga ületatud minut miinuspunktina ja võetakse ühekordselt maha lõpp-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.

