

Pagarite võistlusjuhend

Võistlusel osalevad 2-liikmelised võistkonnad.
Võistluse kestus 4 tundi, sisaldab ka lõunapausi.

Võistluse teema:

1. Võistlejad võtavad kaasa kodutööna valminud pagaritoote "Rukkileib Eesti visiitkaart", mis mahub eksponeerimiseks 70 cm läbimõõduga lauale.
2. Võistlustööna valmistatakse kohapeal 20 ühesugust pärmitaignast magusat rullsaia, kaaluga iga 50 gr.

Võistlusega seotud lisatingimused:

- Võistlejad kindlustatakse võimalusega kasutada taignasegajat, töölauda, ahju ja külmikut.
- Võistlejatel on laual pagaritoote retsept ja tehnoloogia.
- Vajalikud töövahendid peavad võistlejatel kaasas olema.
- Võistlejatel on kohustus kasutada Balt-Hellin AS poolt välja pandud tooraineid (loetelu tuleb hiljem)
- Ülejäänud toormaterjali võtavad võistlejad kaasa.
- Võistlustööna valminud väikesaiad eksponeeritakse töö lõppedes 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

Võistlustöö hindamiskriteeriumid:

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.

Toote kaal: 5 toote üheaegsel kaalumisel ei tohi ettenähtud netomass ületada 10gr

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

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