

Eesti pagarite lahtised meistrivõistlused tiitlile AASTA PAGARID 2013

JUHEND

Korraldaja Eesti Leivaliit

Teema: „Kultuuripärandi aasta 2013“

1. Teema - Restorani buffet-lauale valmistatud pagaritooted võistkonna (2 pagarit) poolt

2 erinevat kuklit massiga a 30 g

2 erinevat soolase täidisega saiakest/pirukat massiga a 30 g

2 erinevat magusa täidisega saiakest massiga a 30 g

Kontrollkaalumine viiakse läbi 10 kukli ja saiakestega ning kaaluviga võib olla kuni 10% (+/-30 g), iga järgneva +/- 10 g massi erinevuse korral võetakse maha 1 punkt.
Valmistatav kogus kõigile erinevatele toodetele 20 tk.

1 kukli, 1 soolase ja 1 magusa täidisega saiakese valmistamiseks peab kasutama sponsorite poolt väljapakutud toorainevalikust vähemalt 5 toorainet.

Teiste toodete valmistamiseks võib kasutada nii sponsorite poolt väljapakutud valikut kui ka enda poolt kaasa toodud tooraineid.

Eksponeerimiseks arvestada kõikidest valmistatud kuklitest ja saiakestest 10 tk ja komisjonile hindamiseks kukleid ja saiakesi 10 tk ühele alusele.

2. Teemaga seotud lisatingimused:

- a) Nõutav on kirjalikult vormistatud retseptuurid ja tehnoloogiliste kiletatud juhendite olemasolu võistluse vastava voo töölaual.
- b) Võistlejad võtavad võistluskohta kaasa oma kaalu(d), vahetusriided ning vajaminevad töövahendid.
- c) Kuklite ja saiakeste taigad valmistatakse kohapeal käsitsi või 2 kiirusega spiraalsegajas.
- d) Taigad töödeldakse käsitsi vastavalt tehnoloogilistele juhenditele.
- e) Kuklid ja saiakesed kergitatakse ja küpsetatakse Sveba-Dahlen OÜ poolt paigaldatud kerkekappides ja ahjudes. Küpsetamisel juhendab konsulent.
- f) Kohapeal on etteantud alljärgnevad toorained:

1. nisujahu 550
2. keedusool
3. suhkur
4. presspärm
5. vesi

3. Konkursi tingimused

Eesti pagarite lahtistel meistrivõistlustel tiitlile AASTA PAGARID 2013 saavad võistelda kõik pagarid, kes on tähtjaks registreerunud ja kelle eest on tasutud osalemistasu. Osalemistasuta saab võistlusele registreeruda ja võistelda 2011 AASTA PAGAR tiitli võitnud võistleja.

Ühte ettevõtet saab esindada mitu võistkonda. Kõik võistluse teemad peab sooritama koostöös võistkonna poolt. Võistluse keskel võistlejaid vahetada või asendada ei ole lubatud. Vastasel juhul võistlejate tulemust ei arvestata.

Võistluse alal võivad viibida ainult žürii liikmed, võistlejad ja konsulent. Võistlejad võistleva oma firma tööriietuses.

4. Võistluse kestus

Võistlus kestab 4 tundi.

Võistkonnad asuvad tööle 20 minutiliste intervallidega vastavalt loosile.

5. Hindamise alused

Punktiarvestus (kõik eritooted eraldi):

Kuklite välimus	0...15 punkti
Soolase täidisega saiakese välimus	0...15 punkti
Magusa täidisega saiakese välimus	0...15 punkti
Kuklite maitse	0...15 punkti
Soolase täidisega saiakese maitse	0...15 punkti
Magusa täidisega saiakese maitse	0...15 punkti
Meisterlikkus	0...5 punkti
Töökultuur	0...5 punkti
KOKKU	max 100 punkti

Miinuspunktiarvestus

5 toote netomassi erinevus	„+“ üle 10%	-5 punkti
	„-“	-20 punkti
Ajalimiidi ületamine	5 minutit	-10 punkti
	10 minutit	-20 punkti

Ajalimiidi üle 10 minuti ületanud võistlejate tulemusi ei hinnata ja diskvalifitseeritakse!

Toodete lõikes žürii liikmete punktid summeeritakse.

Koondtulemuse saamiseks summeeritakse kõikide valmistatud toodete tulemused.

Kui võistluse koondtulemus on võrdne, määratakse kõrgem koht enim kõrgemaid punkte saanud võistlejale. Kui ka enim kõrgemaid punkte on saanud ühepalju, saab kõrgema koha võistleja, kelle võistlustöö maitseomadused olid paremad.

6. Osalemistasud ja reklaamitasud

Osalemistasu 150 € võistkonna kohta, Eesti Leivaliidu liikmetele 100 € võistkonna kohta, AASTA PAGAR 2011 – tasuta.

Konkursil osalemise avaldus peab olema esitatud 15. septembriks Eesti Leivaliidule ja osavõttutasu tasutud Eesti Leivaliidu a/a nr.10302011618001 SEB Pangas hiljemalt 30. septembriks 2013 a.

7. Reklaamitasu

Nii eelvoorus kui ka lõppvoorus on võimalik kasutada reklaampindasid. Vastavad kokkulepped sõlmitakse Eesti Leivaliiduga.

8. Võistlusvoorud

Võistlus koosneb eelvoorust ja lõppvoorust.

9. Eelvoor

Eelvooru toimumine sõltub võistlejate rühmade arvust. Eelvoor toimub, kui võistlusele registreerub üle 8 võistkonna. Eelvooru abil selgitatakse välja 8 võistkonda, kes pääsevad edasi lõppvooru.

Eelvooru toimumise vajadus, aeg ja koht sõltub pärast registreerumisaja lõppu.

10. Lõppvoor

Lõppvoorus võistleb 8 võistlejat.

Võistluse lõppvoor toimub 31.oktoobril 2013.a. kell 10.00 (kogunemine ja ettevalmistus alates kella 9.00-st) Eesti Näituste Messikeskuses Piritä tee 28, Tallinn. Tallinna Toidumessi raames.

11. Žürii

Konkursi žürii koosneb kuni 4 - 5 liikmest, kes valivad enda hulgast žürii esimehe. Žürii tegevuse protokollib sekretär. Lõppvoorus peab žürii olema osaliselt rahvusvaheline.

Žüriisse ei või kuuluda konkursil osaleva ettevõtte esindajad, omanikud või töötajad.

Peale konkursi edastab žürii sekretär hiljemalt 7 päeva jooksul protokollid kõikidele võistlejatele.

12. Autasustamine

Eelvoorus pälvivad kõik osalejad tänukirja ja žürii otsusel 8 paremat pääsevad konkursi lõppvooru.

Lõppvoorus toimub autasustamine peale konkursi lõppu Tallinna Toidumessil.

13. Lõppvooru auhinnad ja AASTA PAGARID 2013 tiitli määramine:

AASTA PAGARID 2013 tiitel omistatakse konkursi juhendis toodud hindamisaluste järgi enim punkte saanud võistlejatele. AASTA PAGARID 2013 tiitli võitnud võistlejaid autasustatakse Eesti Leivaliidu tänuplaadi, diplomi ja esemelise auhinnaga.

II koha võitnud võistlejaid autasustatakse Eesti Leivaliidu tänuplaadi, diplomi ja esemelise auhinnaga.

III koha võitnud võistlejaid autasustatakse Eesti Leivaliidu tänuplaadi, diplomi ja esemelise auhinnaga.

IV, V, VI, VII, VIII koha saanud võistlejaid autasustatakse Eesti Leivaliidu tänuplaadi ja diplomiga.

14. Muud auhinnad

I, II ja III koha saavutanud võistlejate firmad saavad Eesti Leivaliidu tänukirja.

AASTA PAGARITEL 2013 on õigus taotleda kutse omistamist/tõstmist ilma kutseeksamita.

II ja III koha omanikud saavad kutse omistamist/tõstmist taotleda ainult ühe, teooriaeksami sooritamisega.

15. Lisainfo

Lisainfot Eesti Aasta Pagarite lahtiste meistrivõistluste kohta tiitlile AASTA PAGARID 2013 saab Eesti Leivaliidu koduleheküljelt www.leivaliit.ee, leivaliit@leivaliit.ee või telefonil 5288805

Korraldustoimkonnal on õigus teha kogu perioodi jooksul operatiivotsuseid ja neist informeeritakse asjaosalisi.