

Eesti kondiitrite lahtised meistrivõistlused
tiitlile

AASTA KONDIITER 2015
JUHEND

Korraldaja Eesti Leivaliit.

Teema: „Muusika aasta 2015“

Kodutöö:

Kodutööna valmistatakse 100% söödavatest materjalidest teemakohane kompositsioon, mis eksponeeritakse 70 cm läbimõõduga laual

Võistlustööna valmistatakse kohapeal:

Minikoogivalik 3 erinevast koogist, massiga 30 g +/- 5 g.

Kontrollkaalumine viiakse läbi 10 koogi kaalumise, kaaluviga võib olla kuni 10% (+/-30 g).

Valmistatav kogus kõigile erinevatele toodetele **20 tk.**

Võistluse lõppedes eksponeeritakse igast koogiliigist 2 tk koos kodutööga ning kogu väljapanek peab toimima ühtse tervikuna.

Züriile hindamiseks pannakse ühele alusele igast koogiliigist 3tk.

Ülejäänud koogid pakutakse külastajatele hindamiseks

Minikoogid valmistatakse võistkonna poolt , kuhu kuulub 2 kondiitrit.

Minikookide valmistamiseks peab kasutama iga sponsori poolt väljapakutud toorainevalikust vähemalt **1** toorainet. Tartu Mill, Balt-Hellin, Leipurin Estonia AS

Teemaga seotud lisatingimused:

- a) Nõutav on kirjalikult vormistatud retseptuurid ja tehnoloogiliste kiletatud juhendite olemasolu võistluse vastava vooru töölaual.
- b) Võistlejad võtavad võistluskohta kaasa oma kaalu(d) ning vajaminevad töövahendid.
- c) Kohapeal on etteantud alljärgnevad toorained:

Leipurin Estonia AS

1. Muretaigna-Streisli mix
2. Šokolaadi-pähkli crispy
3. Aprikoosimarmelaad
4. Sacher supreme (glasuurpasta)
5. Puuvilja-aroompasta Virsik-Maraquja
6. Fond Royal Mascarpone (Koorestabilisaator)

Võistluse tingimused

Võistlejad

Eesti kondiitrite lahtistel meistrivõistlustel tiitlile AASTA KONDIITER 2015 saavad võistelda kõik kondiitrid ja teised, kes on tähtajaks registreerunud ja kelle eest on tasutud osalemistasu. Osalemistasuta saab võistlusele registreeruda ja võistelda 2013 AASTA KONDIITER tiitli võitnud võistleja.

Ühte ettevõtet saab esindada mitu võistlejate rühma. Kõik võistluse teemad peab sooritama koostöös 2 võistlejat (1 võistlejate rühm). Võistluse keskel võistlejaid vahetada või asendada ei ole lubatud. Vastasel juhul võistlejate tulemust ei arvestata.

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

Võistluse kestus

Võistlus kestab 4 tundi.

Hindamise alused

Võistlustöid hindab zürii ja messikülastajad.

Züriile esitatakse hindamiseks igast koogi liigist 3 toodet.

Zürii hindamiskriteeriumid:

Punktiarvestust peetakse igale minikoogi liigile eraldi:

Minikook

Välimus ja sisu	0-10 punkti
Maitse	0-10 punkti
Meisterlikkus	0-10 punkti
Töökultuur	0-5 punkti

Kodutöö

Meisterlikkus	0-15 punkti
Fantaasia	0-15 punkti
Väljapanek	0-5 punkti
Presentatsioon	0-5 punkti

Messikülastajad saavad anda oma hinnangu kookidele degusteerimise lõppedes. Parimale koogile eripreemia.

Miinuspunktiarvestus

Netomassi erinevus	„+“ üle 10%	-5 punkti
	„-“ üle 10%	-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 zürii liikmete punktid summeeritakse.
Koondtulemuse saamiseks summeeritakse kõikide valmistatud toodete tulemused.

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

Võistlustele registreerumine:

Tähtajaks on **15. sept. 2015.a.**

Osalemistasud ja reklaamitasud

Osalemistasu 300€ võistkonna kohta, Eesti Leivaliidu liikmetele 200€ võistkonna kohta.
Eelmine AASTA KONDIITER – tasuta.

Konkursil osalemise avaldus peab olema esitatud **15.septembriks** ja osavõtutasu tasutud Eesti Leivaliidu a/a nr.10302011618001 SEB Pangas hiljemalt **15. september 2015 a.**

Reklaamitasu

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

Võistlusvoorud

Võistlus koosneb eelvoorst ja lõppvoorst.

Eelvoor

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

Eelvoorus osalemata on võimalus otse lõppvooru pääseda 2013 aastal AASTA KONDIITER tiitli võitnud võistlejal, kui ta on registreerunud võistlusele. Juhul, kui 2013. aastal AASTA KONDIITER tiitli võitnud võistleja võistlusele ei registreeru ja eelvoor toimub, pääseb eelvoorst lõppvooru 8 võistlejat.

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

Lõppvoor

Lõppvoorus võistleb 8 võistlejat.

Võistluse lõppvoor toimub **29. okt 2015.a.** kell 10.00 (kogunemine ja ettevalmistus alates kella 9.00-st) Eesti Näituste Messikeskuses Pirita tee 28, Tallinn. Tallinna Toidumessi raames.

Zürri

Konkursi žürii koosneb kuni 4 - 5 liikmest, kes valivad enda hulgast žürii esimehe. Žürii tegevuse protokollib sekretär.

Lõppvoorus peab žürii olema osaliselt rahvusvaheline.

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

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

Autasustamine

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

Lõppvoorus toimub autasustamine peale konkursi lõppu Tallinna Toidumessil.

Lõppvooru auhinnad ja AASTA KONDIITER 2015 tiitli määramine:

AASTA KONDIITER 2015 tiitel omistatakse konkursi juhendis toodud hindamisaluste järgi enim punkte saanud võistlejale. AASTA KONDIITER 2015 tiitli võitnud võistlejaid autasustatakse Eesti Leivaliidu tänuplaadi, diplomi ja koolitusreisiga Saksamaale firmadesse Martin Braun/Agrano

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

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

Ülejäänud osalejad saavad tänukirja osalemise eest.

Muud auhinnad

AASTA KONDIITRIL on õigus taotleda kutse omistamist/tõstmist ilma eksamiteta.

II ja III koha omanikud saavad kutse omistamist/tõstmist taotleda ainult ühe, intervjuu sooritamiseks.

Infot Eesti Kondiitrite lahtiste Meistrivõistluste kohta tiitlile AASTA KONDIITER 2015 saab korraldustoimkonna esimehelt Eha Martma'lt, e-post: eha.martma@teeninduskool.ee, ELL koduleheküljelt www.leivaliit.ee ja leivaliit@neti.ee.

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