

Eesti pagarite lahtised meistrivõistlused
tiitlile

AASTA PAGAR 2015
JUHEND

Korraldaja Eesti Leivaliit.

Teema: „Rukkiaasta 2015“

Kodutöö

Kodutööna valmistatakse vähemalt 50% rukkijahusisaldusega taignast teemakohane kompositsioon, mis ei sisalda mittedõdavaid materjale, eksponeeritakse 70 cm läbimõõduga laual

Võistlustööna valmistatakse kohapeal:

1. Hommikukukkel rukkijahu sisaldusega 30% , massiga a 30 g +/- 5 g.
2. Magusa täidisega saiakesed, massiga a 30 g +/- 5 g.
3. Soolase täidisega pirukad massiga a 30 g +/- 5 g.
4. Kontrollkaalumine viiakse läbi 10 kukli, saiakese ja pirukaga ning kaaluviga võib olla kuni 10% (+/-30 g). Valmistatav kogus kõigile erinevatele toodetele **20 tk.**

Pagaritooted valmistatakse võistkonna poolt, kuhu kuulub 2 pagarit

Züriile hindamiseks igast tooteliigist 3tk ühele kandikule.

Ülejäänud tooted messiküllastajatele hindamiseks.

Toodete valmistamisel peab kasutama sponsorite 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 voo töölaual.
- b) Võistlejad võtavad võistluskohta kaasa oma kaalu(d) ning vajaminevad töövahendid.
- c) Kuklite, saiakeste ja pirukate taignad valmistatakse kohapeal käsitsi või 2 kiirusega spiraalsegajas.
- d) Taignad töödeldakse käsitsi vastavalt tehnoloogilistele juhenditele.
- e) Valmistatud tooted kergitatakse ja küpsetatakse AS Sveba-Dahlen Baltic poolt paigaldatud kerkekappides ja ahjudes. Küpsetamisel juhendab konsulent.
- f) Kohapeal on etteantud alljärgnevad toorained:

Tartu Mill

1. Öko rukkitaisterajahu
2. Rukkikama

3. Täisteranisujahu
4. Nisujahu 812 Kalew
5. Nisujahu 550 Kalew

Võistluse tingimused

Võistlejad

Eesti pagarite lahtistel meistrivõistlustel tiitlile AASTA PAGAR 2015 saavad võistelda kõik pagarid ja teised, kes on tähtajaks registreerunud ja kelle eest on tasutud osalemistasu. Osalemistasuta saab võistlusele registreeruda ja võistelda 2013 AASTA PAGAR 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

Võistlejate rühmad asuvad tööle 20 minutiliste intervallidega vastavalt loosile.

Võistluse kestus 4 tundi.

Hindamise alused

Võistlustöid hindab zürii ja messikülastajad.

Züriile esitatakse hindamiseks igast tooteliigist 3 toodet.

Zürii hindamiskriteeriumid:

Punktiarvestust peetakse kõikidele tooteliikidele eraldi:

Kuklid

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

Saiakesed

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

Pirukad

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

Kodutöö

Meisterlikkus	0-5 punkti
Fantaasia	0-5 punkti
Väljapanek	0-3 punkti
Presentatsioon	0-3 punkti

Rahvahääletuse tulemused ei lähe zürii tulemuse hulka. Eripreamia rahvahääletuse parimale tootele.

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.september 2015.a.**

Osalemistasud ja reklaamitasud

Osalemistasu 300.00€ võistkonna kohta, **Eesti Leivaliidu liikmetele 200.00€** võistkonna kohta. **Eelmine AASTA PAGAR – 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 PAGAR tiitli võitnud võistlejal, kui ta on registreerunud võistlusele. Juhul, kui 2013. aastal AASTA

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

Zürii

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 PAGAR 2015 tiitli määramine:

AASTA PAGAR 2015 tiitel omistatakse konkursi juhendis toodud hindamisaluste järgi enim punkte saanud võistlejale. AASTA PAGAR 2015 tiitli võitnud võistlejaid autasustatakse Eesti Leivaliidu tänuplaadi, diplomi, rändkarika 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 PAGARIL on õigus taotleda kutse omistamist/tõstmist ilma eksamiteta.

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

Infot Eesti Pagarite lahtiste Meistrivõistluste kohta tiitlile AASTA PAGAR 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.