

Eesti kondiitrite lahtised meistrivõistlused  
tiitlile

**AASTA KONDIITER 2017**  
**JUHEND**



Korraldaja Eesti Leivaliit

**Teema: „Eesti Vabariik 100“**

Võistlustöödena valmistatakse kohapeal 2 maitse ja sisu poolest identset torti:

- Pidulik tort kaaluga 3 kg (koos kaunistustega) ja
- 1 kg tort ilma eriliste kaunistusteta žüriile hindamiseks.

Kõik kaunistused valmistatakse kohapeal lähteainetest ning peavad olema söödavad.

**Piduliku tordi väljapaneku aluse kaal tuleb enne võistlust žürii juures registreerida.**

Tordi valmistamiseks peab kasutama sponsorite poolt väljapakutud toorainevalikust vähemalt 3 toorainet võistlusel kohapeal olevast valikust. Tooraineid tuleb kasutada vastavalt tootespetsifikatsioonile +/- 20%.

**Teemaga seotud lisatingimused:**

- a) Nõutav on kirjalikult vormistatud retsepti ja tehnoloogilise kiletatud juhendi olemasolu võistluse töölaual.
- b) Tehakse võistlejapoolne tootesitlus kohapeal.
- c) Küpsetatud pooltooted on võistlejal kaasas – tordipõhjad, v.a kaunistused.
- d) Võistleja võtab võistluskohta kaasa oma kaalu(d) ning vajaminevad töövahendid.
- e) Kohapeal on kasutada järgmised üldkasutatavad seadmed:  
sügavkülmaga külmikud (2), mikrolaineahi (1), pliit (1), 5 l vahustaja (1).
- f) Sponsorite poolt on välja pandud toorained (loetelu eraldi lehel).

Sponsorid on kohustatud andma võistlejatele harjutamiseks tasuta tootenäidiseid 3 võistlustordi valmistamiseks. Edasised kogused on tasulised.

Võistluste ajal on kõik sponsorite poolt väljapandud tooted võistlejatele tasuta kasutamiseks ning kohapeal saadavad.

**Võistluse tingimused**

Eesti kondiitrite lahtistel meistrivõistlustel tiitlile AASTA KONDIITER 2017 saavad võistelda kõik kondiitrid ja teised, kes on tähtajaks registreerunud ja kelle eest on tasutud osalemistasu.

Võistluse keskel võistlejat vahetada või asendada ei ole lubatud. Vastasel juhul tulemust ei arvestata.

Võistluse alal võivad viibida ainult žürii liikmed, võistlejad ja meedia esindajad. Võistlejad võistlevad oma firma tööriietuses.

### Võistluse kestus

Võistlus kestab 4 tundi.

### Hindamise alused

Võistlustöid hindab žürii

#### Žürii hindamiskriteeriumid:

Tort

Välimus ja sisu	0-20 punkti
Maitse	0-30 punkti
Meisterlikkus	0-25 punkti
Töökultuur	0-10 punkti
Väljapanek	0-5 punkti
Sponsori tooraine kasutus	0-10 punkti (ühe kuldsporsortoote kasutamise väärtus on 2 punkti, ühe tavasponsortoote kasutamise väärtus on 1 punkt)

#### Miinuspunkti arvestus

Netomassi erinevus „+/-“ üle 5% -5 punkti

Ajalimiidi ületamine 5 minutit -10 punkti

10 minutit -20 punkti

Ajalimiidi üle 10 minuti ületanud võistlejate tulemusi ei hinnata ja diskvalifitseeritakse! Kohtunikele jääb õigus arvestada tehnilisi asjaolusid.

Toodete lõikes žürii liikmete punktid summeeritakse.

Koondtulemuse saamiseks summeeritakse kõikide valmistatud toodete tulemused.

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

#### Võistlustele registreerumine:

Registreerimise lõpptähtajaks on **1. oktoober 2017. a.**

#### Osalemistasud ja reklaamitasud

##### Osalemistasu

kuni **15. september 2017: soodushind 200 €**

al. **16. september – 1. oktoober. 2017: 250 €**

Konkursil osalemise avaldus peab olema esitatud eeltoodud tähtaegadeks ja vastavad osavõtutasud tasutud Eesti Leivaliidu a/a nr EE881010302011618001 SEB Pangas.

##### Reklaamitasu

Võistluslalal on võimalik kasutada reklaampindasid. Vastavad kokkulepped sõlmitakse Eesti Leivaliiduga.

### **Võistlusvoorud**

Võistlus koosneb eelvoorust ja lõppvoorust.

### **Eelvoor**

Eelvooru toimumine sõltub võistlejate arvust. Eelvoor toimub 12. oktoobril. Eelvooru abil selgitatakse välja 5 võistlejat, kes pääsevad edasi lõppvooru.

### **Lõppvoor**

Lõppvoorus võistleb 8 võistlejat. Lõppvoor toimub Tallinna Toidumessil 26.10.2017.

### **Žürii**

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

Žürii on rahvusvaheline, osaleb 2 väliskohtuniku.

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

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

### **Autasustamine**

Eelvoorus pälvidavad kõik osalejad tänukirja ja žürii otsusel 5 paremat pääsevad konkursi lõppvooru.

Lõppvoorus toimub autasustamine peale konkursi lõppu Tallinna Toidumessil.

### **Lõppvooru auhinnad ja AASTA KONDIITER 2017 tiitli määramine:**

AASTA KONDIITER 2017 tiitel omistatakse meistrivõistluste juhendis toodud hindamisaluste järgi enim punkte saanud Eesti võistlejale. AASTA KONDIITER 2017 tiitli võitnud võistlejat autasustatakse Eesti Leivaliidu tänuplaadi ja rahalise preemiaga.

II koha võitnud võistlejat autasustatakse Eesti Leivaliidu tänuplaadi ja rahalise preemiaga.

III koha võitnud võistlejat autasustatakse Eesti Leivaliidu tänuplaadi ja rahalise preemiaga.

Eraldi auhind – võistluse *grand prix* – antakse välja kõikide võistlejate arvestuses.

Välisvõistlejaid autasustatakse Eesti Leivaliidu tänuplaadiga.

### **Muud auhinnad**

AASTA KONDIITERIL 2017 ning II ja III koha omanikel on õigus taotleda kutse omistamist/tõstmist ilma eksamita.

**Infot** Eesti Kondiitrite lahtiste meistrivõistluste kohta tiitlile AASTA KONDIITER 2017 saab ELL koduleheküljelt [www.leivaliit.ee](http://www.leivaliit.ee) ja [leivaliit@leivaliit.ee](mailto:leivaliit@leivaliit.ee)

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