

AASTA TEGIJA 2020

Pagarite kutsevõistlused

AEG ja KOHT 04.03.2020 Kopli õppekorpus pagar-kondiitri õppetöökoda A119

OSALEJAD 10 võistlejat

REGISTREERIMISINFO

Võistlejatel palume registreeruda 24. jaanuariks 2020, kutseõpetaja Anneli Ummik, anneli.ummik@khk.ee, pagar-kondiitri õppetöökoda või A205

VÕISTLUSTE ÜLESANDED

Teema: Võileivatasku

Kogus: 10 tk

Ühe pooltoote (sai/sepik/ leib) kaal kuni 100 g

Toodete valmistamine toidukorvi alusel

Soorituse aeg 4 tundi

Võistlustöö serveeritakse etteantud puidust lõikelaual

AJAKAVA

9.00 - võistluse avamine

9.15 - võistluse algus

13.15 – võistluse hindamine

14.00 Võistluste kokkuvõtted ja autasustamine

HINDAMINE

Võistlusel hinnatakse:

tootmishügieeni

tööohutuse reeglite järgimist

toote välimust ja maitset

tooraine ökonoomset kasutust

toote esitlust/väljapanekut

Võistlustööd eksponeeritakse kell 13.15 A ja C-korpuse koridori näituse laual

Hindamiskomisjoni liikmeteks on võistluse sponsorid

Kõigi võistlejate ja sponsorite tänamine ning võistluste lõpetamine toimub

04.03 kell 14.00 pagar-kondiitri õppetöokoja koridoris

Esikolmiku autasustamine toimub 6.03.2020 kell 12.00 Kopli 1B konverentsisaalis

TOIDUKORV:

Jahud ja pulbrid: nisujahu T550, täisteranisujahu, täisterarukkijahu, kaerajahu, toortatrajahu, rukkipüüljahu, maisijahu, odrajahu, linnasejahu, peedijahu

Seemned: seesamiseemned, mustad seesamiseemned, kõrvitsaseemned, päevalilleseemned, seedriseemned, kanepiseemned, mooniseemned

Pähklid: mandlid, metspähklid, pistaatsiapähklid, maapähklid, India pähklid, Kreeka pähklid

Presspärm, juuretis

Sool, Balsamico äädikas, sojakaste, sinep

Munad

Piimatooted: joogipiim, maitsestatamata jogurt, hapukoor, toorjuust, majonees, sinihallitusjuust, valgehallitusjuust, Parmesani juust, juust

Magusained: suhkur, mesi

Rasvained: taimne õli, margariin, kihitusmargariin, või

Lihatooted: keeduvorst, keedusink, viinerid, salaami, suitsuvorst, suitsukana, maksapasteet

Kalatooted: vürtsikilu, konserveeritud tuunikala, sprotid, külmsuitsulõhe, soolalõhe, krevetid, krabipulgad/krabinuudlid

Maitseained ja värvid: kuivatatud basiilik, kuivatatud oregano, kurkum, paprikapulber, röstsibul, Söepulber, peedimahla kontsentraat, roheline looduslik vetikavärv

Marineeritud tooted: kurk, kõrvits, seened

Värsked köögiviljad: seened, porgand, avokaado, kurk, tomat, paprika, kartul, brokoli, lillkapsas, kõrvits, spinat, peet, redis, roheline sibul, mugulsibul, till, küüslauk, petersell, basiilik, rukola, jäasalat, lehtsalat, koriander

Puuviljad ja marjad: banaan, granaatõun, pirn, õun, sidrun, apelsin, laim, viinamarjad