



Aeg ja koht: lõppvõistlus 2.02.2023 kl 10.00-16.00 ruum B012

Korraldaja: Teko toiduainetöötluste valdkond,
Ljudmila Butnik, Diana Kaurkin

Osavõtjad: Teko kondiitri eriala ja
pagar-kondiitri eriala III kursuse õppijad

Žürii: koostööpartnerite esindajad ja ettevõttepoolsed
praktikajuhendajad

Autasustatakse kolme paremat osalejat.

Žüriil on õigus välja anda eripreemiaid. Häid tulemusi
näidanud õpilastel on võimalik esindada kooli nii vabariiklikel
kui rahvusvahelistel võistlustel.

Võistluste tingimused ja läbiviimine: võistlusel osalevad PK20-PE/PV ja KO22-KE/KV
õpilased. Toimub rühmasisene konkurss võistluskohale.

Võistluse teema: **RULLKOOK TOORJUUSTUKREEMIGA**

Võistlusülesanne: võistlejale valmistab 2 toorjuustukreemiga rullkooki (a`0,5 kg) etteantud
biskviidi ja kreemireseptiga. Võistleja saab lisada toote kreemile maitseisandi (vt tooraine
loetelu). Õpilane näitab oma loovust toote kaunistamisel. Kook on kaunistatud pidulikult või
temaatiliselt mõnele tähtpäevale mõeldes.

Eelvoor: rühmasisesed konkursid toimuvad perioodil 28.11-23.12, igast rühmast 2 parimat
registreeruvad Teko MV 2023-le.

LÕPPVOOR:

- Võistleja valmistab 4 tunni vältel 2 rullkooki
- Võistleja saab korraldajalt võistlusjuhendi ja tehnoloogia kaardi
- Üks kookidest eksponeeritakse aatriumis ühise väljapanekuna korraldaja poolt antud alusel,
teine jääb žüriile hindamiseks.

Kooli poolt antavad töövahendid ja tooraine: Võistlejad kindlustatakse toorainega vastavalt
tehnoloogilisele juhendile ja lisaks on valida toorainet allolevast loetelust:

- | | |
|---|----------------------------|
| • dessertpastad valikus | • mündilehed |
| • pistaatsia pasta | • rosmariini värsked oksad |
| • mandlilaast | • toiduvärvid (pasta) |
| • kookoshelbed | • või |
| • šokolaad valge, piima ja tume kuvertüür | • puudersuhkur |
| • callebaut | • toorjuust mascarpone |
| • martsipan | • brändi |
| • dekoormass | • apelsini liköör |
| • taimne vahukreem | • sidruni liköör |
| • pralinee sarapuupähkli pasta 50% suhkur 50% sarapuupähkel | |
| • värsked marjad (mustikas, maasikas, vaarikas, pohlad) | |

Töövahendid: vahustajad, kaalud, ahjuplaadid, pritskotid, nõud. Spetsiifilised töövahendid (näit
tülled, vormid, voolimisvahendid, šabloonid jm) on võistlejal kaasas.

Teko kondiiter 2023 hindamiskriteeriumid:

- meisterlikkus (tehnoloogilised oskused, töökorraldus, töö keerukus) 25 punkti
- koogi välimus ja sisu (vastavus tehnoloogia kaardile) 25 punkti
- koogi maitseomadused (konsistents, maitse sobivus) 30 punkti
- tööhügieen (töökoha puhtus, isiklik hügieen) 10 punkti
- võistlustöö tutvustus 10 punkti
- ajalimiidi ületamisel arvestatakse iga ületatud minut miinuspunktina ja võetakse maha
ühikordselt lõpp-punktisummast.
- kui võistluse koondtulemus on võrdne, määratakse kõrgem koht võistlejale, kelle toote
maitseomadused olid paremad.