



Toimumisaeg ja koht: 27.01.2026 õppelaboris B-012
kell 09.00–14.00, köögi koristamine 14:00–15:00

Korraldaja: Teko toiduainete töötlemise valdkond

Osavõtjad pagar-kondiitri rühma õpilased, soovi korral lubatud teised Teko õpilased, kaheliikmelise meeskonnana või soovi korral individuaalselt.

Autasustamine: 28.01.2026 B-korpuse aatrium

Žüriisse kuuluvad valdkonna spetsialistid väljastpoolt kooli

REGISTREERU



Võistluste tingimused ja läbiviimine

Võistleja valib võistluseks omale koolist **juhendaja**, juhendaja kinnitab juhendamise (ühel juhendajal on 3–4 võistlejat/võistkonda)

Võistkondade arv: maksimaalselt 8 võistkonda

NB! Võistlus toimub kahes osas, eelvoorust esitatakse lõppvoorust valmistatava tordi esialgne eskiis. Eelvoorust kuupäev on 14.12.2025, eskiisi saata diana.kaurkina@teeninduskool.ee. Lõppvoorust pääsejad selguvad 16.12.2025, lõppvoorust pääsejatele saadetakse vastava sisuga e-kiri.

Võistluse teema: „TEKO 80“

Kriteeriumid:

- Õpilased peavad valmistama tordi, mis on pühendatud kooli 80. aastapäevale.
- Lisaks tordile tuleb valmistada lõikekook – sama retsepti järgi.
- Tordi kaal võib olla võistleja valikul 1,5 kg või 2 kg (lubatud kaalust tuleb kinni pidada)
- Lõikekook 1 kg, kandiline. Lõigatakse 4*12 cm.
- vorm on ette antud, suurus 14 cm*24 cm.
- Tordi omahind võib olla maksimaalselt 20€/kg

Tingimused:

- tort peab sümboliseerima teko 80. aastapäeva (kujundus, kaunistused, värvid)
- maitse peab olema ühtne nii tordil, kui ka lõikekoogil
- lõikekoogi kaunistus peab olema samas stiilis kui tort, müügiks valmis, kuid ei pea sisaldama keerulisi kaunistuselemente
- kujunduses võib kasutada kooli sümbolikat ja kooli iseloomustavaid teemasid (logo, värvid, ajaloolised motiivid)
- võistleja peab oma tööd hindamiskomisjonile tutvustama, selgitades kuidas tema töö on seotud teko 80. aastapäevaga
- tööd tuleb esitleda – meeskond (või üksikosaleja) räägib lühidalt, miks ta valis just selle maitse ja kujunduse.

Kohustuslikud komponendid

- kamajahu – vähemalt 30 g tuleb kasutada retseptis;
- puuviljad või marjad – kasutada tohib ainult eestis kasvavaid kodumaiseid puuvilju ja marju (nt õun, pirn, ploom, mustikas, vaarikas, maasikas, tikker, punane sõstar, astelpaju, pohlad, jõhvikad);
- küpsetatud pooltoode (biskviit, põhjad vms) küpsetatakse eelneval päeval, 26.01.2026, ajavahemik saadetakse lõppvoorust valitud osalejatele;
- kaunistused (kreemid, šokolaadid, suhkrumass, vahvlipaber, prinditud söödav pilt, värsked marjad jms) valmistatakse võistluspäeval kohapeal;
- etteantud toidukorvist valib võistleja vajaminevad toorained.

Teko KONDIITER 2026 hindamiskriteeriumid:

- meisterlikkus (tehnoloogilised oskused, töökorraldus, töö keerukus)
- välimus ja sisu (vastavus tehnoloogilisele kaardile)
- maitseomadused (konsistents, maitse sobivus)
- intervjuu
- tööhügieen
- tööohutus
- tehnoloogilise kaardi korrektsus
- kui võistluse koondtulemus on võrdne, määratakse kõrgem koht võistlejale, kelle toote maitseomadused olid paremad.
- Ajakasutus:** võistlustööde valmistamiseks on aega 4 tundi. Ajalimiidi ületamisel arvestatakse iga ületatud minut miinuspunktina ja arvestatakse maha punktide lõppsummast.

Võistluspäeval

Võistluspäeval on osalejal kaasas korralikult koostatud ja prinditud tehnoloogiline kaart, mis on koostatud tordile ja lõikekoogile eraldi. Lisaks on õpilasel kaasas tordi kilogrammi hinna arvutusleht.

Tordid eksponeeritakse aatriumis ühise väljapanekuna, korraldaja poolt antud alusel.

- Registreerimise kuupäev 7.12.2025
- Eskiisi esitamise kuupäev 14.12.2025

Tellimusleht esitada diana.kaurkina@teeninduskool.ee Kauba tellimise leht esitada Toidukorv kondiitritele 2026 11.01.2026

Tehnoloogiline juhend esitada oma juhendajale Teko MV 2026 kondiiter tehnoloogiline kaart.xlsx 19.01.2026

Autasustamine: kolme parimat osalejat autasustatakse medali, diplomi ja kingitusega. Žüriil on õigus välja anda eripreemiaid. Häid tulemusi näidanud õpilastel on võimalik esindada kooli nii vabariiklikel kui rahvusvahelistel võistlustel. Soovi korral saab võistluse võitja vabastuse kondiitritoodete tehnoloogia mooduli hindamisel praktilisest tööst.