

Zadania dla uczestników XXVIII Ogólnopolskiego Turnieju Cukierniczego im. Wojciecha Kandulskiego

Zadaniem etapu centralnego Turnieju jest wykonanie :

- dekoracji atrapy tortu na rancie biszkoptowym o średnicy 28 - 30 cm na dowolny, wybrany przez ucznia temat (okoliczność)
- torcika do degustacji o średnicy 14 cm
- 20 sztuk ciasteczek bankietowych – 2 rodzaje po 10 szt.
- 3 rodzaje figurek z masy cukrowej o masie ok. 100 g każda z nich
- dekoracyjnego napisu okolicznościowego z ciemnej czekolady na białym podkładzie (w dniu ślubu, w dniu urodzin, w dniu imienin itp.)
- Cześć teoretyczna – test wiedzy – zakres materiału podstawa programowa SPC.01

Całość wykonanej pracy powinna nawiązywać do tematu, który uczeń zobowiązany jest przekazać wraz z określeniem smaku tortu i ciastek bankietowych w odpowiednim określonym przez organizatora terminie po zakwalifikowaniu się do części centralnej turnieju.

Prezentacja pracy na stole (ok. 1,5 m x 0,8 m)

Aranżacja stołu wraz z elementami dekoracyjnymi we własnym zakresie.

Czas pracy 7 godzin.

Tort i ciasteczka bankietowe do degustacji powinny być gotowe na godz. 13.00!

Punktacja

Organizacja pracy, czystość na stanowisku – 0 – 10 pkt.

Prezentacja ogólna całej pracy – 0 -30 pkt.

Wygląd tortu – 0 -40 pkt.

Degustacja tortu – 0 – 30 pkt.

Degustacja ciastek bankietowych 0 – 25 pkt.

Wygląd ciastek bankietowych - 0 – 25 pkt.

Wykonanie figurek marcepanowych – 0 -30 pkt.

Dekoracyjny napis okolicznościowy – 0 - 10 pkt.

Test wiedzy teoretycznej – 0 – 50 pkt

Razem 250 pkt.