

Zadania do wykonania na III etapie Turnieju:

Zadanie	Uwagi
Wykonanie dekoracji na atrapie z rantu biszkoptowego na wybrany przez uczestnika temat	Średnica 28-30 cm
Wykonanie małego torciku do degustacji o takim samym smaku i z tych samych produktów co tort główny; dekoracja nie jest konieczna.	Średnica 14 cm
Wykonanie ciastek bankietowych – małych na spodach biszkoptowych, z bitą śmietaną lub na spodzie kruchym z kremem russel wraz z dekoracją.	2 rodzaje po 10 szt., po 5 z każdego rodzaju do degustacji.
Wykonanie figurek z masy cukrowej.	3 figurki o masie 100 g każda
Wykonanie dekoracyjnego napisu okolicznościowego (np. w dniu ślubu, w dniu urodzin, w dniu imienin) z ciemnej czekolady na białym podkładzie.	Na podkładzie o średnicy 24 cm
Udzielenie odpowiedzi na wylosowane przez uczestnika pytania dotyczące procesu produkcji, produktów, półproduktów oraz wyrobów cukierniczych.	Podstawa programowa kształcenia branżowego (kwalifikacja TG.04, SPC.01).

Czas przewidziany na wykonanie zadań Turnieju wynosi 7 godzin zegarowych.