



# **AASTA TEGIJA 2025**

## **Pagar-kondiitri kutsevõistlus**

### **TOIMUMISAEG**

K 05. märts 2025 kell 9.00 - 12.00 Kopli 1 A116/ A119

### **VÕISTLUSJUHE**

Meeskondlik võistlus, kus võistkonnas 2 liiget

Pagar-kondiitri kutsemeistrivõistlus on õppijatele, kes õpivad Tartu Rakenduslikus Kõlledžis pagar-kondiitri või kondiitri õppekavadel. Osalevate võistkondade arv on 8-12.

### **VÕISTLUSTE EESMÄRGID, VÕISTLUSAEG, ÜLESANDED JA LÄBIVIIMISE KORD**

#### **Võistluse eesmärgid:**

võimaldada pagar-kondiitri või kondiitri oskustega õppijatel näidata oma kutseoskusi;

selgitada välja parimad õppijad pagar-kondiitri või kondiitri erialal;

propageerida pagar-kondiitri või kondiitri eriala.

#### **Võistlusaeg**

Võistlustöö nominaalne täitmisaeg on 3 tundi.

Võistlus toimub teatevõistlusena. Kõik võistkonnad alustavad võistlust ühel ajal. 1. tunnil võistleb igast võistkonnast üks liige, 2. tunnil võistkonna teine liige ning 3. tunnil mõlemad võistkonna liikmed koostöös.

Võistlus toimub ühel päeval. Eelneval päeval, 04.03 toimub toorainete kaalumise pagar-kondiitri õppetöökojas.

#### **Võistlustöö/võistlusülesanne**

Võistlustöö sisuks on muretainast erikujuliste küpsiste assortii, mis sisaldab erineva välimusega, maitsega, täidisega ja kujundusega küpsiseid.

Võistlustööna valmivad 1.5 kg muretainast erikujuliste küpsiste assortii. Korraldaja poolt on ette antud tehnoloogiline juhend, mida võistlejad täiendavad täidise ja viimistluse osas toidukorvist lähtuvalt ( lisa 1).

Küpsiseid valmistatakse võistkonna täiendatud tehnoloogilise juhendi alusel.



Kõik küpsetatud pooltooted, täidised, kaunistused jms valmistatakse võistluspäeval.

Võistlustööd eksponeeritakse kell 13.00 - 15.00 A ja C korpust ühendavas koridoris.

Näituse lauale esitatakse küpsise assortii korraldaja poolt etteantud karbis, kus on erineva välimusega, maitsega ja kujundusega küpsiseid. Võistlustöö kõrvale on korraldaja poolt paigutatud võistkonna liikmete nimesildid.

Võistlusülesande lahendamiseks vajalikud erialased teadmised ja oskused:

- teavad ja tunnevad pagari- ja kondiitri töös kasutatavaid tooraineid, oskavad neid kasutada;
- teadmised pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogiast, seadmetest ja toiduohutusest.

Võistlejad peavad võistlusele kaasa võtma - võistlustöö tehnoloogilise juhendi, mis sisaldab retsepti ja valmistamise õpetust.

Nõuded võistlusriietusele ja ohutusele - võistlejad võistlevad korrektses tööriietuses. Võistlejate tööriided ja jalatsid peavad olema puhtad ja vastama toidukäitlemise eeskirjadele.

## **HINDAMINE**

Võistlustöid hinnatakse vastavalt hindamisjuhendile.

Maksimaalne punktisumma on 120 punkti. Võistlustulemuste hindamisel kasutatakse nii objektiivseid (O) kui ka subjektiivseid (S) hindamiskriteeriumeid.

Meisterlikkus, töö keerukus (S) – 15 punkti

Toote välimus ja kaunistus (S) – 20 punkti

Toote sisu/ struktuur (S) – 20 punkti

Toote maitseomadused (S) - 20 punkti

Meeskonnatöö (S)- 15 punkti

Toiduhügieeni nõuete täitmine (O) - 5 punkti

Ohutusnõuete täitmine (O) - 5 punkti

Jätksuutlik töökultuur (O) - 20 punkti (ressursside säästlik kasutamine, töövahendite, sealhulgas kätepaberi ja kummikinnaste mõistlik kasutamine)



### **Aja ületamine**

Iga võistlusaja ületanud minuti eest vähendatakse lõpp-punktides summat ühe punkti võrra.

Maksimaalne ajaületus 10 minutit ja seejärel loetakse võistlus lõpetatuks.

### **Võistlustööde hindamine kell 12.00 - 13.00**

Kohtunike kogu, kelle tööd juhib peakohtunik, moodustatakse erialaga seotud professionaalidest. Võistlusel on kõigile osalejatele loodud võrdsed võimalused, mille täitmist kohtunikud jälgivad.

Võistlejate autasustamine kell 13.30 - 14.00 pagaritöökoja eeskojas.

### **REGISTREERIMISINFO**

Võistlejate nimelise registreerimise tähtaeg on **10.01.2025**. Võistlejad moodustavad ise meeskonnad ning registreerivad ennast ettevalmistuskursusele, kirjutades ühele vastutavatest õpetajatest Liliija Suburgile meilile ( [lilija.suburg@voco.ee](mailto:lilija.suburg@voco.ee) ). Registreerimise järjekorra alusel tekivad võistlejate numbrid.

### **Võistleja kohustused**

Tööde teostamise ajal ja peale seda on võistlejad kohustatud pidama enda võistlusala korras ning kasutama töövahendeid heaperemehelikult;

Võistlejatel on keelatud mobiiltelefoni ja muude sidevahendite kasutamine võistluse ajal;

Võistlejad alustavad ja lõpetavad töö ainult kohtuniku poolt antud märguande peale.



## Lisa 1. Tooraine korv

<b>Kuivained</b>	Nisujahu 405/550 Tuhksuhkur Suhkur, rafineerimata roosuhkur Sool Küpsetuspulber Maisitärklis Kakaopulber Kaneel
<b>Rasvained</b>	Või Toiduõli Kreemimargariin
<b>Piimatooted ja taimse päritoluga alternatiivid</b>	Toorjuust Rõõsk koor 35% Taimne vahukreem Debic vahukoor
<b>Munatooted</b>	Muna Pastöriseeritud munavalge Munavalgepulber
<b>Puuviljad ja marjad</b>	<b>Sügavkülmutatud marjad:</b> mustikad, maasikad, vaarikad, mustsõstar, punane sõstar, karusmari, astelpaju, jõhvikas, pohl <b>Kuivatatud puuviljad:</b> rosinad, aprikoosid, ploomid, jõhvikad, ananassid, apelsinisukaadid <b>Tsitruselised puuviljad:</b> sidrun, laim, apelsin <b>Külmkuivatatud marjad:</b> jõhvikas, vaarikas, mustsõstar
<b>Šokolaadi ja glasuuri tooted</b>	Kakaovõi Valge ja tume taimerasvaglasuur Tume, piima- ja valge šokolaadikuvertüür Šokolaadi toiduvärv
<b>Tarretusained ja stabilisaatorid</b>	Želatiin (leht, pulber) Pektiin NH, kollane pektiin Agar-agar Claro
<b>Magusained ja siirupid</b>	Glükoosisiirup, vahtrasiirup, agaavisiirup Mesi
<b>Seemned ja pähklid</b>	<b>Seemned:</b> mooniseemned, päevalilleseemned, kõrvitsaseemned, seesamiseemned, linaseemned <b>Pähklid:</b> purustatud ja röstitud maapähkel, pistaatsiapähklid, mandlilaastud, kookoshelbed
<b>Muud ained</b>	Toiduvärv (pulber, geel, vedel, šokolaadi) Sidrunhape Suhkrumass, lillepasta, martsipan



Lisa 2.

# Muretaina baasretsept

## Koostisosad

Kogused kg

- Nisujahu 0.690
- Tuhksuhkur 0.316
- Või 0.405
- Kõpsetuspulber 0.005
- Sool 0.001
- Muna 0.115

Kuivained segatakse võiga purutaoliseks massiks.

Lisatakse lahtiklopitud munad ja segatakse ühtlaseks tainamassiks.

Tainas kaetakse kilega ja asetatakse külmkappi jahtuma 15-20 minutiks.