

AASTA TEGIJA 2020

Lihameistrite kutsevõistlused

AEG ja KOHT 4.03.2020 Lihatehnoloogia Kompetentsikeskus, Kopli 1 A060

OSALEJAD 6 võistlejat

REGISTREERIMISINFO

Võistlejatel palume registreeruda 31. jaanuariks 2020, kutseõpetaja Kamilla Lüdikainen, Kamilla.killak@khk.ee

VÕISTLUSE ÜLESANDED

Teema: Hakklihast toote valmistamine

Võistlusel osalemise aluseks on võistleja poolt koostatud hakklihast toote retsept ja tehnoloogiline kaart. Võistleja valib toote kuju ja suuruse, arvestades valmistoote (te) kogusega 0,5 kg küpsetatult. Juurde võib valida sobiva lisandi, täidise jms.

AJAKAVA

9.00 - võistluse avamine

9.15 - võistluse algus

10.15 – võistluse 1. hindamine, kus hinnatakse võistlustöid toorelt/visuaalselt

10.30 - 11.30 võistlustoote küpsetamine

11.40 - võistlustoodete 2. hindamine, toode on kuumtöödeldud

12.00 -13.00 Lõuna

14.00 Võistluste kokkuvõtted ja autasustamine

HINDAMINE

Tootel hinnatakse värskelt välimust/ apetiitsust ja küpsetatult maitset, välimust jt organoleptilisi näitajaid.

Võistlusel hinnatakse:

- tootmishügieeni
- tööohutuse reeglite järgimist
- tooraine ökonoomset kasutust
- toote esitlust/väljapanekut

Võistlustööd eksponeeritakse kell 13.00 A ja C-korpuse koridori näituse laual
Hindamiskomisjoni liikmeteks on võistluse sponsorid ja koolipere esindaja.

Kõigi võistlejate ja sponsorite tänamine ning võistluste lõpetamine toimub
04.03 kell 14.00 pagar-kondiitri õppetöökoja koridoris

Esikolmiku autasustamine toimub 6.03.2020 kell 12.00 Kopli 1B konverentsisaalis