
Zadania dla uczestnika Ogólnopolskiego Konkursu Cukierniczego im. Wojciecha Kandulskiego

Zadaniem etapu centralnego Konkursu jest wykonanie :

- jednego tortu o średnicy 28 - 30 cm na dowolny, wybrany przez ucznia temat (okoliczność)
- torcika do degustacji o średnicy 14 cm o smaku i przekroju takim jak tort duży
- 20 sztuk ciasteczek bankietowych z dekoracją - 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.)
- część teoretyczna – test obejmujący wiadomości z zakresu technologii i techniki cukierniczej obejmujący podstawę programową SPC.01

Całość wykonanej pracy powinna nawiązywać do tematu, który został podany w zgłoszeniu.
Czas pracy 7 godzin.

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.

Ustna prezentacja wyrobów – 0 – 50 pkt

Razem 250 pkt.