

RINKELI GRAND PRIX KILPAILU

Säännöt ja ohjeet

Osallistujat:

Jokainen leipureita ja kondiittoreita kouluttava ammattioppilaitos saa lähettää kilpailuun kaksihenkisen alle 23-vuotiaista oppilaista kootun joukkueen, jonka johtajana toimii koulun opettaja. Opettaja ei saa osallistua käytännön työhön kilpailun aikana.

Kilpailun järjestäjä ja yhteistyökumppanit

Kilpailun järjestää yhteistyökumppaneiden tuella Suomen Leipuriliitto ry. Järjestäjä vastaa joukkueiden matka- ja majoituskustannuksista sekä kierto- ja henkilökohtaisista palkinnoista. Kilpailussa palkitaan kolme parasta joukkuetta.

Yhteistyökumppanit ovat: Helsingin Mylly Oy, Leipurin Oy, Mauste-Sallinen Oy, Oy Roberts Ab ja Valio Oy.

Kilpailuaika ja - paikka:

Kilpailu järjestetään vuosittain kevätlukukauden aikana jossain ammattioppilaitoksessa.

Kilpailuaikaa on viisi (5) tuntia kello 9 - 14. Raaka-aineet saa punnita ennen kilpailun alkamista.

Kilpailutehtävät:

Kilpailutehtävien pakollisena osana on valmistaa:

- * annetun työohjeen ja mallin mukainen määrä konditoriatuotteita
- * annetun työohjeen ja mallin mukainen määrä kahvileipätuotteita
- * pakolliset tuotteet resepteineen ilmoitetaan kilpailijoille vasta edeltävänä iltana

Vapaavalintaisina tehtävinä kukin joukkue valmistaa:

- * yhtä (1) laatua konditoriatuotteita **20** hengelle,
- * yhtä (1) laatua makeita hiivalla nostatettuja **kahvileipätuotteita 20** hengelle. Paiston jälkeen vain yksinkertainen koristelu on sallittu, kuten aprikoteeraus, hyytelöinti, pumadointi.
- * molemmista vapaavalintaisista tehtävistä reseptit ja työohjeet on esitettävä tuomareille

- kaikkien kilpailussa valmistettujen tuotteiden tulee olla syötäviä.
- konditoriapohjia lukuun ottamatta kaikki kilpailutuotteet valmistetaan kilpailupaikalla.
- myöskin käytettävät koristeet on valmistettava kilpailun aikana
- kahvileipätuotteissa voi kukin joukkue valmistaa puolen litran taikinan, josta valmistetaan kahvileipätuotteita 20 hengelle. Ylijäämäaikana järjestäjien osoittamaan paikkaan.

Raaka-aineet ja työvälineet:

- Pakollisiin tuotteisiin tarvittavat raaka-aineet varaavat järjestäjät kilpailupaikalle.
- Vapaavalintaisiin tuotteisiin tarvittavat raaka-aineet ja pientyökalut kilpailijat tuovat mukanaan.
- Kilpailussa saa käyttää omia työvälineitä ja pienkoneita.

Kilpailuasut:

Järjestäjät hankkivat kilpailijoille yhtenäiset esiliinat ja päähineet. Muun leipurin ammattiasun kilpailijat tuovat mukanaan.

Arvostelu:

Arvostelijoina toimivat järjestäjän ja yhteistyökumppaneiden asettamat ammattihenkilöt.

Kunkin tuotteen kohdalla arvostellaan **maku, ulkonäkö** ja joukkueen **ammattitaito** asteikolla 0-10 pistettä. Pakollisten töiden arvostelu vaikuttaa lopulliseen pistemäärään 60 %:n painolla ja vapaavalintaisten (ennalta valmisteltujen) töiden 40 %:n painolla.

Lisäksi voidaan tehdä pistevähennyksiä painoheitoista sekä puutteista järjestyksessä ja siisteydessä tuomariston yhteisellä päätöksellä.