

RINKELI GRAND PRIX -KILPAILU 2020

Säännöt ja ohjeet

Osallistujat

Jokainen leipureita ja kondiittoreita kouluttava ammattioppilaitos saa lähettää kilpailuun kaksihenkisen leipomo- ja konditoria-alan perustutkintoa suorittavista opiskelijoista, myös yli 23-vuotiaat, 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. Yhteistyökumppaneita ovat Helsingin Mylly Oy, Leipurin Oyj, Mauste-Sallinen Oy, Finnbakels Oy, Valio Oy ja Condite 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
- * pakollisten tuotteiden reseptit ilmoitetaan joukkueille kilpailua edeltävänä torstaina kello 12.00 (kilpailupäivä lauantai)

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, kuten aprikoteeraus, hyytelöinti tai pumadointi, on sallittu.
- * 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 valmistettujen) töiden 40 %:lla.

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