

LEIPOMOALAN SM-JOUKKUEKILPAILU VUONNA 2022

SÄÄNNÖT

Leipomoalan SM-joukkuekilpailun järjestää Suomen Leipuriliitto yhdessä yhteistyökumppaneidensa kanssa. Vuonna 2022 kilpailu- ja muina tapahtumapaikkoina toimivat Tampereen seudun ammattiopisto Tredun Kangasalan toimipiste sekä Elintarviketeollisuus 2022 -messut Tampereen Messu ja urheilukeskuksessa. Kilpailupäivät ovat tiistai 13.9.2022 ja keskiviikko 14.9.2022.

Kilpailu on Suomen Leipuriliittoon kuuluvien leipomoiden ja konditorioiden välinen ja jokainen osallistuva leipomo/konditoria lähettää kilpailuun kahden kilpailijan joukkueen. Leipomoiden samoin kuin yhteistyökumppaneiden logot saavat olla vapaasti esillä kilpailussa, esimerkiksi joukkueiden työvaatteissa, tuotteiden esittelypöydillä tai kilpailuosastoilla. Joukkueet kilpailevat omissa työasuissaan.

Kilpailussa valmistetaan ruokaleipää, välipalaleivonnainen sekä konditoriatuote. Kilpailu käydään kahtena päivänä ja kilpailuaikaa on yhteensä seitsemän tuntia, josta ruokaleipään ja välipalaleivonnaiseen neljä tuntia, konditoriatuotteeseen kolme tuntia. Ruokaleipä ja välipalaleivonnainen valmistetaan Tampereen seudun ammattiopiston Kangasalan toimipisteessä tiistaina 13.9.2022 kello 15-19.

Konditoriatuote tehdään Elintarviketeollisuus 2022 -messuilla keskiviikkona 14.9.2022 klo 11-14. Tätä ennen, siis 14.9. aamulla, joukkueet kuljettavat ruokaleivän ja välipalatuotteen Kangasalta Tampereen Messu- ja urheilukeskukseen. Siellä joukkueet asettelevat valmiit tuotteet näyttelypöydälle, joka on varattu jokaiselle joukkueelle kilpailualueella. Kun tämä on tehty, joukkueet valmistautuvat kilpailun konditoriatuoteosuuteen, joka alkaa kello 11.00. HUOM. Kaikki tuotteet arvioidaan Elintarviketeollisuus 2022 -messuilla 14.9.2022, siis myös Kangasalla valmistetut ruokaleivät ja välipalatuotteet.

Kaikki kilpailutyöt voidaan harjoitella etukäteen ja joukkueet valmistavat ne valitsemallaan työnjaolla, mutta kuitenkin siten, että kummankin joukkueen jäsenen on osallistuttava työskentelyyn. Kaikista kilpailutuotteista on oltava näkyvissä resepti kilpailupaikalla tuomaristoa varten. Kaikkien kilpailutuotteiden on oltava syötäviä, myös koristeiden. Kilpailutuotteiden on oltava uusia, eli ne eivät ole olleet markkinoilla ennen kilpailua.

Kilpailun tuomareina toimivat yhteistyökumppaneiden palveluksessa olevat, leipomon käytännön työt hallitsevat ammattilaiset.

Joukkueet tuovat mukanaan kaikki tuotteiden raaka-aineet sekä tarvittavat työvälineet sekä pienkoneet. Koululla on leipomiseen tarvittavat koneet ja laitteet (uunit, nostatuskaapit, taikinakoneet ym.), mutta messujen kilpailualue on varustettu vain kylmälaittein (jäähappi ja pakastin).

KILPAILUTUOTEKATEGORIAT

Ruokaleipä:

- valmistetaan yksi noin 4 kilon taikina
- tehdään taikinasta kahta erilaista tuotetta, joiden paino, muoto ym. vapaa
- tuotteen on sisällettävä kauraa
- raskin/esitaikinan saa tuoda kilpailupaikalle valmiina

Välipalaleivonnainen

- vapaavalintainen suolainen tai makea vegaaninen leivonnainen
- tuotteita valmistetaan 60 hengelle

Konditoriatuote/tuotelajitelma:

- tuote/tuotelajitelma, joka valmistetaan 60 hengelle
- teema: Revontulien Suomi
- vapaavalintainen kokonaisuus teemaa heijastaen
- tuotteen/tuotelajitelman pohjat saa tuoda valmiina kilpailupaikalle, mutta muutoin tuote/tuotelajitelma on valmistettava kilpailupaikalla
- kaikkien käytettävien koristeiden on oltava syötäviä ja ne on valmistettava kilpailun aikana kilpailupaikalla

Ruokaleipä ja välipalaleivonnainen valmistetaan Kangasalan koululla. Konditoriatuote/tuotelajitelma valmistetaan messukeskuksessa. Välipalaleivonnaisen voi viimeistellä messukeskuksessa.

ARVOSTELU

- kaikki tuotteet arvostellaan Elintarviketeollisuus 2022 -messuilla Tampereen messu- ja urheilukeskuksessa 14.9.2022
- jokainen tuomari arvioi tuotteista maun, ulkonäön, innovatiivisuuden ja reseptin
- arviointiasteikko kunkin ominaisuuden kohdalla on 1-10 pistettä
- maksimipistemäärä yhdelle tuotekategorialle yhdeltä tuomarilta on siis 40 pistettä
- joukkueen kaikkien kolmen tuotekategorian yhteenlaskettu maksimipistemäärä yhdeltä tuomarilta on siis 3 x 40 eli 120 pistettä

Tasapistetilanteessa voittaa se joukkue, jolla on paremmat yhteispisteet ruokaleivästä ja konditoriatuotteesta. Mikäli tämän jälkeen pistetilanne on edelleen tasan, voittaa se joukkue, joka on saanut paremmat pisteet välipalatuotteesta. Jos tämänkin jälkeen pisteet ovat tasan, lasketaan yhteen joukkueen kaikkien tuotteiden ulkonäköpisteet. Voittaja on se joukkue, jolla tämä ulkonäköpistemäärä on korkein.

Kilpailun yhteistyökumppanit: Tampereen Messut Oy, Tampereen Seudun ammattiopisto Tredu Kangasalan toimipiste, Condite Oy, Finnbakels Oy, Leipurin Oy, Mauste-Sallinen Oy ja Valio Oy.



Tampereen Messut



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



TAMPEREEN SEUDUN AMMATTIOPISTO