

PROPOZICE

celorepublikové soutěže o titul „ČESKÝ PEKAŘ ROKU 2012 kategorie JUNIOR “ MBK/SALIMA Brno

Soutěžící budou zhotovovat své výrobky v časovém limitu celkem 9 hodin, z toho 1. den 6 hodin a 2. den 3 hodiny.

Pokud není v propozicích konkrétně stanoveno, všichni soutěžící si u všech soutěžních výrobků volí receptury, technologii, tvar a vzhled výrobků každý sám.

I. Kategorie účastníků

Soutěž o titul:

ČESKÝ PEKAŘ ROKU 2012 kategorie JUNIOR je určena pro učně a studenty denního studia středních nebo vyšších odborných škol nebo pro mladé pekařské odborníky, kteří ke dni zahájení soutěže nepřekročí 21 let věku.

II. Soutěžní výrobky:

1) Výrobky jemného pečiva:

1 A) Vánočka

Předepsaná hmotnost: 600 g / 1 kus (hmotnost po upečení)
Počet druhů: 2 – **rozlišené dle druhu pletení**
Počet výrobků: po 2 kusech od každého druhu (vzhledem k organizaci soutěže a využití pečné plochy po dvou kusech na jeden pekařský plech o rozměrech 58 x 78 cm).
Jedním druhem je určena „skládaná“ vánočka (3 vrstvy ze 4, 3 a 2 pramenů), druhým „pletená“ vánočka ze šesti pramenů najednou. Oba druhy bez posypu, jen mašlované. Při rozdělování do pramenů nelze používat váhu.

K přípravě pramenů bude možné použít rohlíkový stroj.

1 B) Velké koláče s náplní (Chodské, dožínkové...)

Předepsaná hmotnost: 400 g / 1 kus (hmotnost po upečení)
Počet druhů: 2
Počet výrobků: 2 stejné kusy od každého druhu (vzhledem k organizaci soutěže a využití pečné plochy žádáme soutěžící, aby si připravili takové koláče, které bude možné umístit vždy po dvou kusech na jeden pekařský plech o rozměrech 58 x 78 cm).
Jednotlivé druhy jsou odlišné zdobením náplněmi nebo různými tvary. Ke zdobení je možné použít i doplňky - podmínkou je, že musí mít charakter pekařského výrobku.
Příprava korpusu je na vůli soutěžícího (tvarování těsta např. tlačením nebo vyvalováním). Tvar koláče je libovolný.

Doporučené náplně: pekařské náplně, bez dozdobení ovocem nebo jinými způsoby po upečení. Stříkací sáčky budou k dispozici na místě.

Prezentace všech výrobků jemného pečiva: Výrobky budou předloženy porotě každým soutěžícím na jednoduchých prknech (roštích, táčích), které zajistí pořadatel soutěže. Použití vlastních pomůcek není dovoleno.

2) Výrobky běžného pečiva:

Ručně tvarované pletýnky vyrobené v časovém limitu:

Předepsaná hmotnost : 60 g / 1 kus (hmotnost po upečení)

Stanovení časového limitu: čas se měří od zahájení pletení 1. kusu a končí osazením posledního 15. kusu na plech. Čas na přípravu pramenů se do časového limitu nezapočítává, stejně tak čas na strojení. Rozdělení klonku na prameny se provádí bez použití vah.

Počet výrobků: 15 kusů vyrobených v časovém limitu, dále 45 ks různých tvarů a s různým posypem

3) Chleby:

Pšenično – žitný konzumní chléb:

Předepsaná hmotnost : 900 g / 1 kus (hmotnost po upečení)

Receptura a tvar: Minimální podíl žitné mouky musí činit nejméně 40 % z celkové hmotnosti mlýnských výrobků. Tvar je dle použité ošatky, povrch bez posypu semeny (tzn. zcela hladký nebo u druhu Šumava může být na povrchu chleba obtisk mouky ve tvaru použité ošatky), s obsahem nebo bez obsahu kmínu.

Počet výrobků: 5 kusů

Prezentace: Výrobky budou porotě prezentovány na prknech (roštích, táčích), které zajistí pořadatel. Použití vlastních pomůcek není dovoleno.

III. Informace pro soutěžící:

1. Pro všechny účastníky soutěže budou pořadatelem připraveny základní suroviny, jejichž seznam bude přihlášeným účastníkům zaslán v dostatečném předstihu před soutěží a zároveň bude zveřejněn na svazovém webu. Pokud si soutěžící bude chtít dovést některé další suroviny, které nebudou v seznamu a bude je mít zahrnuté ve vypracované receptuře, je mu dána tato možnost, ale musí je předložit porotě k posouzení před zahájením práce.
2. Soutěžící si pro svou potřebu přivezou stěrky, nože, válečky, vlašičky, formy, ošatky, smetáčky na vál, pracovní oděv, obuv, utěrky, ručníky a dle vlastního uvážení další různé pomůcky.
3. Soutěžící předloží před zahájením práce písemně vypracovanou recepturu a jednoduchý technologický postup každého soutěžního výrobku.
4. Výrobky budou hodnoceny dle mezinárodních schémat, která jsou přizpůsobena tuzemským podmínkám.
5. V rámci hodnocení čistoty a hygieny na pracovišti bude hodnoceno i dodržování pokynů pořadatele o likvidaci odpadů. K uložení upečených výrobků zajistí organizátor soutěže dostatečné množství papírových krabic.

IV. Hodnocení výrobků:

Odborná porota

Odborná porota se při hodnocení finálních pečených výrobků zaměří na vynalézavost, nápaditost, originalitu výrobků, přičemž se hodnotí i hmotnost, objem, vzhled a tvar, kůrka a povrch, vůně a chuť výrobků.

Při výrobě se porota zaměří také na zručnost, technologii, odbornou manipulaci s těstem, hygienu výroby, osobní hygienu, pořádek na pracovišti, čistotu válů, pomůcek a podobně. Za zjištěné nedostatky se budou srážet body – maximálně 10 bodů u každé skupiny výrobků.

Tabulky pro hodnocení výrobků

Výrobky budou hodnoceny dle mezinárodních schémat, která jsou přizpůsobena našim podmínkám.

Každý soutěžící má možnost docílit následující maximální počet bodů:

Jemné pečivo:

koláče 400 g	50 bodů
vánočky	50 bodů
K odečtení: za nepořádek, nečistotu, hygienu práce a pod.	max. 10 bodů
za nepředložení podkladů nebo závažné chyby v obsahu	max. 10 bodů
Celkem za jemné pečivo max.	100 bodů

Chleby a výrobky z běžného pečiva

Konzumní chléb	50 bodů
Pletýnky	50 bodů
K odečtení: za nepořádek, nečistotu, hygienu práce a pod.	max. 10 bodů
za nepředložení podkladů nebo závažné chyby v obsahu	max. 10 bodů
Celkem za chleby a výrobky z běžného pečiva max	100 bodů
CELKEM (průměr za obě skupiny) bodů

C) Způsob vyhodnocení

Soutěžící, který docílí ve své kategorii nejvyšší průměr bodů za obě skupiny výrobků, obdrží čestný titul:

ČESKÝ PEKAŘ ROKU 2012 kategorie JUNIOR