

Propozice

celorepublikové soutěže o titul „Český pekař roku 2011– kategorie JUNIOR “ v SPŠP Pardubice

Soutěžící budou zhotovovat své výrobky v časovém limitu celkem 9 hodin, z toho 5 hodin na výrobu jemného pečiva a 4 hodiny na výrobu chleba a běžného pečiva.

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 – 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 žádáme soutěžící, aby umístili vždy po dvou kusech na jeden pekařský plech o rozměrech 58 x 78 cm). Jedním druhem se myslí skládaná (3 vrstvy ze 4, 3 a 2 pramenů), druhým se myslí pletená 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).

Druhem se myslí odlišné zdobení náplněmi nebo různé 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. tlačáním nebo vyvalováním). Tvar koláče je libovolný.

Doporučené náplně: pekařské náplně, bez dozdobení ovocem nebo jinými způsoby po upečení. Vzhledem k omezeným možnostem přípravy náplní budou k dispozici hotové náplně v PVC stříkacích sáčcích (hmotnost sáčku cca 250 g).

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

2) Výrobky běžného pečiva

Ručně tvarované rohlíky vyrobené v časovém limitu:

Předepsaná hmotnost : 60 g / 1 kus (hmotnost po upečení)
Stanovení časového limitu: čas se měří od zahájení tvarování 1. kusu a končí osazením posledního 15. kusu na prkno. Čas na přípravu klonků se do časového limitu nezapočítává, stejně tak čas na strojení.

Počet výrobků: 15 kusů rohlíků tvarovaných v časovém limitu, dále po 15 ks tři odlišné tvary (např. housky, uzle, žemle apod.) 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 ve výrobku.

Počet výrobků: 5 kusů

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

III. Informace pro soutěžící

1. Pro všechny účastníky soutěže budou pořadatelem připraveny suroviny dle příloženého seznamu. Pokud si soutěžící bude chtít dovézt 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. Informace o dostupných surovinách můžete získat dotazem přímo u Hany Nykodýmové, tel. 736 607 890, e-mail nykodymova@spspot.cz.
5. Výrobky budou hodnoceny dle mezinárodních schémat, která jsou přizpůsobena tuzemským podmínkám (viz IV. Hodnocení).
6. V rámci hodnocení čistoty a hygieny na pracovišti bude posuzováno i dodržování pokynů pořadatele při likvidaci odpadů.

7. Seznam surovin, které budou k dispozici v místě soutěže:

- pšeničná mouka hladká pekařská světlá
- pšeničná mouka hladká chlebová
- žitná mouka (chlebová)
- sůl jemná
- sůl hrubá
- cukr krupice
- cukr moučka
- droždí
- sušené mléko
- plnotučné mléko
- máslo
- margarín favorit S
- margarín favorit A
- vejce čerstvá
- tvaroh čerstvý
- rostlinný olej (slunečnicový)
- rum
- rozinky
- mandlové plátky
- cukr s vanilínem
- citropasta
- mák
- sezam
- len
- slunečnice

Suroviny dodané společnostmi backaldrin, Ireks – Enzyma a Pfahnl Backmittel:

vanilkový krém za studena
maková náplň instantní
ořechová náplň instantní
švestková povidla
stabilizátor tvarohu
kvas
stabilizátor chlebových těst
zlepšující přípravek pro běžné pečivo
zlepšující přípravek pro jemné pečivo
jednorázové sáčky a trubičky na plnění

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 váľů, 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
Rohlíky	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

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

ČESKÝ PEKAŘ roku 2011 – JUNIOR

V. Vybavení pracoviště:

Každý soutěžící bude mít k dispozici pracovní nerezový stůl, digitální váhu, stolní mísicí stroj Kitchen Aid.

Pro skupinu budou k dispozici 3 mísicí stroje typu Diosna, 1 rotační pec Revent a 1 sázecí pec se 4 pečnými etážemi Kornfeil, rohlíkový stroj a dělicí stroj.

VI.) Časový program:

29. 3. 2011 úterý

9,00 hod. příjezd
10,30 hod. slavnostní zahájení v zasedací místnosti Rady Pardubického kraje
11,00 hod. losování, losuje se soutěžní skupina a pracovní stůl
12 – 13 hod. oběd
13,30 hod. nástup první soutěžní skupiny
14,00 hod. zahájení práce první soutěžní skupiny (výroba chleba a běžného pečiva)
18,00 hod. zakončení prvního soutěžního dne

30. 3. 2011 středa

7,00 hod. nástup druhé soutěžní skupiny
7,30 hod. zahájení práce druhé soutěžní skupiny (výroba chleba a běžného pečiva)
11,30 hod. zakončení
12,00 hod. nástup první soutěžní skupiny
12,30 hod. zahájení práce první soutěžní skupiny (výroba jemného pečiva)
17,30 hod. zakončení druhého soutěžního dne

31. 3. 2011 čtvrtek

6,30 hod. nástup druhé soutěžní skupiny (výroba jemného pečiva)
7,00 hod. zahájení práce druhé soutěžní skupiny (výroba jemného pečiva)
12,00 hod. zakončení práce soutěžících
14,00 hod. slavnostní nástup soutěžících, vyhodnocení soutěží, doprovodný program, raut
17,00 hod. odjezd