Versenyszabályzat

Verseny neve:
Cukrász, pék-cukrász tanulók hagyományőrző cukrász versenye

Résztvevői:
Azok az iskolák, ahol nappali rendszerű cukrász, pék-cukrász, illetve sütő-cukrász technikus szakképzés folyik.

Részvételi létszám:
Iskolánként 1 csapat indulhat 2 fővel.
A csapat szakma szerinti összetételére nincs előírás, de csak olyan tanulók vehetnek részt, akik a fent említett képzésben részt vesznek. A tanulók jelöletlen munkaruhában jelenjenek meg.
Versenyszakaszok:

1. Gyakorlati versenyszakasz:
A HÍR programban összegyűjtött hagyományos és tájjellegű cukrászipari termékek közül a tájékoztatásban szereplő 8 termék közül két termék kerül kijelölésre. A csapatoknak el kell készíteniük az adott régió vagy táj jellegzetes díszmunkáját.
A csapatoknak ezt a két terméket kell elkészíteniük (a hely szűke miatt) a cukrász- és a sütőtanműhelyben.
A gyakorlati feladatra legfeljebb 6 óra áll rendelkezésre. A kezdéstől számított 360 perc elteltével a csapatoknak a munkát be kell fejezniük, függetlenül attól, hogy befejezték-e a feladatot.
Technikai vagy szervezési okokból adódó késés nem számít be a gyakorlati időbe.
Az elkészült termékeket a rendelkezésre álló helyen ki kell állítani, bemutatni. Az ehhez szükséges dekorációról a csapatok maguk gondoskodnak. Erre a gyakorlati időn kívül 20 perc áll a csapatok rendelkezésére.

2. Szóbeli versenyszakasz:
A tájékoztatóban szereplő 7 termék közül a csapatok 1 terméket húznak ki és ez kerül ismertetésre. A csapatoknak legfeljebb 10 perc áll rendelkezésükre a felkészülésre, ezután legfeljebb 5 percük van arra, hogy a bizottság előtt ismertessék a termék gyűjtemény szerinti jellemzőit. A versenyszakaszok sorrendjét, illetve a versenyfeladatokat a bizottság elnöke szabja meg.

A versenybizottság:
A versenybizottság 3 tagból áll.
A verseny értékelése:
Pontozásos rendszerben történik. Összesen 100 pont érhető el, amelyből 60 pont a gyakorlati feladatokra, 40 pont a szóbeli feleletekre adható.
Az értékelési szempontok:
- Szóbeli feladat: előfordulás a régión belül, különleges, egyedi jellemzők, termékleírás, a termék története, felhasználása, szakmai fogások.
- Gyakorlat: Összetétel, tésztakészítés, feldolgozás, sütés, kikészítő, befejező művelet, tájjellegű díszmunka, bemutatás és csapatmunka.
- Egyéb: a pontozás a végeredmény kihirdetéséig titkos. A verseny alatt a kísérők nem segíthetik a csapatokat.