



**XXV OGÓLNOPOLSKI TURNIEJ
NA NAJLEPSZEGO UCZNIA
W ZAWODZIE CUKIERNIK**
Września 15.01.2020 r.

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA 10:00 – 15:00

TEMAT: CUDA ŚWIATA

ZADANIA:

- 1. Tort 1 –piętrowy**
- 2. Figurki marcepanowe 2 x 2 szt.**
- 3. Ciastka bankietowe 2 x 5 szt.**
- 4. Napis okolicznościowy z czekolady**
- 5. Prezentacja**

max. liczba punktów 70

KRYTERIA OCENY I ILOŚĆ PUNKTÓW - łącznie 70 pkt

- 1. Organizacja pracy, czystość na stanowisku 0-10 pkt**
 - 1.1. Prawidłowy strój ucznia, czysty, estetyczny wygląd
 - 1.2. Czystość stołu, sprzętu w czasie pracy
 - 1.3. Pozostawienie czystego stanowiska pracy i sprzętu
 - 1.4. Wykonanie całego zadania w wyznaczonym czasie
- 2. Tort 0-10 pkt**
 - 2.1. Pomysłowość pracy
 - 2.2. Estetyka
 - 2.3. Zastosowanie nowych technik
 - 2.4. Oddanie tematu pracy przez dobór elementów dekoracyjnych
- 3. Ciastka bankietowe 0-10 pkt**
 - 3.1. Pomysłowość pracy
 - 3.2. Estetyka
 - 3.3. Zastosowanie nowych technik
 - 3.4. Oddanie tematu pracy przez dobór elementów dekoracyjnych
- 4. Wykonanie figurek marcepanowych 0-10 pkt**
 - 4.1. Technika modelowania
 - 4.2. Pomysłowość
 - 4.3. Kształty
- 5. Ocena organoleptyczna 0-10 pkt**
 - 5.1. Smak i wyczuwalność składników
 - 5.2. Stosowanie oryginalnych dodatków
 - 5.3. Wygląd wyrobu w przekroju
- 6. Dekoracyjny napis okolicznościowy 0-10 pkt**
 - 6.1. Czytelny napis
 - 6.2. Estetyka
 - 6.3. Trudność wzoru dekoracji
- 7. Prezentacja pracy 0-10 pkt**
 - 7.1. Ekspozycja pracy
 - 7.2. Ustna prezentacja