

Latvijas Republikas konditoru sacensības

Latvijas 2016. gada konditors

Organizētāji: **Pavāru klubs** sadarbībā ar **Starptautisko izstāžu rīkotājsabiedrību BT 1.**

Sacensību mērķis: Popularizēt un attīstīt konditorejas meistarību Latvijā, pierādīt savas prasmes, balstoties uz mūsdienīgu Latvijas klientu pieprasījumu un to vajadzībām.

Sacensību nolikums

- 1. Konkursa dalībnieki*
 - 2. Pieteikuma anketa*
 - 3. Konkursa apraksts un norises kārtība*
 - 4. Sacensību žūrija*
 - 5. Sacensību vērtēšanas kritēriji*
 - 6. Apbalvošana*
 - 7. Papildu uzziņas*
- Pielikumi*

1. Konkursa dalībnieki

Par konkursa “Latvijas 2016. gada konditors” dalībnieku var kļūt jebkurš profesionāls konditors vai konditoru komanda, kas pieteikušies konkursam – līdz **2016. gada 2. jūlijam** un iesnieguši aizpildītu pieteikuma anketu.

2. Pieteikuma anketa.

2.1. Lai pieteiktos konkursam, pretendents jāiesniedz:

- a) aizpildīta pieteikuma anketa (sk. pielikumu)

2.2. Salasāmi un pilnīgi aizpildītā anketa izsūtāma ne vēlāk par 2016. gada 2. jūliju, adresējot pieteikumu:

«Konditoru konkursam», lv@chef.lv vai rita.stramkale@gmail.com

Komplektēto pieteikumu var arī personīgi nodot konkursa organizētājiem.

2.3. Finālistu dalības maksa konditoru sacensībās ir EUR 15,-. Dalības maksa ieskaitāma **Pavāru kluba** bankas kontā, pēc rēķina saņemšanas:

AS Swedbank

Konta Nr. LV43HABA0551007700946

PVN LV 40008082630

K. Valdemāra ielā 123–51, Rīga, LV-1013

3. Konkursa apraksts un norises kārtība.

3.1. Konkursa “Latvijas 2016. gada konditors tēma “Jaunā klasika - Gadalaiki”

3.2. Konkursā “Latvijas 2016. gada konditors” tiek gatavota kūka. Kūkas parametri nedrīkst pārsniegt 50 cm, diametrā 40cm, 6 – 10 kg.

3.3. Konkursanti darbu gatavo neklātienē, gatavs darbs tiek izstādīts izstāžu zālē. Darba izpildē var piedalīties viens vai vairāki konditori.

3.4. Tortes gatavošanā drīkst izmantot materiālus, kas nav pārtikas produkts, piemēram, putuplasta paliktņus, ja tas nepieciešams, kūkas dekorācijām – rotājumiem un apdares materiāliem jābūt ēdamiem. Torte jāveido tā, lai to varētu atkārtot arī no ēdamiem materiāliem – biskvīta, krēma u.c. Prezentējot darbu **jāiesniedz apraksts un recepte** (latviešu un angļu valodās) par patieso kūkas sastāvu. Konkursa darbs tiks izstādīts publikas apskatei un vērtēšanai **trīs dienu** garumā, līdz 9.09. 17:00.

3.6. Neklātienē tāpat tiek gatavota degustācijas torte 2 kg. Kuru organoleptiski vērtēs žūrija, degustācijas iespēja tiks piedāvāta arī skatītājiem.

3.5. Finālistiem vienādus šķīvjus degustācijas tortes pasniegšanai nodrošina konkursa organizētāji. Dalībniekiem tiks piedāvāti divu veidu baltie šķīvji:

- 28 cm diametra uz kodu šķīvji žūrijai
- 38cm x 21cm prezentācijas šķīvvis

3.7. Konkursa norise

Vieta: Starptautiskajā izstāžu centrā, Ķīpsalas ielā 8–154, Rīgā.

Laiks: 2016. gada 7. septembrī.

10.00 – 11.00 Konkursantu ierašanās, toršu izvietošana.

12.00 – 13.00 Gatavā darba prezentācija. Dalībnieki prezentē savus darbus.

4. Sacensību žūrija

Astoņu finālistu atlasī veiks kompetenta Latvijā strādājošu konditoru un lietpratēju žūrija, izvērtējot anonīmus mājas darbus. Šie žūrijas pārstāvji tiks atklāti pēc finālistu paziņošanas.

Konkursa fināla žūrijā būs pieci kvalificēti ārvalstu un Latvijas žūrijas locekļi, kam ir konkursa vērtēšanas pieredze. Žūrijas komisijas lēmums būs galīgs.

5. Sacensību vērtēšanas kritēriji

Vērtēšana notiks pēc šādiem kritērijiem:

Kūkas noformējums, atbilstība prezentācijai: Kompozicionālā krāsu un formu vienotība	0–20 punkti
Garša un produktu saderība: Smaržas, garšas un konsistences atbilstība.	0–60 punkti
Tehniskā meistarība un darba organizēšana:	0–20 punkti

Darba tehnika, darba vietas organizēšana; jaunrade un mūsdienīgums.
Viena ēdiena kompozcijas vērtējuma maksimālais punktu skaits:

100 punkti

6. Apbalvošana

Konkursa “Latvijas 2016. gada konditors” galvenā balva – EUR 500.

Visiem finālistiem tiks pasniegtas sponsoru un atbalstītāju sarūpētās balvas.

7. Papildu uzziņas

Par sacensībām var interesēties:

Pavāru kluba mājas lapā: www.pavaruklubs.lv
rakstot: lv@pavaruklubs.lv

vai zvanot pa tālruniem:

29 238 453 (Svetlanai Riškovai)
26 429 989 (Ritai Stramkalei)
20 244 158 (Ina Poliščenko)