



VIII NATJECANJE SLASTIČARA, UČENIKA
SREDNJIH SLASTIČARSKIH, PREHRAMBENIH
I KUHARSKIH ŠKOLA HRVATSKE I SLOVENIJE
I ZEMALJA BIVŠE JUGOSLAVIJE
15. listopada/oktobra 2019. HOTEL "WELL" TUHELJ

P R A V I L N I K

natjecanja u spravljanju torte

I

„Artslast“ je natjecanje mladih slastičarskih timova, srednjih slastičarskih, prehrambenih i kuharskih škola i hotela s područja Slovenije i Hrvatske i zemalja bivše Jugoslavije, koje će se održati 15. listopada/oktobra godine u hotelu „Well“ Tuhelj. Sudionici natjecanja ne smiju biti stariji od 22 godine. »Artslast« preferira i intenzivira kreativnost, znanje, vještinu i natjecateljski duh među mladim, budućim slastičarima.

II

Natječe se ekipa koja se sastoji od voditelja ekipe i natjecatelja. Ekipa može imati 2 natjecateljska člana ili samo jednog. Svaka škola može prijaviti više učenika ili ekipa.

Za ocjenjivanje je najbitnije da svi radovi budu 15. listopada/oktobra izloženi do 13 sati u posebnom prostoru hotela „Well“ Tuheljske toplice gdje će ih žiri ocjenjivati.

Svaki natjecatelj, odnosno ekipa može svoje radove donijeti pripremljene u svojem prostoru, a može ih raditi u prostoru kuhinje hotela. Ukoliko natjecatelj donosi gotove radove dužan je osigurati adekvatne uvjete transportiranja.

Stručni žiri može, ako želi, (ili ocijeni da je potrebno) naknadno zatražiti provjeru znanja natjecatelja vezanu za izradu njegove torte.

III

Zadatak natjecanja; **Izrada i ukrašavanje torte**

Tema: **MEDENA TORTA**

IV

TORTA

Dimenzije torte su; promjera od 20 – 30 cm, visine od 10 – 20 cm

Natjecatelj može koristiti različite oblike kreiranja. Torta mora biti u jednom komadu, te imati oblik različitih geometrijskih oblika krug, kvadrat, pravokutna...

Koncepcijski torta mora u svojem ukupnom slastičarskom izražavanju poštovati odredbe glavne teme; MED U SLASTIČARSTVU.

Ukoliko natjecatelj planira dodatno izraditi figurice, težina jedne figurice može biti od 50 - 90 g. Dimenzije figurice moraju biti usklađene sa zadanim dimenzijama torte.

Izbor sirovina nije ograničen i po izboru je svakog natjecatelja.

V

1. torta se priprema za 15 osoba
2. torta **smije biti obučena u rolani fondan (ticino), marcipan i slične mase za prekrivanje**
3. torta mora biti razrezana u tri komada prezentirana na tanjuru a presjek mora biti vidljiv
4. na torti ne smiju biti nejestivi materijali (plastika, drvo, staklo, itd.)
5. natjecatelj mora imati nož za rezanje torte, a tanjure za prezentaciju daje hotel
6. natjecatelj odgovara za higijensku ispravnost torte

VI

Nagrade i priznanja

I NAGRADA „ZLATNI ARTSLAST“ MEDALJA I DIPLOMA (medalju dobiva i učenička ekipa i škola)

II NAGRADA „SREBRNI ARTSLAST“ MEDALJA I DIPLOMA (medalju dobiva i učenička ekipa i škola)

III NAGRADA „ZLATNI ARTSLAST“ MEDALJA I DIPLOMA (medalju dobiva i učenička ekipa i škola)

Svaka ekipa dobiva poklon-paket.

Svaki nastavnik, odnosno natjecatelj dobiva potvrdu o stručnom usavršavanju koja mu služi za valorizaciju u mentorstvu ili u osobnom CV-u.

VII

OCJENJIVANJE:

Tortu će ocjenjivati 3 žirija;

- a) žiri Sekcije ocjenjivača Hrvatskog kuharskog saveza
- b) žiri inozemnih i hrvatskih novinara
- c) žiri redakcije Robinson

Svaki član Ocjenjivačkog suda ocjenjuje na vlastitom ocjenjivačkom listiću i prema sljedećim kriterijima:

OCJENJIVANJE:

Svaki član Ocjenjivačkog suda ocjenjuje na vlastitom ocjenjivačkom listiću i prema sljedećim kriterijima:

VANJSKI IZGLED

BROJ BODOVA

do 10 bodova Sklad boja
do 10 bodova Kompozicija
do 10 bodova Kreativnost

OKUS

BROJ BODOVA

do 10 bodova Sklad okusa

OSTALO

do 2 boda - Poštovanje propozicija
do 2 boda – Komercijalna primjenjivost rada

TABLICA NEGATIVNIH BODOVA

BROJ NEGATIVNIH BODOVA

do - 4 negativna boda: - ukoliko broj elemenata natjecateljskog rada ne odgovara propozicijama - ukoliko jedan od elemenata eksponata izgubi svoje predviđeno stanje (padne, pukne, otopi se itd.) za vrijeme rada Ocjenjivačkog suda
UKUPAN BROJ BODOVA

VIII

Ocjenjivanje svih izložaka će biti pod vodstvom stručnog ocjenjivačkog suda kojeg odabire organizator. Sve ocjene su konačne odlukom suda. Ocjenjivački sud sastoji se od 3-5 članova.

IX

Sve radove će posebno ocjenjivati ocjenjivački sud inozemnih i hrvatskih novinara te žiri redakcije Robinson. Riječ je o dodatnom ocjenjivanju.

X

PRIZNANJA ŽIRIJA DOMAĆIH I INOZEMNIH NOVINARA

Žiri sastavljen od novinara, urednika hrvatskih i inozemnih revija za slastičarstvo i revija za hranu, ocjenjivat će na temelju radove i izabrati najbolja 3 rada. Najbolje plasiranima će se uručiti diplome.

I. Zlatna diploma "Press-Artslast 2019." II. Srebrna diploma "Press-Artslast 2019." III. Brončana diploma "Press-Artslast 2019."

XI

PRIZNANJE REDAKCIJE „ROBINSON“

Priznanje redakcije „Robinson“ i posebnog žirija sastavljenog od turističkih djelatnika, gastronomi, profesora, slastičara iz Hrvatske i inozemstva te djelatnika tvrtke Robinson sastavljenog od 3 člana. Diplome dobivaju 3 slastičara (ekipe).

1. Zlatna diploma „Robinson“, 2. Srebrna diploma „Robinson“, 3. Brončana diploma „Robinson“

XII

Svim natjecateljima organizator želi puno uspjeha

**Za organizatora:
Stjepan Odošić, direktor**

ROBINSON

PUBLISHING HOUSE – CROATIA * FACHZEITSCHRIFTENVERLAG * NOVINSKO NAKLADNIČKO PODUZEĆE *
NOVINARSKO ZALOŽNIŠKO PODJETJE Šubićeva 12 10000 ZAGREB

Mob: ++385 98 398 220 e-mail: robinson@robinson.hr; www.robinson.hr; www.interslast.eu;