

# 2024

## AbiFest

### CUKRÁŘSTVÍ

#### 1. CÍL PRÁCE

Soutěžící v tomto oboru mohou prokázat svoje schopnosti a nápad při zdobení dortu na dané téma.

#### 2. SOUTĚŽNÍ ÚKOL

Zdobení jednoho dortu z daných polotovarů ve spotřebním koši. **Každý soutěžící nejprve vypracuje nákres ozdoby dortu. Stručně popíše suroviny sloužící na ozdobu, jež hodlá použít k vystižení tématu „Valentýnské srdce“.** Ozdoby musí splňovat veškeré hygienické předpisy a musí být požitelné.

#### 3. SUROVINY, POMŮCKY

##### 3.1 Materiál

Pro soutěžící bude k dispozici korpus, krém máslový světlý a pařížský hnědý.

##### 3.2 Pomůcky

Soutěžící si přivezou táč, papírové ozdobné dortové ubrousky na podložení, dále si mohou přinést vlastní zdobící sáčky, trubičky, stěrku, dortový nůž a libovolné další pomůcky. Pro výstižnost svého záměru mohou použít mandlovou modelovací hmotu ze sušeného mléka a modelovat před zraky diváků. Stejně tak si mohou přinést hotové dekorační prvky, ale při modelování bude hodnocení vyšší.

Doporučujeme jednotné pracovní oblečení, alespoň bílý plášť a bílou čepici. Pro instalaci dortu si lze přinést další pomůcky za účelem zlepšení výsledného dojmu (zátiší).

#### 4. ČASOVÝ LIMIT

Maximální čas 3 hodiny.

Doporučujeme vyhradit si před zahájením soutěže zhruba 1 hodinu pro zhotovení nákresu.

#### 5. SOUTĚŽNÍ KRITÉRIA

##### HODNOCENÁ POLOŽKA PŘIDĚLENÉ BODY (MAX. POČET)

Písenná příprava – nákres ozdoby dortu	10 bodů
Dodržování základních cukrářských postupů	20 bodů
Moderní pracovní postupy, úprava výrobků	30 bodů
Celkový estetický dojem, vystižení námětu	30 bodů
Vhodnost použitých zdobných prvků	10 bodů

##### CELKOVÝ POČET BODŮ

100 bodů