



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

W związku z pojawieniem się pytania dotyczącego konkurencji I „**Zainspirowani dziedzictwem cukierniczym Małopolski**”, która, zostanie przeprowadzona **30.X.2025** w Zespole Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie, os. Złotej Jesieni 16, 31-828 Kraków, przekazujemy pytania wraz z odpowiedziami.

PYTANIA:

1. czy na konkursie glazura do wykończenia monoporcji będzie traktowana jak dekoracja i można dodać do jej sporządzenia składnik, który nie znajduje się w koszyku produktów dla drużyny (przywieziony we własnym zakresie)?,
2. czy ewentualnie do sporządzenia wyrobu cukierniczego, można dodać jakiś składnik dodatkowy, który nie znajduje się w koszyku produktów, np. serek mascarpone (przywieziony we własnym zakresie)?

ODPOWIEDŹ:

Wszystkie składniki potrzebne do wykonania zadania konkursowego zapewnia organizator.

Zgodnie z regulaminem uczestnicy korzystają tylko z podanych surowców.

PYTANIA:

1. Czy wydanie ma być wieloporcjowe czy każdy deser ma być wydany na osobnym talerzu?
2. Czy można odejść od koloru białego talerza?
3. Czy do sporządzenia dekoracji można użyć przywiezionych barwników?

ODPOWIEDŹ:

1. Jedna porcja dla jury koniecznie jednoporcjowo, pozostałe można wieloporcjowo ale również na białej zastawie.
2. Zgodnie z informacjami zawartymi w regulaminie uczestnicy konkursu wydają wyroby cukiernicze na białych talerzach .
3. Zgodnie z załącznikiem nr 1 do regulaminu wszystkie surowce zapewnia organizator, zatem nie można mieć swoich barwników.

PYTANIE

1. Co znajduje się na stanowisku drużyny (jaki sprzęt)?

ODPOWIEDŹ:

Opis stanowiska konkursowego - Zapewniono na stanowisku pracy dla drużyny:

- a) garnki 2 szt.
- b) patelnie 2 szt.
- c) rondle 2 szt.
- d) szpatułka 1 szt.
- e) stolnica 1 szt.
- f) sita 2 szt.
- g) nalewka 2 szt.
- h) różga 2szt.
- i) tarka 1 szt.
- j) durszlak 1 szt.

- k) miski 3 szt.
- l) łyżki kuchenne 2 szt.
- ł) noże kuchenne 2 szt.
- m) ręczny wyciskacz do cytrusów 1 szt.
- n) skrobka 1 szt.
- o) łyżka cedzakowa 1 szt.
- p) wałek do ciasta 1 szt.
- r) miarka 1 szt.
- s) pędzel 1 szt.
- t) blachy cukiernicze 2 szt.
- u) kuchenka gazowa z piekarnikiem 1 szt.
- v) Mikser planetarny
- w) mikser ręczny

Uczestnicy we własnym zakresie dostarczają: a) białe talerze do wydania monoporcji (4 szt.) 8 b) W konkurencji cukiernik uczestnicy we własnym zakresie przywożą: strój roboczy gastronomiczny, potrzebne foremki do wykonania, dekorowania wyrobu cukierniczego. c) opcjonalnie: inny sprzęt niezapisany w wyposażeniu stanowiska dla drużyny 2 osobowej (np. wykrawacze, maty silikonowe, szczypcy kuchenne, mandolinę, obieraczkę, tyłki, , szpatuły, thermomix, wędzarkę, blender, syfon, wagę z dokładnością do mg, termometr) Uczestnicy korzystają z surowców wykazanych w regulaminie.