

Taitaja2026-semifinaali tehtävälomake

501 Leipuri-kondiittori

Käytännön ohjeita

Kilpailijan on todistettava henkilöllisyytensä ilmoittautumisen yhteydessä. Kilpailusuoritusta voidaan kuvata ja videoida. Tarkemmat ohjeet lähetetään ilmoittautuneille kilpailijoille ja kilpailuhuoltajille sähköpostilla.

Aikataulu

Semifinaalit pidetään keskiviikkona 28.1.2026 kaikilla viidellä semifinaalipaikkakunnalla.

Kilpailuaika on klo 9.30–16.00

Klo 9.00–9.30 ilmoittautuminen ja info. Kilpailutehtäviin käytettävä suoritusaika on 6 tuntia. (9.30–16.00, sis. lounastauon).

Kilpailutehtävän yleiskuvaus ja arviointi

Kilpailussa valmistetaan kahvileipätuotteita, konditoriatuotteita ja -koristeita sekä lasketaan alaan liittyviä laskutehtäviä.

Kilpailutehtävät arvioidaan asteikolla 0–100 p. Arvioinnista on laadullista arviointia 70 % ja määrällistä 30 %.

Moduuli 1

Laskutehtävä

Alaan liittyviä laskutehtäviä.

Aikataulu: Laskemiseen saa käyttää aikaa 10–20 min (klo 9.30–9.50). Kilpailija saa siirtyä suorittamaan seuraavia moduuleita haluamassaan aikataulussa, mutta kuitenkin aikaisintaan 10 minuutin kuluttua laskutehtävän aloittamisesta (klo 9.40) ja viimeistään 20 min kuluttua (klo 9.50). Laskutehtävään käytetty aika ei vaikuta laskutehtävän arviointiin.

5 pistettä

Moduuli 2

Kahvileipätuotteiden valmistus

Täytepitkojen sekä pienten täytteellisten pullatuotteiden valmistus. Molemmat kahvileipätuotteet valmistetaan samasta pullataikinasta, mikä valmistetaan kilpailijoille valmiiksi järjestäjän toimesta. Tuotteiden valmistusohjeet annetaan kilpailupaikalla.

Aikataulu: Pullataikina annetaan kilpailijoille klo 12:00. Työjärjestyksen voi päättää itse, tuotteiden on oltava valmiita klo 16.00.

40 pistettä

Moduuli 3

Konditoriatuotteiden valmistus

Kääretorttujen sekä kääretorttuleivosten valmistus. Valmistusohjeet annetaan kilpailupaikalla.

Aikataulu: Työjärjestyksen voi päättää itse, tuotteiden on oltava valmiita klo 16.00.

25 pistettä

Moduuli 4

Konditoriakoristeiden valmistus

Marsipaanikoristeiden valmistus kilpailupaikalla annettavan ohjeen mukaisesti.

Mallinmukaisten suklaakoristeiden valmistus (käytetään non-temp/kuorrutesuklaata, ei siis tarvitse temperoida).

Koristeet laitetaan esille yhdessä Moduuli 3:n tuotteiden kanssa.

Aikataulu: Työjärjestyksen voi päättää itse, tuotteiden on oltava valmiita klo 16.00.

15 pistettä

Moduuli 5

Kestävä kehitys ja yrittäjämäinen toiminta

Jätteiden lajittelu, hävikin huomioiminen, raaka-aineiden oikeanlainen käyttö, energiatehokas työskentely, oman työn organisointi ja aikataulutus, itsearviointi.

Aikataulu: Arvioidaan jatkuvana koko kilpailun ajan.

10 pistettä

Moduuli 6

Työhyvinvointi ja työturvallisuus

Työhyvinvoinnin, ergonomian, työturvallisuuden sekä toisten kilpailijoiden huomioiminen työskentelyssä, yhteistyö- ja vuorovaikutustaidot.

Aikataulu: Arvioidaan jatkuvana koko kilpailun ajan

5 pistettä

Materiaalit ja laitteet

Kilpailupaikalta löytyvät materiaalit

- tarvittavat raaka-aineet kilpailutehtävien valmistukseen
- koneet ja laitteet, kuten taikinakone, nostatuskaappi, vaaka, uuni, pöytämalliset yleiskoneet sekä pientyövälineet ja tarvikkeet, kuten palettiveitset, veitset, nuolijat, kulhot, pellit, leivinpaperit, sakset, tyllat ja massapussit.

Kilpailija tuo tullessaan

- omat työvaatteet sekä työkengät (elintarvikehuoneistoon soveltuvat työkengät, työturvallisuusmääräykset huomioiden)
- marsipaanityövälineet
- muistiinpanovälineet ja laskin
- kuvallinen henkilökortti, ajokortti tai passi henkilöllisyyden todistamiseksi
- avoin ja iloinen kisamieli.

Muut semifinaalia koskevat ohjeet

- -