

DM i DESSERTTALLERKENANRETNING

Søndag den 27. september afvikler Danmarks Konditorforening DM i Desserttallerkenanretning på Kold college, Landbrugsvej 55, 5260 Odense S

Konkurrencebetingelser

1. Desserten er valgfri
2. Der skal afleveres 5 færdiganrettede desserter - fire til bedømmelse og én til udstilling. Hver deltager har 15 minutter til at anrette sine desserter på konkurrencedagen, men må iøvrigt have medbragt alt hjemmefra.
3. Desserten skal kunne produceres rationelt til 50 kuverter.
4. Opskrift, fremgangsmåde og kalkulation afleveres sammen med desserterne. Obligatorisk.
5. Konkurrencen er åben for konditorer og kokke - elever som udlærte.
6. Indleveringstid ca kl. 10.00-14.00. Der vil ved fristens udløb blive udarbejdet en tidsplan for indleveringerne. Særlige afleveringsønsker, der meddeles ved tilmeldelse vil i videst mulige omfang blive imødekommet.

Bedømmelseskriterier

Pointfordeling:

- * 40 % Smag og sammensætning
- * 30 % Kreativitet og udseende
- * 10 % Akkuratesse
- * 20 % Rationalitet

Præmiering

Præmieoverrækkelse fra kl. 15.00.

- | | |
|-----------|------------------------|
| 1. præmie | Guldmedalje + 1.500 kr |
| 2. præmie | Sølvmedalje + 1.000 kr |
| 3. præmie | Bronzemedalje + 500 kr |
- Alle deltagere modtager et diplom.

Ved præmieoverrækkelsen bedes hver deltager optræde i arbejdsbeklædning af hensyn til showet.

Tilmelding og spørgsmål

Tilmelding til Poul Gunner Sørensen på telefon 97 12 23 05 eller E-mail akbc@akbc.dk senest den 1. september 2009.