

NOORUSLIK KEVAD OLUSTVERES

23.-24.aprill 2009

Loovus Eesti köögis!

Võistlema ootame kõiki Eesti kutseõppeasutusi, kus õpetatakse toitlustuserialasid.

Osalemise tingimused

- Igast koolist **üks** 3-e liikmeline võistkond (2 koka õpilast ja 1 teenindaja)
- V.a AEHT liikmekoolidest Tallinna TK, EHTE, Haapsalu KHK, Tartu TK ja Kuressaare AK, kes omavad võimalust saata võistlema **kaks** võistkonda.

Osalejad peavad olema 2008/2009. õ-a kutseõppeasutuse õpilaste nimekirjas ja sündinud vahemikus 1985-1993 aasta. (EuroSkillsil saab osaleda vanuses 17 - 25, ehk et võistlusaastal võib saada 25.a vanaks)

Võistlustel osalemiseks tuleb koolidel **30. märtsiks 2009.a.** saata täidetud registreerimisleht (lisa).

Võistluse eesmärk:

Õpilaste loovuse arendamine ja kaasaegse Eesti toidu populariseerimine
Parimate erialatundjate väljaselgitamine ja nende edasine ettevalmistamine EuroSkills'i võistlusteks.

Registreerimine, õpilaste majutamine ja võistluspaigaga tutvumine 23.aprillil kell 9.00 - 10.00 Olustvere Mõisas

Võistluste avamine kell 10.15 Olustvere Mõisas.

Eraldi toimub kokkade ja teenindajate võistlustulemuste hindamine.

Võistluste algus kell 11.00 Olustvere sööklas aadressil Müüri 3

KOKKADE VÕISTLUS:

Kokkade võistkond koosneb **kahest liikmest**, kellest üks on koolisiseselt määratud **peakokk** ja teine **abikokk**

Võistkonna peakokal, kes saavutab üldarvestuses 1 – 6 koha, on võimalus pääseda edasistele võistlustele selgitamaks Eesti esindajat EuroSkills 2010.a. (tingimused täpsustuvad Innove otsuste põhjal)

Võistlejatel tuleb valmistada

1. pearoog broilerist
2. magustoit "Lumepallisupp", mida pakkuda loovalt, modernselt/lisanditega
3. panna kirja, mida teha järgi jäänud broileriga. (säätlik tooraine kasutamine)

Toidukorvis on

- 2 broilerit
- 6 kanamuna
- piim
- suhkur

Ülejäänud toiduained saavad võistlejad teada võistlustel (**pimekorv**)

Toite valmistatakse **4** portsjonit, millest 2 portsjonit serveerivad teenindajad lauda, 1 portsjoni žüriile ja 1 portsjoni näituselauale.

**Väljaspool toidukorvi olevaid toiduaineid pole lubatud kasutada.
Köögis mobiiltelefonid keelatud!
Töökohad ja alustamisjärjekord loositakse.**

Võistkonnad võistlevad kahes vahetuses:

I vahetus

II vahetus

Võistluste algus kell 11.00

Tööde teostamiseks on aega kokku 4 tundi (sellest esimesed 45 minutit võimalus tutvuda toidukorviga)

- pearoog serveeritakse 3 tundi ja 15 min pärast võistluse alustamist
- magustoit serveeritakse 3 tundi ja 45 min pärast võistluse alustamist
- Viimased 15 minutit korrastatud töökoha üleandmiseks.

Võistkonnal on kasutada töölaud mõõtudega 130x 66 koos kraanikausi ja elektri/gaasi või klaaskeraamilise pliidiga(kaks keedukohta), sellest kasulikku pinda töökohal 73x66. Töölaua all on riul mõõtmetega 120x60. Töökoht koos pliidiga määratakse loosijärjekorraga.

Üldkasutuses on 2 konvektsioonahju, kombiahi, grill, nõudepesumasin ja külmkapid (+sügavkülm). Eraldi suures söökla köögis on lisaks 2 kombiahju ja jahutusapp.

Roogade valmistamiseks vajaminevad nõud ja töövahendid tuleb endal kaasa võtta. Seadmetest on lubatud kaasa võtta käsi- ja saumikser.

Kaasa võetud töövahendid peavad olema paigutatud ainult oma töökohale ja ei tohi kaasvõistlejaid segada.

Serveerimisnõud on etteantud kohapeal. Serveerimisnõud on **valged**. Nõude mõõdud täpsustuvad.

Serveerimiseks kaasavõetud nõusid kasutada ei tohi!

TEENINDAJATE VÕISTLUS

Võistlus on individuaalne.

Võistlustel osalemine kelneri tööriietuses.

Kaasa võtta kõik laua katmiseks vajalikud vahendid – laudlina, salvrätikud, noad – kahvlid - lusikad, leivataldrikud, veeklaasid, lillevaas, kaunistused jm. lisandid ja kelneri töövahendid.

Korraldaja pakub omalt poolt:

Laud suurusega 90x90 cm

Abilaud suurusega 80x 120 cm

Laudlinad:

Šampanja (polüester) 150x150

150x240

Tumeroheline(polüester) 150x150

150x 240

Bordoo (puuvillane) 140x140

140x180

Valge (puuvillane) 140x140

140x200

Salvrätikud

Šampanja (polüester) 40x40

Tumeroheline(polüester) 40x40

Valge (puuvillane) 40x40

Töökohad ja alustamise järjekord loositakse kohapeal.

Võistluste osad:

- Lauakatmine: läbivaks teemaks õpilaste loovus ja kaasaegne Eesti köök. Kaasa võtta teemakohane lauakaunistus, teha ettevalmistustööd ja **katta laud kahele** külalisele. Menüü on kahekäiguline (pearoog ja magustoit).
- Pakutava menüü esitus enne valmistoidu serveerimist ja klientide teenindamist maksimaalselt 3 minuti jooksul. Hinnatakse esituse atraktiivsust, esinemisuskust, teenindaja teadlikkust.
- Salvrätikute voltimine: võistlejad võivad 3 minuti jooksul erineval viisil 5 salvrätikut.
- Veini avamine ja täpsusvalamine: võistlejad avavad ja valavad võrdselt 6 klaasi veini õiges järjekorras, valamise aega ei arvestata.
- Alkoholi pimetest. Võistleja peab **lõhna ja värvuse** järgi tundma ära eri alkoholid (viin, brändi, rumm, gin, viski, vermut, liköör, punane vein, valge vein, õlu, siider), millest koha peal tuleb ära tunda 3-4 jooki ja samas valida sobiv klaas antud jookide serveerimiseks.
- Sooritada tuleb vee pakkumine kahes erinevas valikus (mulliga, mullita)

Võistluste hindamiseks moodustatakse žürii oma ala asjatundjatest.

Hindamisel arvestatakse kõigi etteantud ülesannete täitmist, suhtlemist, meeskonnatööd kokkadega, klienditeenindust ja koostöövalmidust.

Parimad teenindajad üldarvestuses (1 – 6) omavad võimalust pääseda edasistele võistlustele selgitamiseks Eesti esindajat EuroSkills võistlusel 2010.a. (tingimused võistlustel täpsustuvad Innove otsuste põhjal)

Autasustamine: 24. aprillil kl 14.30 Olustvere Mõisas

Võitnud võistkonna liikmed kuulutatakse võistluse „Nooruslik Kevad 2009” võitjateks.

Võistkonna osavõtumaks 1000.- krooni inimese kohta tasuta hiljemalt 06.04.2009.a Rahandusministeeriumi arveldusarvele SEB Eesti Ühispangas a/a 10220004799019 viitenumber 2100009912, selgitus “ Nooruslik Kevad Olustveres”

Igast koolist võimalus osaleda 3-1 õpetajal tasuta ja igal järgneval tasuta osalustasu 1000.- krooni.

Võistluste ajal õpetajatele koolitus, mis toimub ESF programmi rahastamise kaudu.

Kontakt Malle Peterson (malle@olustvere.edu.ee)

Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli toitlustuseriala koordinaator

Info telefonil 43 74 244 või 56 472 837