

NOOR TEENINDAJA 2009 OSAVÕTUTINGIMUSED

Eesti Kelnerite ja Ettekandjate Liit ning **Profexpo OÜ** kutsuvad Eesti toitlustuserialade ametikoolide õpilasi võistlusele „**Noor teenindaja 2009**”. Võistlus jätkab 2005. aastal alustatud traditsiooni. Korraldaja on seadnud eesmärgiks võistluse kaudu arendada ning edasi viia kelneri ja ettekandja eriala, võimaldada kutseõppeasutuste õppuritel näidata oma kutseoskusi ja kujundada toitlustusvaldkonna kutsehariduse mainet.

Võistlus „**Noor teenindaja 2009**” toimub kolmapäeval, **4. novembril 2009** Eesti Näituste messikeskuses, Tallinna Toidumessi ametliku programmi osana. Külastajatele ja pealtvaatajatele on mess avatud kella 10.00–19.00.

Võistlusest saavad osa võtta kõik Eesti kutseõppeasutuste toitlustuse eriala õppurid, kes on 2009/2010 õppeaastal kutseõppeasutuse õpilaste nimekirjas.

Esimese ja teise koha saavutanul (sündinud 1985 ja nooremad) on võimalus läbida treening valdkonna spetsialistide käe all, mille järel selgitatakse nendest parim, kellel on võimalus minna esindama Eestit 23. – 26. novembril 2010 Portugalis toimuvatel EuroSkills 2010 kutsemeistrivõistlustel teenindaja võistlusel. Kui võitjaks osutub õpilane, kes on vanem kui 25 aastat pälvib ta tiitli „**Noor teenindaja 2009**“, kuid Euroskills 2010 ettevalmistusele ning eelvõistlusele pääsevad paremusjärjestuselt 2 järgmist, kes on vanuses 17 - 25 aastat.

Võistluse korraldamist toetab Euroopa Liidu Sotsiaalfond.

Osavõtjad võistlevad kelneri või ettekandja tööriietuses. Kaasa tuleb võtta korgitser, alkohol ja maitseained flambeerimiseks. Muu võistluseks vajalik on korraldajate poolt.

Töökohtade ja alustamise järjekorra loosib korraldustoimkond. Täpsustamine kohapeal.

Võistluse osad

1. Teooriatest	Test koosneb 10 küsimusest ja aega vastamiseks 20 minutit
2. Salvrätikute voltimine	Võistlejad võldivad 3 minuti jooksul 5 piduliku õhtusöögi salvrätikut erineval viisil
3. Täpsusvalamine	Võistlejad valavad aja peale veinipudelist võrdselt 6 klaasi
4. Laua katmine	Läbivaks teemaks kiire ja pidulik lõunasöök. Võistlusjärjekorra järgi valmistab võistleja ette laua kahele külalisele. Menüü on kahe käiguline: flambeeritud hiidkrevetid kohapeal valitavate lisanditega ning teekäik pagari- või kondiitritoodete valikuga. Võistleja võtab kaasa endale meelepärase flambeerimisalkoholi ning maitseained. Kohapeal valib roa juurde sobiva joogi (esitlus toimub töö käigus). Võistleja valib lauakaunistuse ja menüükaardi.
5. Klientide teenindamine	Võistleja teenindab enda valmistatud roogadega (2 kliendile, 1 kohtunikele) ning sobivate jookidega.

6. Tee serveerimine	Toimub teenindamise osana. Kelner valmistab sobiva tee ning valib juurde sobiva pagari- või kondiitritoote ja serveerib kliendile.
7. Viinamarjasordi arvamine	Pakutakse erinevaid veine, mille degusteerimise käigus tuleb arvata veini viinamarjasort.

Võistluse hindamiseks moodustab korraldustoimkond tippkelneritest ja erialaga seotud professionaalidest koosneva kohtunike kogu, kuhu kuulub vähemalt viis liiget. Kohtunikud võivad olla välisriikidest.

Hindamisel arvestatakse:

- kõigi etteantud ülesannete täitmist;
- suhtlemist, klienditeenindust ja koostöövalmidust;
- serveerimistehnikat ja üldmuljet.

Igal võistlejal on võimalus kasutada kohapeal olevaid lauakatmis- ja töövahendeid.

Võistluse kolme paremat autasustatakse diplomite ja auhindadega. Eriauhinnad saavad: parim täpsusvalaja, parim eelkate, parim flambeerija, parim tee serveerija.

Registreerimistähtaeg on **12. oktoober 2009**.

Täpsustatud osavõtutingimused saadetakse võistlejatele peale registreerimist.

Osavõtutasu on **500** krooni (käibemaksu ei lisandu).

Korraldustoimkonnal on õigus teha osavõtutingimustes muudatusi.

Korraldaja:

Eesti Kelnerite ja Ettekandjate Liit (EKEL)

Koostööpartnerid:

Elukestva Õppe Arendamise Sihtasutus Innove
Eesti Hotelli- ja Turismimajanduse Erakool (EHTE)
Profexpo OÜ

Toetajad:

Altia Eesti AS
Carmen Rent
Eesti Hotellide ja Restoranide Liit (EHRL)
Eesti Hotelli ja Restorani Personali Agentuur (EHRA)
FirstFlush OÜ
Teie Kelner OÜ
AS Tridens

Info võistluse kohta:

Eesti Kelnerite ja Ettekandjate Liit
ettekandja@kelner.ee, tel: 53 902 904 www.kelner.ee

Profexpo OÜ
www.profexpo.ee/foodfair