

## Noorte kokkade ja teenindajate kutsevõistlus NOORUSLIK KEVAD 2010

**Toimumisaeg:** 6. – 7. aprill 2010  
**Võistluskoht:** Narva Kutseõppekeskus  
Kreenholmi 45 Narva

Võistlustele on oodatud osalema kõik Eesti kutseõppeasutused, kus õpetatakse toitlustuserialasid.

### Osalemise tingimused:

- Igast koolist **üks** 3-e liikmeline võistkond (2 koka õpilast ja 1 teenindaja)
- Võistlusel on lubatud osaleda 2 võistkonnaga järgmistel koolidel:  
Tallinna Teeninduskool, Tartu Kutsehariduskeskus, Kuressaare Ametikool, Ida – Virumaa Kutsehariduskeskus, Pärnumaa Kutsehariduskeskus, Haapsalu Kutsehariduskeskus.

Osalejad peavad olema 2009/2010. õ-a kutseõppeasutuse õpilaste nimekirjas ja sündinud vahemikus 1989-1994 aasta.

Võistlustel osalemiseks tuleb koolidel täita SA Innove kodulehel asuv elektrooniline registreerimisleht hiljemalt **22. veebruaril 2010.a.**

### Võistluse eesmärk:

- Õpilaste loovuse arendamine ja kaasaegse Eesti toidu populariseerimine.
- Parimate erialatundjate väljaselgitamine.

**Registreerimine ja võistluspaigaga tutvumine** 6.aprillil kell 10.00 - 10.45 Narva Kutseõppekeskuses.

**Võistluste avamine 6. aprillil kell 11.00 Narva Kutseõppekeskuses.**

**Võistluste algus kell 12.00** Narva Kutseõppekeskuse sööklas, aadressil Kreenholmi 45.

### KOKKADE VÕISTLUS:

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

Võistkonna peakokal, kes saavutab üldarvestuses 1 – 3 koha, on võimalus pääseda edasistele võistlustele selgitamiseks Eesti esindajat rahvusvahelistel võistlustel (täpsemad tingimused edasiste võistluste kohta selguvad SA Innove otsuste põhjal).

### Võistlejatel tuleb valmistada

1. pearoog seakarbonaadist, seamaksast
2. magustoit
3. panna kirja, mida teha järgi jäänud toorainega (säästlik tooraine kasutamine)

**Pearoa toidukorv (lisas) on kõigile ette antud ja ette teada. Dessert tuleb valmistada pimekorvist, mille täpse sisu võistlejad saavad teada võistlusel (lisas on etteantud toidukorv, mille hulgast kohtunikud valivad pimekorvi toiduained).**

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 on mobiiltelefonid keelatud!**

**Töökohad ja alustamisjärjekord loositakse.**

Võistkonnad võistlevad kolmes vahetuses:

I vahetus, 6.04.2010

II vahetus, 6.04.2010

III vahetus, 7.04.2010

**Täpsem ajakava selgub pärast võistkondade registreerumist.**

Tööde teostamiseks on aega kokku 4 tundi (sellest esimesed 30 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 on korrastatud töökoha üleandmiseks

**Võistkonnal on kasutada ühisköögis töölaud koos riuliga. Kõikide võistkondade peale on kasutada elektripliidid 12 keedukohaga, 2 kombiahju, soovi korral pagar-kondiitriahjud koos eelkergituskappidega. Korraga võistleb 6-7 võistkonda.**

Töökoht koos pliidiga määratakse loosijärjekorraga.

**Üldkasutuses** on veel salamander nõudepesumasin ja külmkapid (+sügavkülmad). Eraldi on olemas külmkamber +2.

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

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

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

**Serveerimiseks kaasavõetud nõusid kasutada ei tohi!**

Hindamisel arvestatakse ajagraafikust ning toidu valmistamise tehnoloogiast kinnipidamist, samuti hügieeni ja tooraine säästlikku kasutamist.

## TEENINDAJATE VÕISTLUS

### Võistlus on individuaalne.

Võistlusele tuleb osavõtjatel tulla kelneri või ettekandja tööriietuses. Kaasa tuleb võtta korgitser. Muu võistluseks vajalik on korraldajate poolt.

Kõik laua katmiseks vajalikud vahendid – laudlina, salvrätikud, noad, kahvlid, lusikad, leivataldrikud, veeklaasid ja kandikud on kohapeal.

Lauakaunistus tuleb valmistada kohapeal, selleks on kasutada vaasid, roosteabad küünlajalad, küünlad, lõikelilled (nartsissid, tulbid jm), oksad.

Laud suurusega 80x120 cm

Abilaud suurusega 75x 150 cm

Laudlinad:

Bordoo (puuvillane)	140x180
	140x200

Valge (puuvillane)	140x180
	140x200

Šampanja (polüester)	140x180
----------------------	---------

Salvrätikud

Šampanja (polüester)	40x40
	45x45

Valge (puuvillane)	40x40
	45x45

Bordoo (puuvillane)	40x40
	45x45

Võimalik on kasutada valgeid toolikatteid.

Töökohad ja alustamise järjekord loositakse kohapeal.

Võistlejad võistlevad kolmes vahetuses:

I vahetus, 6.04.2010

II vahetus, 6.04.2010

III vahetus, 7.04.2010

**Täpsem ajakava selgub pärast võistkondade registreerumist.**

**Võistluse osad:**

**Lauakatmine: läbivaks teemaks pidulik lõunasöök.**

- Tuleb teha ettevalmistustööd ja **katta laud kahele** külalisele. Menüü on kahekäiguline (pearoog ja magustoit).
- Pakutava menüü esitlus enne valmistoidu serveerimist ja klientide teenindamist maksimaalselt 3 minuti jooksul. Hinnatakse esituse atraktiivsust, esinemisostkust, teenindaja teadlikkust.
- Salvrätikute voltimine: võistlejad võivad 3 minuti jooksul erineval viisil 5 õhtusöögilauale sobivat salvrätikut.

- Veini avamine ja täpsusvalamine: võistlejad avavad ja valavad võrdselt 6 klaasi veini õiges järjekorras, valamise aega ei arvestata. (pokaalid on sarjast Princessa 31 cl).
- 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 5 jooki ja samas valida sobiv klaas antud jookide serveerimiseks.
- Sooritada tuleb vee pakkumine kahes erinevas valikus (mulliga, mullita) ja veini pakkumine pearoa juurde koos põhjendusega (veini valiku saab teha eelnevalt saadetud veini tutvustuste järgi, oma valik tuleb edastada korraldajatele koos kokkade kaubatellimuslehega).
- Kohvi valmistamine. Vastavalt kliendi soovile tuleb valmistada, kas espresso, cappucino või latte kohvijook. Kasutada on espressokohvimasin WEGA (EPU-EVD). Kasutatavad materjalid on Luxus Black Cold espressouba, piim. Lisanditest suhkur, riivitud šokolaad, muskaat või kaneel.

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

Parimad teenindajad üldarvestuses (1 – 3) omavad võimalust pääseda edasistele võistlustele selgitamaks Eesti esindajat rahvusvahelistel võistlustel (täpsemad tingimused edasiste võistluste kohta selguvad SA Innove otsuste põhjal).

**Autasustamine: 7. aprillil kl 14.00 Narva Kutseõppekeskuse loengusaalis.**

Kokkade ja teenindajate võistlustulemuste hindamine toimub eraldi, kuid võitnud võistkonna liikmed kuulutatakse võistluse „**Nooruslik Kevad 2010**” võitjateks.

Võistkonna osavõtumaks on 500 krooni inimese kohta ning tuleb tasuda hiljemalt 19.03.2010.a. Täpsem info osavõtumaksu tasumise kohta esitatakse peale registreerumist.

Kui Teil tekib küsimusi võistluste kohta, siis palun saatke need e-posti teel aadressile [kristel.jaakson@innove.ee](mailto:kristel.jaakson@innove.ee)

Korraldajad:

Sihtasutus Innove  
Narva Kutseõppekeskus

Võistluste korraldamist toetab Euroopa Liidu Sotsiaalfond.