



NOOR MEISTER 2019

Parim Kokk

6. – 7. märts 2019

KOKA VÕISTLUSJUHE

Individuaalne võistlus – kutseõppeasutuste õpilastele.

Koka kutsemeistrivõistlus on mõeldud kuni 26-aastastele¹ noortele, kes õpivad majutus- ja/või toitlustusvaldkonna eriala kutseõppeasutustes. Võistelda saavad noored, kes on 2018/2019 õppeaastal õpilaste nimekirjas ning kes ei ole võistluse toimumise aastal vanemad kui 26¹ aastat (sünniaeg 1993 või hilisem).

NB! Võistlusele tuleb kaasa võtta kehtiv õpilaspilet – ilma seda esitamata võistlema ei pääse!

Võistluse eesmärk:

- võimaldada kutseõppeasutuste koka eriala õpilastel näidata oma kutseoskusi;
- selgitada välja Eesti parimad õpilased koka erialal;
- propageerida majutus- ja toitlustusvaldkonna õpet;
- tõsta kutsehariduse mainet;

Võistluse korraldamist rahastatakse ESF programmi „Tööturu vajadustele vastava kutse- ja kõrghariduse arendamine“ (PRÕM) vahenditest.

Aeg ja koht

Koka kutsevõistluse poolfinaal toimub 6. märtsil 2019 Tallinnas, Tallinna Teeninduskoolis (Majaka 2).

Poolfinaali 8 parimat võistlejat pääsevad edasi koka võistluse finaali, mis toimub 7. märtsil 2019 Tallinna Teeninduskoolis.

Finaalvõistlus toimub TV saate „Noor Meister“ filmimise/lindistamise raames ning võistlusest valmib telesaade.

¹ EuroSkills 2020 võistlusele saavad kandideerida noored, kelle sünniaasta on 1995 või hilisem. Noor Meister 2019 raames toimuval koka kutsevõistlusel saavad parimad, kes saavutavad vähemalt 80% maksimaalsest punktisummast, võimaluse kandideerida EuroSkills 2020 võistlustel osalejateks.

VÕISTLUS

Noor Meister 2019 TV saate võistluse korraldamise üldinfo on lisatud käesolevale juhendile (lisa 1).

Koka võistluse läbiviimiseks on moodustatud korraldustoimkond, kuhu kuuluvad SA Innove, Tallinna Teeninduskooli ning koostööpartnerite esindajad.

Juhendi koostamisel on aluseks võetud EuroSkills 2018 võistluse juhend.

Võistlejatele ning juhendajatele toimub брифинг enne võistluse algust.

VÕISTLUSAEG

6. märts POOLFINAALI AJAKAVA

Võistluse täpne ajakava sõltub registreerunute arvust ning teatatakse peale registreerimise lõppu kõigile registreerunutele.

Esialgne ajakava:

8.30	kogunemine
9.00	võistluste avamine aatriumis
9.15	брифинг ja köökide mice en place / võistlusülesanne eelroog ja pearoog
10.00 – 10.45	start köögis vastavalt loosinumbrile
12.00 – 12.45	eelroa serveerimine
13.00 – 13.45	pearoa serveerimine
13.30 – 14.30	LÕUNA
14.30 – 15.00	kohtunike tagasiside
15.00	Kokkuvõtted ja 8 finalist
15.30 – 17.00	finalistide toidukorvide kinnitamine (sh vajadusel teleintervjuud finalistidega, TV meeskond juhendab)

7. märts FINAALI AJAKAVA – toimub TV saate salvestus

8.00 – 8.45	kogunemine võistluslale (võistlejatele tehakse grimm, TV meeskond juhendab – mis ja kuidas ...)
8.45 – 9.00	võistlejate instrueerimine,
9.00 – 9.30	võistluse algus + salvestus (täpsemad juhised TV tiimilt)
9.30 – 10.00	töökoha ettevalmistus
10.15	Töö algus köögis vastavalt loosijärjekorrale kahe kaupa
13.15	Pearoa serveerimine
13.45	Desserdi serveerimine
13.30 – 14.30	LÕUNA
14.45 – 15.45	Lisaülesanne (ettevalmistus + võistlus)
17.00	Autasustamine, võistluse lõpetamine (sh juhised TV tiimilt)

Ajakavasse võib tulla muudatusi. Täpne ajakava edastatakse hiljemalt 2 nädalat enne võistlust.

VÕISTLUSTÖÖ/VÕISTLUSÜLESANNE

06. märtsil 2019 toimub poolfinaal, mille ülesandeks on võistlejatel valmistada 2- käiguline pidulik eine (eelroog ja pearoog).

Võistlejatel on toidu valmistamiseks aega 3 tundi. Eelroog serveeritakse 2 tundi peale võistluse algust, ning pearoog 1 tund peale eelroa serveerimist.

07.märtsil 2019 toimub poolfinaalist edasipääsenud 8 võistlejaga **finaal**, kus võistlejatel tuleb valmistada 2- käiguline pidulik eine (pearoog ja dessert) ning osaleda lisaülesande sooritamises. Võistlejatel on toiduvalmistamiseks aega 3,5 tundi. Pearoog serveeritakse 3 tundi peale võistluse algust ning dessert 0,5 tundi peale pearoa serveerimist. Lisaks tuleb võistlejatel sooritada lisaülesanne.

Toorainete tellimine

Poolfinaalis osalevad võistlejad peavad esitama toorainete tellimuse etteantud vormil hiljemalt 27. veebruaril 2019 kell 12.00 kirjalikult e-posti kristel.jaakson@innove.ee teel.

Tellimus tuleb esitada etteantud vormil. Maitseained ja kuivained on üldkasutataval laual ning tuleb võistlejal endal kaaluda.

Finaalis osalevad võistlejad saavad valida toorained peale eelvooru kohapeal etteantud koguste ulatuses.

Seadmed ja väikevahendid

Võistlejatel on lubatud kaasa võtta oma väikevahendeid kogukaalus kuni 25,0 kg (kontrollitakse köökide ettevalmistamisel).

Võistlusalade tehniline kirjeldus ja täpne ajakava tehakse teatavaks hiljemalt 1 kuu enne võistluse toimumist.

HINDAMINE

Poolfinaalis toimub hindamine vastavalt EuroSkills'i hindamisstandardile ning lõpptulemus esitatakse 100 punkti skaalal. Poolfinaalis hindavad võistlejaid nii tunnustatud peakokad, kuid ka üks juhendaja igast osalevast koolist. Roogade maitset hinnatakse pimehindamise teel.

Hindajatele toimub брифинг võistluste alguses.

Hinnatakse:

	poolfinaalis	finaalis
Toiduvalmistamise võtteid ja hügieeni;	30 punkti	25 punkti
Roogade ajastamist ja vastavust võistlusülesandele;	20 punkti	15 punkti
Roogade välimust ja maitset.	50 punkti	45 punkti
Lisaülesanne		15 punkti
Kokku	100 punkti	100 punkti

Poolfinaali võistlusülesanne 06.03.2109

Moodul 1	Külm eelroog kalast
Kirjeldus	Valmistada külm eelroog kalast 2 erinevat lisandit
Serveerimine	Serveerida 8 portsjonit, millest: 4 portsjonit serveeritakse hindamiseks juhendajatele 3 portsjonit hindamiseks žüriile 1 portsjon presentatsioonilauale
Peatooraine	peatooraine valitakse järgnevast valikust (lõhe, räim, koha) ning teatatakse registreerunutele 20. veebruar 2019
Lisatoorained	Valitakse etteantud toidukorvist ning tooraine tellimus esitatakse hiljemalt 27. veebruar 2019 kell 12.00 kirjalikult e-posti teel kristel.jaakson@innove.ee
Serveerimine	8 Valget keraamilist taldrikut mõõtudega 26* 16 cm

Moodul 2	Pearoog lihast
Kirjeldus	Valmistada pearoog lihast 4 erinevat lisandit (üks lisand kohustuslikust toorainest) 1 kaste
Serveerimine	Serveerida 8 portsjonit, millest: 3 portsjonit hindamiseks juhendajatele 3 portsjonit hindamiseks žüriile 1 portsjon presentatsioonilauale
Peatooraine	peatooraine valitakse järgnevast valikust (seafilee, pardifilee, veise maks, lambakarree) ning teatatakse registreerunutele 20. veebruar 2019
Lisatoorained	Valitakse etteantud toidukorvist ning tooraine tellimus esitatakse hiljemalt 27. veebruar kell 12.00 kirjalikult e-posti teel kristel.jaakson@innove.ee
Serveerimine	8 valget keraamilist taldrikut läbimõõduga 30 cm

Finaali võistlusülesanne 07.03.2019

Moodul 1	Pearoog kalast
Kirjeldus	Valmistada pearoog kalast 4 erinevat lisandit Kaste: <i>Sauce Hollandaise</i>
Serveerimine	Serveerida 4 portsjonit, millest: 3 portsjonit hindamiseks žüriile 1 portsjon presentatsioonilauale
Peatooraine	peatooraine valitakse järgnevast valikust (lõhe, räim, koha) ning tehakse teatavaks peale poolfinaali
Lisatoorained	Valitakse etteantud toidukorvist ning tooraine tellimus esitatakse peale poolfinaali
Serveerimine	4 valget keraamilist taldrikut läbimõõduga 30 cm

Moodul 2	Dessert
Kirjeldus	Valmistada 4 portsjonit desserti Kohustuslikud komponendid: küpsetis liivataignast (<i>Pâte sucrée</i>) ja vähemalt 1 kaste
Serveerimine	Serveerida 4 portsjonit, millest: 3 portsjonit hindamiseks žüriile 1 portsjon presentatsioonilauale
Peatooraine	pirn
Lisatoorained	Valitakse etteantud toidukorvist ning tooraine tellimus esitatakse peale poolfinaali
Serveerimine	4 valget keraamilist taldrikut mõõtudega 26* 16 cm

Moodul 3	Lisaülesanne
Kirjeldus	Valmistada etteantud aja jooksul (20 minutit) üks köögiviljatükeldus ning üks põhikaste
Köögivilja tükeldekujud	<i>Brunoise</i> (4* 4 mm) <i>Julienne</i> (4 cm * 2 mm) Hindamiseks esitada 50 % saadud tooraine algkaalust
Põhikaste	<i>Sauce Béchamel</i> - Piim 500 ml, või 25 g, jahu 25 g, sool, pipar, muskaatpähkel <i>Sauce Mayonnaise</i> – Toiduõli 200 ml, Munakollane 1 tk , Dijon sinep, sidrunimahl, sool, valge pipar
Toorained	antakse võistlejatele vastavalt loosi tulemusele
Serveerimine	1 keraamiline taldrik läbimõõduga 30 cm ja keraamiline kastmekann

KOHTUNIKUD

Võistlejaid hindavad tunnustatud peakokad, kelle tööd juhendab peakohtunik Kristi Tiido (EuroSkills 2018 kokkade võistluse Eesti ekspert/kokkade võistluse peaekspert), kes hindamises ei osale. Võistluse kohtunikele toimub eelnevalt hindamise juhendamine.

VÕISTLUSE OHUTUSNÕUDED

Võistlejate tööriided ja jalatsid peavad vastama toiduhügieeni nõuetele.

Kõik võistlejate poolt kaasavõetavad seadmed peavad vastama CE ohutusnõuetele.

Kõikidel võistlejatel on kohustus kanda kokavormi, kokamütsi ning turvajalanõusid. Kokavorm võib olla kooli kokavorm.

Korraldaja jätab endale õiguse teha võistlusjuhendis vajadusel muudatusi.

LISA 1

ÜLDINFO

Kutsemeistrivõistluste korraldamise eesmärgiks on reklaamida kutseharidust, selgitada välja Eesti parimad oma kutseala valdavad noored.

OSALUSTASU

Noor Meister 2019 koka võistlusel ei ole osalustasu. Võistlusel osalejatele kaetakse toitlustus- ja majutuskulud ning samuti linnasisene transport.

REGISTREERIMINE

Võistlejate nimeline registreerimine toimub SA Innove kodulehe vahendusel. Võistlejate registreerimise **tähtaeg on 1.02.2019.**

VÕISTLEJA

Võistlejatel tuleb kaasa võtta kehtiv õpilaspilet! Võistlusel võivad osaleda noored, kes on 2018/2019 õppeaastal õpilaste nimekirjas (k.a need, kes lõpetavad 2019.a talvel/kevel) ning kes ei ole võistluse toimumise aastal vanemad kui 26² aastat (sünniaasta 1993 või hilisem).

Õpilaspileti puudumisel on korraldustoimkonnal õigus õpilast võistlusele mitte lubada.

Võistluste töökeeleks on eesti keel.

Võistlejatele kohaldatakse kõigile võrdset ja õiglast kohtlemist ning võistluse korraldaja ning žürii ülesandeks on tagada kogu võistluse vältel kõigile võistlejatele aus ning läbipaistev võistlus.

Võistleja kohustused

- Tööde teostamise ajal ja peale seda on võistlejad kohustatud pidama enda võistlusala korras.
- Võistlejatel on keelatud mobiiltelefoni ja muude sidevahendite kasutamine võistluse ajal.
- Võistlejad alustavad ja lõpetavad töö ainult kohtuniku poolt antud **märguande** peale.

² EuroSkills 2020 võistlusele saavad kandideerida noored, kelle sünniaasta on 1995 või hilisem. Noor Meister 2019 raames toimival ehitusviimistluse kutsevõistlusel saavad parimad, kes saavutavad vähemalt 80% maksimaalsest punktisummast, võimaluse kandideerida EuroSkills 2020 võistlustel osalejateks.

VÕISTLUSE KORRALDAJA

Võistluse korraldaja on SA Innove koostöös korraldustoimkonnaga.

Korraldaja kohustused

- Korraldaja kindlustab igale võistlejale/meeskonnale kokkulepitud suuruses tööala, kus on võistluse läbiviimiseks vajalikud seadmed / vahendid / materjalid.
- Vähemalt 1 kuu enne võistlust edastab SA Innove kõigele võistlusel osalejatele loetelu võistlusele kaasa võetavate tööriistade / töövahendite kohta.
- SA Innove korraldab kõigi võistlejate toitlustuse.

LISAINFO

Võistlusega seotud küsimused on võimalik esitada kirjalikult kuni **25. veebruarini** aadressil noon.meister@innove.ee

Kõik küsimused/vastused avaldatakse SA Innove kodulehel korduma kippuvate küsimuste (KKK) rubriigis.

VÕISTLUSE OHUTUSNÕUDED

Iga võistlusala ohutusnõuete eest vastutab peakohtunik (või tema poolt määratud isik), kes:

- Korraldab vastaval võistluslal ohutusnõuete alase instruktaaži, kus edastab võistlejatele, kohtunikele ning teistele võistluse läbiviimisega seotud isikutele teabe ja oskused, mis on vajalikud võistluse ohutuks läbiviimiseks;
- On kohustatud tagama, et kõik vastava võistlusala kohtunikud, võistlejad ja teised võistluse läbiviimisega seotud isikud allkirjastaksid ohutusnõudeid käsitleva instruktaaži läbimise vormi. Vormid edastatakse peale võistluse lõppu SA Innove esindajale.
- Jälgib, et täidetakse kehtivaid tööohutuse eeskirju ja ohutuid töövõtteid.

Iga võistlusala täpsustatud ohutusnõuded (s.h nõuded isikukaitsevahenditele) on kirjeldatud võistlusjuhendis.