

## Restoraniteenindaja võistlusala poolfinaal

Tallinna Teeninduskool (Majaka 2, Tallinn)

**6. märts 2019**

**Individuaalne võistlus – kutseõppeasutuste õpilastele. Ühest koolist võib osaleda kuni 2 võistlejat.**

*Restoraniteenindaja kutsemeistrivõistlus on mõeldud kuni 26-aastastele<sup>1</sup> noortele, kes õpivad kutseõppeasutustes majutus- ja/või toitlustusvaldkonna eriala. Võistelda saavad noored, kes on 2018/2019 õppeaastal õpilaste nimekirjas ning kes ei ole võistluse toimumise aastal vanemad kui 26 aastat (sünniaeg 1993 või hilisem).*

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

### **Võistluse eesmärk:**

- võimaldada kutseõppeasutuste majutus-toitlustuse eriala õpilastel näidata oma kutseoskusi;
- selgitada välja Eesti parimad õpilased restoraniteenindaja erialal;
- propageerida restoraniteenindaja eriala;
- tõsta kutsehariduse mainet;
- tõsta kelneritöö ja selleks vajalike kutseoskuste mainet;
- pakkuda huvitatavat võistluskogemust

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

### **Aeg ja koht**

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

Poolfinaali 8 parimal võistlejal on võimalus osaleda restoraniteenindaja võistluse finaalis, mis toimub oskuste festivali Noor Meister 2019 programmi raames 3. – 4. mail 2019. Täpsem info kohapeal pärast poolfinaali parimate selgumist.

\*\*\*\*\*

<sup>1</sup> EuroSkills 2020 võistlusele saavad kandideerida noored, kelle sünniaasta on 1995 või hilisem. Oskuste festival „Noor meister 2019“ raames toimuval restoraniteenindaja kutsevõistluse finaali parimad, kes saavutavad vähemalt 80% maksimaalsest punktisummast, saavad võimaluse kandideerida EuroSkills 2020 võistlustel osalejateks.

## VÕISTLUS

Restoraniteenindaja võistluse läbiviimiseks on moodustatud korraldustoimkond, kuhu kuuluvad SA Innove, Tallinna Teeninduskooli, Eesti Kelnerite Liidu esindajad.

Võistlejatele ning juhendajatele toimub брифинг enne võistluse algust kohapeal.

## VÕISTLUSAEG

Võistlusülesandeid sooritatakse terve päeva jooksul ning restoraniteenindaja kutsevõistlus koosneb viiest erinevast moodulist.

Poolfinaali ajakava tehakse osalejatele teatavaks hiljemalt 9. nädalal.

## VÕISTLUSÜLESANNE

### MOODUL 1 - Ärilõuna stiilis lõunasöögi teenindus – 2 külalist

- Laua katmine (laud on kandiline, mõõtudega 90x90cm) vastavalt pakutavatele toitudele-jookidele, kogu vajaliku inventari valib võistleja endale ühiselt vahendite laualt.
- Lauakattes kasutatakse kvaliteetseid pabersalvrätikuid mõõdus 40x40cm.
- Menüü on kahekäiguline, leib/kukkel, või.
- Joogiklaasidest läheb lauakattesse ainult veeklaas, serveeritakse gaseeritud ja gaseerimata pudelivett.
- Pearoa kõrvale tuleb teenindajal joogikaardist juurde soovitada sobiv jook ning seejärel serveerida see klaasiga (näiteks vein, õlu, karastusjook). Täpsema joogivaliku saab teada võistluspäeva hommikul брифингul, igal võistlejal on kasutada ka prinditud joogikaart.
- Desserti kõrvale tuleb valmistada ja serveerida teed.
- Kõik joogid (v.a vesi) ja nendeks vajalikud klaasid/tassid on eraldi laual juba valmis, kust võistleja saab need teeninduse käigus võtta jookide serveerimiseks.

**Aeg:** ettevalmistustööd ja lauakatmine – 25 min, viimased ettevalmistused külaliste vastuvõtuks – 5 min, teeninduskäik – 60 min

## MOODUL 2 - Salvrätikute voltimine 10tk – riidest salvrätikud

- Võistluspäeval loosib võistleja nimekirja, milliseid salvrätikuid ta valikust voltima peab:

SALVRÄTIKUTE VOLTIMISE valiknimekiri:

1. ROOS - <https://www.youtube.com/watch?v=TbeLumQf9hw>
2. KUUSK - [https://www.youtube.com/watch?v=bUIoqUEs\\_RY](https://www.youtube.com/watch?v=bUIoqUEs_RY)
3. LIBLIKAS - <https://www.youtube.com/watch?v=o2YAbF9d7E>
4. VESIROOS - <https://www.youtube.com/watch?v=V2LxihRAuTg>
5. PARADIISILIND - <https://www.youtube.com/watch?v=GhnQ-pJVX5A>
6. TORN - <https://www.youtube.com/watch?v=RKNRiQbF5uc>
7. PÜRAMIID - <https://www.youtube.com/watch?v=9f06A-uhmJY>
8. PURI- [https://www.youtube.com/watch?v=UZC2xN\\_u7nw](https://www.youtube.com/watch?v=UZC2xN_u7nw)
9. KROON - <https://www.youtube.com/watch?v=wefVA6MfIQk>
10. KÜÜNAL - <https://www.youtube.com/watch?v=CrQT1ZPC3p8>
11. KLASSIKALINE LIILIA - <https://www.youtube.com/watch?v=FMHdJkGc1w8>
12. TUULEVESKI - <https://www.youtube.com/watch?v=jUbYJryhGQs>
13. KOONUS TASKU - <https://www.youtube.com/watch?v=SDdhyjtgi8>
14. TEEMANT TASKU - <https://www.youtube.com/watch?v=RXvmiXxOwVc>
15. LAINE - <https://www.youtube.com/watch?v=9osq6pnLoQ8>

- Võistlejad võivad **5 identset paari** salvrätikut eelnevalt loositud nimetuste järgi.

**Aeg:** 7 min

## MOODUL 3 – Triiksärgi triikimine

- Võistleja triigib sirgeks triiksärgi.

**Juhised Lisa 1**

**Aeg:** 10 min

## MOODUL 4 – Tordi serveerimine

- Võistleja lõikab ümmarguse tordi võrdselt seitsmeks lõiguks.
- Võistleja serveerib kõik tükid eraldi taldrikule ja kaunistab portsjoni olemasolevate lisanditega (lisandite valik selgub kohapeal)
- Tort tuleb seejärel, oma teenindaja müügiioskusi kasutades, publikule „maha müüa“. Selgitades, mis tordiga on tegu ja miks peaks just seda torti eelistama ja proovima

**Aeg:** koos oma töökoha ettevalmistamisega 20 min

## MOODUL 5 - Mokteili valmistamine

- Võistlejal tuleb valmistada 7 min jooksul 3 identset mokteili.
- Ühes kokteilis võib olla kuni 6 (mitte rohkem) toodet, koostisosa.
- Üks kokteil peab sisaldama vähemalt 1 cl MONIN püreed etteantud valikust:
  - Monin porgandipüree
  - Monin ananassipüree
  - Monin peedipüree
  - Monin roheline õuna püree
  - Monin Yuzupüree
  - Monin astelpajupüree
- Kokteili maht ei tohi ületada 25 cl (jää sulamise vesi ei lähe sinna arvesse)
- Ühe kokteili kohta võib kasutada alkoholi sisaldavaid bitterid, ürdisegusid max 0,05 cl.
- Kokteili valmistamisel on lubatud kasutada *sheikimine, segamine, ehitamine, blenderdamine*.
- Kui kasutatakse kokteilis puuvilju, marju, maitsetaimi, maitseaineid, siis arvestatakse iga komponent eraldi koostisosana.
- Keelatud on kasutada omavalmistatud tooteid (siirupid, moosid, keedised)
- Lubatud on kasutada ainult söödavaid kaunistusi. Vastavalt IBA reeglitele nimetatakse kõiki kokteili sees ja pinnal olevaid kaunistusi garneeringuteks.
- Retsept täidetakse ja antakse kohtunikule võistluspäeva hommikul.
- Võistlusel hinnatakse tehnikat, välimust, maitset ja innovaativisust.
- Kohapeal on olemas Monini püree. Kõik muu vajalik (komponendid, klaasid, vahendid, kaunistused) tuleb võistlejal ise kaasa võtta.
- Võistleja valmistab joogi ja serveerib kolmele kohtunikule
- MONIN ESINDAJA: Haim-Vital Grienfeld (monin@gemoss.ee, +3725115603)

**Aeg: ettevalmistus 5 min, mokteilide valmistamiseks 7 min**

**NB!**

Võistlejatel tuleb endal kaasa võtta:

- Korgitser
- Teeninduskindad
- Märkmik
- Kirjutusvahend
- mokteili valmistamiseks ja serveerimiseks vajalikud vahendid ja komponendid

## **Lisa 1 Juhised triiksärgi triikimiseks**

### **1. Triigi krae esimesena**

Alati alusta särgi triikimisel kraest. See on kõige nähtavam osa särgist. Krae triikimisel voldi krae lahti, alusta seesmisest poolest ning triigi ühest otsast teise. Kui krael peaks ilmne korts, siis triigi need särgi poole, sest seal on neid vähem näha. Seejärel pööra krae ümber ja korda.

### **2. Särgiesise triikimine**

Alusta nõobistatud poolega. Manööverda ettevaatlikult nõopide ümber ja ära torma, sest nii võid nõobist ilma jääda. Seejärel alusta õlast ning liigu triikrauaga alla. Korda ka teise poolega ning ära karda särgi esiküljega natuke rohkem vaeva näha, sest ka see paistab kõige enam välja.

### **3. Triigi särgi tagakülg.**

Aseta särk triikimislauale nii, et särgi kaenla/käise koht jääks täpselt otsa äärde, nii saad triikida pool tagumist külge korraga. Alusta ülalt ning aeglaselt liigu alla. Seejärel liiguta ette teine pool ning korda.

### **4. Triigi kätised ja käised.**

Kätiseid tuleb hoolikalt triikida. Kätiste triikimisel tee kõigepealt nõobid lahti ja laota kätis ilusasti laiali. Alusta seesmise külje triikimisest ning seejärel triigi väljastpoolt, kortsud triigi aga õmbluste pole. Ära kunagi triigi üle nõopide, isegi kui oled nõobid katnud riidega

Üldiselt triigitakse käised viimasena, sest neid saab triikida mitut moodi. Kui kodusel triikimislaual pole just käiselauda, triigid kahte riidekihti korraga. Seega tuleb eriti veendunud olla, et riidekihid on sirgelt enne kui triikrauaga vehklema hakkad. Alusta kaenla poolt ning liigu käise otsteni. Kui ei soovi, et käistesse jääks volt, pane käise sisse kokkukeeratud käterätik, nii saad lihtsalt ka voldikoha sirgeks triikida.

### **6. Hinda tulemust ning säti särk rippuma.**

Kontrolli triikimise tulemust, vajadusel triigi uuesti ning kui oled tulemusega rahul, võid särgi rippuma panna. Pane kinni särgi ülemine nõop. Kui aga asetad rõivad kappi, jäta neile hingamisruumi.

### **ÄRA MINGIL JUHUL TEE:**

Ükskõik kus, millal, mis olukorras – ära triigi pleklist särki, sest sedasi triigid pleki riidesse, ning puhtaks saamisest saab peavalu.

## HINDAMINE

Poolfinaalis toimub hindamine vastavalt rahvusvaheliste kutsevõistluste hindamisstandardile ning lõpptulemus esitatakse 100 punkti skaalal. Poolfinaalis hindab võistlejaid sõltumatu kohtunikekogu, mis koosneb erialaga seotud professionaalidest

## VÕISTLUSE OHUTUSNÕUDED

Võistlejad võistlevad korrektses restorani teenindaja vormiriietuses, mis võib vastavalt võistlusmoodulile erineda, kuid peaks olema sellele sobiv. Järgida tuleb ka toitlustusteenindajale kohaseid isikliku hügieeni nõudeid.

**Korraldaja jätab endale õiguse teha võistlusjuhendis vajadusel muudatusi.**

## Oskuste festival „Noor meister 2019“ ÜLDINFO

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

### OSALUSTASU

**Noor Meister 2019 restoraniteenindaja võistlusel (nii poolfinaalis kui ka finaalis) ei ole osalustasu.**

Võistlusel osalejatele kaetakse **poolfinaalis** toitlustus- ja majutuskulud ning samuti linnasisene transport.

Võistlusel osalejatele kaetakse **finaalis** toitlustuskulud ning linnasisene transport. Finaalis osalejate majutuskulud tuleb koolidel endal organiseerida ja selle eest tasuda.

### REGISTREERIMINE

Eelregistreerimine võistlusele on lõppenud. Võistlejate nimeline registreerimine poolfinaali toimub SA Innove kodulehe vahendusel ning võistlejate **andmete esitamise tähtaeg on 15. veebruar.**

### 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/kevad) ning kes ei ole võistluse toimumise aastal vanemad kui 26<sup>2</sup> 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 kohtunikekogu 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.
- Võistlejatel ei ole lubatud võistlusülesannete sooritamise ajal ega vahepeal suhelda oma juhendaja/õpetajaga ega teiste kõrvaliste isikutega.

<sup>2</sup> 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.

## VÕISTLUSE KORRALDAJA

Võistluse korraldaja on SA Innove koostöös korraldustoimkonnaga.

## LISAINFO

Võistlusega seotud küsimused on võimalik esitada kirjalikult kuni **18. veebruarini** aadressil [noon.meister@innove.ee](mailto: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 võistlusosalal 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.