



Aeg ja koht: lõppvoor 02.02.2023, ruumid B314, B317, B307

Korraldaja: Tallinna Teeninduskooli toitlustuse valdkond, Eero Olavi Kippa

Osavõtjad: Teko kokaõpilased

Žürii: eel- ja lõppvooru hindab žürii

(kutseõpetajad ja kokad erinevatest restoranidest)

Võistluste tingimused ja läbiviimine: võistlusel on 2 vooru: eel- ja lõppvoor.

Võistluse teema: PIDULIK LÕUNASÖÖK

EELVOOR toimub kirjalikult.

Eelvooru ülesanne: koostada kahest taimsest suupistest ja pearoast koosnev pidulik lõunasöök.

Taimsed suupisted 2x10 tükki (millest üks on vegan ja teine ovolakto).

Suupisted peavad olema erineva tekstuuriga, (põhi)koostisosad ei kordu ning valmistamiseks on kasutatud erinevaid tehnoloogiaid. Ühe suupiste kaal 20 – 25 grammi.

Pearoog (4 portsjonit) sisaldab

- peakomponenti kanast
- kastet, mis on valmistatud kana konditustamisejääkidest (karkass, kondid)
- vähemalt 2 lisandit

Pearoa kaal 200-250 grammi.

Kasutada võib ainult toidukorvis lubatud tooraineid tellimislehel märgitud koguses.

Kirjalik töö (Excel-formaadis) koosneb:

- tiitelleht koos võistleja ja juhendaja andmetega ning fotod suupistetest ja pearoast
- suupistete retsept koos valmistamisõpetusega
- pearoa retsept koos valmistamisõpetusega
- kaubatellimus (toidukorvis toodud ridu mitte kustutada)

Kirjalik töö esitada elektroonselt ühe failina hiljemalt 20.01.2023 kell 17.00 toitlustuse valdkonna juhtivõpetaja meiliaadressil anne.mae@teeninduskool.ee

Faili nimi peab sisaldama võistleja enda nime (Kulp 2023_perekonnanimi.eesnimi.rühm)

Tähtajast hiljem esitatud tööd võistlusele ei pääse.

Eelvooru töid hindab kooližürii. Edasipääsenud avalikustatakse 23. jaanuaril 2023.a.

Žürii hindab eelvoorus:

- menüü vastavust võistlusülesandes toodud tingimustele
- tooraine kasutamist ja tellimislehe vastavust retseptidele
- roogade tehnoloogilised kirjeldused
- kirjaliku töö vormistuse vastavust etteantud nõuetele

LÕPPVOOR

Tehniline ülesanne: terve kana konditustamine 30 minuti jooksul

Tehnilise ülesande juhend:

1. Kanafilee 2 tk koos nahaga
2. Kana väikefilee 2 tk
3. Poolkoib 2 tk
4. Kintsuliha 2 tk, ilma kondita ja nahata
5. Kanatiivad 2 tk
6. Kanakarkass puljongiks

Eelnimetatud tooted tuleb asetada selleks etteantud GN nõusse.

Tehnilise ülesande sooritavad kõik võistlejad üheskoos 30 minuti jooksul.



Toiduvalmistamise ülesanne: võistlus toimub ajagraafiku alusel, järjekord loositakse.

Valmistada 2×10 taimset suupistet ja 4 portsjonit pearooga, millest üks pannakse välja esitluslauale ja teised viiakse žüriile degusteerimiseks.

- suupisted serveeritakse 2 tundi pärast võistluste algust
- pearoog serveeritakse 2,5 tundi pärast võistluste algust.

Kõik toidud serveeritakse vastavalt loosinumbrile ja ainult korraldaja antud nõudele.

Suupistete serveerimine: valge, ümmargune eelrootaldrik (esitluslauale) ja kandiline taldrik (žüriile serveerimiseks).

Pearootaldrik: valge, ümmargune, läbimõõduga 32 cm.

Tehniline varustatus

Võistlejatel on kaasas oma noad. Kaasa on lubatud võtta:

- väikevahendeid (kaal, taimer, termomeeter)
- elektrilised vahendid: käsimikser, saumikser, kutter

Võistluse ajal on võistlejal kasutada üks ahi (vastavalt loosinumbrile) ja üks fritüür (kasutada saab seda max 8 võistlejat).

Autasustatakse lõppvooru kolme paremat osalejat. Žüriil on õigus välja anda eripreemiaid.

Lõpp-voorus häid tulemusi näidanud õpilastel on edaspidi võimalik esindada kooli nii vabariiklikel kui rahvusvahelistel võistlustel.

LISA

Kuldne Kulp 2023 eelvooru kirjalik töö toidukorvi/tellimislehega (Exceli formaadis).

Küsimuste korral pöörduda kutseõpetaja Eero-Olavi Kippa poole eero.kippa@teeninduskool.ee

KULDNE KULP 2023 HINDAMINE

Köögitöö ja hügieen, max 22 punkti

Professionaalne välimus	1 punkti	Võistlejal on puhas ja triigitud kokavorm (jakk, püksid, põll), kokakingad vastavad tööohutuse nõuetele.
Hügieen	3 punkti	Võistleja kasutab isikukaitsevahendeid ja vajadusel vahetab need välja. Peseb käsi kohe pärast tööoperatsiooni. Toidud on valmistatud toiduohutuse reegleid järgides, välistades ristsaastumise võimalust.
Töökorraldus	3 punkti	Võistleja töölaud on organiseeritud ja puhas, külmkapis on toorained organiseeritud hügieenireegleid järgides, põrand puhas.
Tööohutus	3 punkti	Võistleja kasutab köögiseadmeid järgides tööohutusnõudeid, ei sea köögis töötades ohtu ennast ega teisi.
Toiduvalmistamise kasutades tehnoloogiatest kinnipidamine	3 punkti	Võistleja valmistab tooted vastavalt võistlusjuhendile, kohustuslikke tooraineid.
Toorainete ökonoomne kasutamine	3 punkti	Kõik võistleja poolt tellitud toorained on kasutatud võistlustöö valmistamiseks, 95% toorainete mahust on kasutatud toitudes.
Noa kasutamine tehnilise ülesande sooritamisel	3 punkti	Võistleja noad on teravad, kana kondistustamisel kasutatakse asjakohast tehnikat, kõik kohustuslikud pooltooted on valmistatud etteantud aja raames ja vastavad juhendi tingimustele.
Töö planeerimine köögis	3 punkti	Võistleja töö on planeeritud ning köögitöö toimub sujuvalt, ökonoomselt ja ohutult

Toitude hindamine, max 38 punkti