



Aeg ja koht: 02.02.2023 kl 9.00 Teko võimla, ruum B313

Korraldaja: Teko toitlustusteeninduse valdkond, Kaimar Palm

Osavõtjad: Teko majutamise-toitlustamise valdkonna õpilased. Võistlus on kohustuslik TO20-PE, HT21-PE/PV rühma õpilastele.

Žürii: kutseõpetajad ja valdkonna spetsialistid

Võistluste tingimused ja läbiviimine: Võistlus toimub paari- dena, paaris on üks HT21 ja üks TO20 rühma õpilane. Paarid loositakse hiljemalt 13. jaanuaril. Osavõtjad võistlevad korrektses restoraniteenindaja vormiriietuses ning peavad kinni isikliku hügieeni nõuetest (juhised leiab raamatust "Teenindamise kunst", lk 25-26). Töövahenditest palume kaasa võtta korgitseri, märkmiku ja pastapliatsi. Muu võistluseks vajalik on korraldajate poolt. Võistluse algus kell 09.00 ja toimub vastavalt eelnevalt kokkulepitud ajagraafikule.

Autasustatakse kolme paremat osalejat. Žüriil on õigus välja anda eripreemiaid. Häid tulemusi näidanud õpilastel on võimalik esindada kooli nii vabariiklikel kui rahvusvahelistel võistlustel.

VÕISTLUSÜLESANDED

Ülesanne 1 / erialane test, paaristöö, ruum B313, 10 punkti, aeg 30 min

- Võistkondadena erialase testi lahendamine

Ülesanne 2 / lipsusõlme sidumine, 10 punkti, aeg 3 min, juhend Lisa 2

- Võistlejad seovad oma kaelas pikale lipsule Windsori sõlme.

Ülesanne 3 / tordi lõikamine ja serveerimine, meeskonnatöö, 10 punkti + 5 punkti, aeg 10 min

- Võistlejad lõikavad ümmarguse tordi võrdselt paarituks arvuks tükkideks, serveerivad taldrikutele ja kaunistavad portsjoni olemasolevate lisanditega (selguvad kohapeal). Juubelitort tuleb seejärel, oma teenindaja müügioskusi kasutades, publikule „maha müüa“ selgitades, mis tordiga on tegu ja miks peaks just seda torti eelistama ja proovima.

Ülesanne 4 / salvrätikute voltimine ja sargi triikimine, 10 + 10 punkti, aeg 10 +10 min

- Voltida tuleb 5 identset paari salvrätikuid etteantud nimekirjast (juhend Lisa 1)
- Võistleja triigib sirgeks 1 meeste triiksargi suuruses L (juhend Lisa 3)

Ülesanne 5 / fantaasia jäätisekokteili valmistamine, meeskonnatöö, 10 + 5 punkti, aeg 7 min

- Võistleja valmistab blenderis (suurus 1,7 l) etteantud toodetest 3 identset jäätisekokteili. Tootevalikus: Balbiino jäätis, erinevad mahlad, rõõsk koor, külmutatud marjad, jää. Võistlejal on lubatud kaasa võtta 2 vabalt valitud Eesti kaubanduses müüdavat toodet kokteili maitse/välimuse täiustamiseks. Mahlade ja jäätise sortiment, klaaside suurus selgub peale registreerimist - infopäeval.

Ülesanne 6 / veini täpsusvalamine ja kalja serveerimine, individuaalne, 10 + 10punkti

- Võistlejad avavad ja valavad veini veinipudelist võrdselt 6 klaasi (354 ml). Valamisel arvestada veini serveerimise etiketti. Valamine toimub vasakult paremale - järjekorras daamid enne, häärad pärast. Viimasesse klaasi tuleb pudel tühjaks valada. Valada tohib 1 kord ühte klaasi, tagasi liikuda ei tohi. Võistlus kiiruse ja täpsuse peale.
- Võistleja avab ja serveerib 1 pudeli kalja võrdselt kahte klaasi järgides kalja serveerimise põhimõtteid (juhend Lisa 4). Võistlus kiiruse ja täpsuse peale.

Ülesanne 7 / tähelepanu ülesanne, individuaalne, 5 punkti, aeg 5 min

- Võistlejale antakse menüü ja ülesandeks on leida vastavalt menüüle kaetud laualt üles olulised vead.

Teenindaja välimus, hügieen, suhtumine, üldmulje – 5 punkti

- töövorm on sobiv teenindamiseks
- töövorm on korrektne, puhas ja hästi hooldatud
- jalanõud on sobivad ja hooldatud
- puudub liigne meik, parfüüm, ehted
- kõrgetasemeline isiklik hügieen, hästi hooldatud juuksed ja käed
- hea hoiak, rõht
- enesekindlus ja suhtumine tööülesannete täitmisesse
- tähelepanu pööramine detailidele
- loomulik elegants ja võimekus
- sundimatu ja vaba tööstiil
- üldine hoiak teiste võistlejate ja kohtunike suhtes, liikumine teenindusalal

LISA 1