



Toimumisaeg ja koht: 30.01.2025 kell 08.30 Võimla

Võistluse korraldaja: Kaimar Palm

Osavõtjad: Teko hotelliteeninduse valdkonna õpilased,
kohustuslik HT23-PE ja HT23-PV)

Žürii: kutseõpetajad ja eriala valdkonna spetsialistid

REGISTREERU: <https://forms.office.com/e/PnnnUj8d7J>



Võistluste tingimused ja läbiviimine:

- 1. Test** – 10 punkti. Võistkondadena erialase testi lahendamine. Aeg 30 min.
- 2. Lipsusõlme sidumine** – 10 punkti. Võistlejad seovad enda kaelas pikale lipsule Windsori sõlme. – aeg 3 min (juhend lisa 1)
- 3. Meeskondlik laua katmine** – 10 punkti. Ümmarguse laua katmine 8-le külalisele.
 1. etapp – võistleja 1 – 4 min. – nt teeb laua ettevalmistused kuni katmiseni.
 2. etapp – võistleja 2 – 4 min. – nt katab laua (leivataldrik, söögiriistad)
 3. etapp – võistleja 1 – 4 min. – nt asetab klaasid
 4. etapp – võistleja 2 – 4 min. – nt lõpetab lauakatmise ja kontrollib laua1., 2., 3., 4. etapp – aega igal etapi läbimiseks 4 minutit (kokku 16 min.)
- 4. Praemuna valmistamine ja serveerimine** – 15 punkti. Võistlejal tuleb valmistada kaks härjasilma ning serveerida need koos lisanditega ühele külalisele. Lisanditeks frillid, värske kurk, tomat ja röstsai.
- 5. Salvrätikute voltimine** – 10 punkti. Voltida tuleb 4 identset paari etteantud nimekirjast (nimekiri Lisa 2) ja lisaks 2 vabal valikul, millest: 1 peab olema klaasi sisse sobiv seade 1 peab olema sobilik menüükaardi hoidmiseks. Kokku 10 salvrätikut. Aeg 10 minutit.
- 6. Fantaasia jäätisekokteili valmistamine** – 10 punkti + 5 punkti meeskonnatöö. Võistlejad tutvustavad oma fantaasia jäätisekokteili. Aeg 1 min. Võistleja valmistab blenderis (suurus 1,7 l) etteantud toodetest 3 identset jäätisekokteili. Aeg 7 min. Tootevalikus: Balbiino jäätis, erinevad mahlad, röök 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. Aeg 1 min. + 7 min.
- 7. Veini täpsusvalamine** – 10 punkti. Võistlejad avavad ja valavad veini veinipudelist võrdselt 6 klaasi (354 ml). Valamisel arvestada veini serveerimise etiketti. Valamine toimub vasakult paremale – üle ühe klaasi. Viimasesse klaasi tuleb pudel tühjaks valada. Valada tohib 1 kord ühte klaasi, tagasi liikuda ei tohi. Võistlus täpsuse ja korrektsuse peale. Kontrollaeg 3 min.
- 8. Kalja serveerimine** – 10 punkti. Võistleja avab ja serveerib 1 pudeli kalja võrdselt kahte klaasi järgides kalja serveerimise põhimõtteid (juhend lisa 3). Võistlus kiiruse ja täpsuse peale.

Teenindaja välimus, hügieen, suhtumine, üldmulje – 10 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, rüht
- 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

<https://www.youtube.com/watch?v=xAg7z6u4NE8> – Windsori sõlm

Lisa 2

Võistluspäeval öeldakse võistlejatele, 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=bUloqUEs_RY
3. LIBLIKAS - https://www.youtube.com/watch?v=_o2YAbF9d7E
4. VESIROOS - <https://www.youtube.com/watch?v=V2LxihRAuTg>
5. TORN - <https://www.youtube.com/watch?v=RKNRiQbF5uc>
6. PÜRMIID - <https://www.youtube.com/watch?v=9f06A-uhmJY>
7. PURI - https://www.youtube.com/watch?v=UZC2xN_u7nw
8. KROON - <https://www.youtube.com/watch?v=wefVA6MfIQk>
9. KÜÜNAL - <https://www.youtube.com/watch?v=CrQTIZPC3p8>
10. KLASSIKALINE LIILIA - <https://www.youtube.com/watch?v=FMHdJkGclw8>
11. TUULEVESKI - <https://www.youtube.com/watch?v=jUbYJryhGQs>
12. TEEMANT TASKU - <https://www.youtube.com/watch?v=RXvmiXxOwVc>
13. LAINE - <https://www.youtube.com/watch?v=9osq6pnLoQ8>

Lisa 3

Puls esitleb: Ölle serveerimise ja täpsusvalamise õpetus