



Toimumise aeg ja koht: eelvoor 17.01.2025, lõppvoor 29.-30.01.2025
ruumid B307, B314, B317, B318

Korraldajad: Teko toitlustuse valdkonna kutseõpetajad
Pirje Pärimets, Kristi Tiido, Riina Laht, Hedi Haugas, Sofia Vakulich,
Diane Sarapuu-Kelder, Eero-Olavi Kippa, Pille Pajula-Palmiste.

Osavõtjad: Teko kokaõpilased.

Žürii: eel- ja lõppvoor hindab žürii (kutseõpetajad ja kokad erinevatest restoranidest).

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

Võistluse eesmärgid:

- arendada erialaõpet Tekos pakkudes andekatele õpilastele lisa- õpet ja väljundit enda oskuste realiseerimiseks võistlustingimustes;
- selgitada kokaõpilaste seast välja kandidaadid kooli esindamiseks erialavõistlustel;
- luua praktiline väljund rahvusvahelistele projektidele "CulSus - Culinary Competences for Sustainable Cooking" ja "Zero waste kokad, ettepanek koolidele tulevikust" toetava tegevusena;
- tõhustada koostööd töömaailma esindajate ja erialaliitudega, kutsudes neid osalema võistluse žüriis;
- reklaamida kokaõpet Tekos kajastades võistluspäeva, selle ideed ja tulemusi sotsiaalmeedias, sidudes seda Culsus ja Zero waste projektidega ja kaasates koka eriala esmakursuslasi (postitus, fotod, video).



Võistluste tingimused ja läbiviimine

Kirjalik eelvoor ja praktiline lõppvoor.

Teema: "Merest inspireeritud"

Ülesanne: Koostada piduliku õhtusöögi menüü, kus serveeritakse eelroog ja pearoog.

Eelroog	roa kaal on vahemikus 100-120 grammi
Peakomponendid	soe või külm täistaimne (vegan) eelroog, mis on inspireeritud merest ja on alternatiiviks kala- või mereanniroale
Lisandid	taldrikul serveeritakse põhikomponent kastme ja vähemalt 2 erineva töötlusega lisandiga

Eelroa koostamisel tööta läbi ja kogu inspiratsiooni rahvusvahelise projekti Culsus õppematerjali (*Beans and greens*) peatükist - kala alternatiivid veganitoidus. Jätkusuutliku alternatiivi pakkumiseks kala- ja mereannitoidudele on neid valmistada täistaimselt.

Pearoog	kaal vahemikus 200-250 grammi
Peakomponent	terve forell
Lisandid	taldrikul serveeritakse põhikomponent sooja kastme ja vähemalt 3 erineva töötlusega lisandiga. Kala fileerimise ja köögiviljade puhastamise jääkidest tuleb valmistada puljong, mida peab oma pearoas kasutama.

Lisainfo

- Kasutada saab ainult toidukorvis lubatud tooraineid tellimislehel märgitud koguses.
- **2 üllatustoorainet** avalikustatakse briifingu päeval ja neid peab oma toitutes kasutama.
- Oma menüüd koostades tuleb arvestada **jätkusuutliku toiduvalmistamise** ja **nullkulu** (zero waste) põhimõtetega.



Kirjalik töö (Excel-formaadis) koosneb:

- tiitelleht koos võistleja andmete ja juhendaja nimega;
- fotod eelroast ja pearoast;
- eelroa retsept koos valmistamisõpetusega;
- pearoa retsept koos valmistamisõpetusega;
- kaubatellimus (toidukorvi tabelis toodud ridu mitte kustutada).

Tööde vormistamine ja esitamine

- Kirjalik töö tuleb esitada elektrooniliselt **ühe failina** hiljemalt 17.01.2025 toitlustuse valdkonna juhtivõpetaja meiliaadressile anne.mae@teeninduskool.ee
- Faili nimi peab sisaldama võistleja nime (Kulp_2025_perekonnanimi_eesnimi_rühm).
- Tähtajast hiljem esitatud tööd võistlusele ei pääse.
- Eelvoorud hindab kooližürii. Edasipääsenud avalikustatakse **22. jaanuaril 2025**.

Žürii hindab eelvoorud:

- menüü vastavust võistlusülesandes toodud tingimustele;
- tooraine kasutamist ja tellimislehe vastavust retseptidele;
- roogade tehnoloogilisi kirjeldusi;
- kirjaliku töö vormistuse vastavust etteantud nõuetele.

Praktiline lõppvoor

Toimub 29.01 – 30.01.2025 Teko õppeköörides B314 ja B317

Võistluse briifing 29.01.2025 ruumis B307

Briifingu viivad läbi võistluse korraldajad, mille käigus:

- tutvustatakse võistlejatele võistlusjuhendit ning selgitatakse hindamiskriteeriumeid;
- loositakse võistlejatele võistlusnumbrid;
- võistlejatele antakse teada 2 üllatustoorainet, mida tuleb praktilises töös kasutada;
- viiakse läbi toiduainete tundmise test;
- võistlejatel lubatakse tutvuda võistlusala ja võistlustoorainega;
- töövahendite ja seadmete *mise en place*.

Briifingu esialgne ajakava

- 14.00 võistlejate kogunemine ruumis B307;
- 14.00– 14.30 võistlusjuhendite ja hindamiskriteeriumide tutvustamine;
- 14.30 võistlusnumbrite loosimine;
- 14.45 toiduainete tundmise test;
- 14.45– 16.15 võistlusala ja toorainetega tutvumine ja töökoha *mise en place* .

**mise en place* ajal on lubatud ainult töövahendite ja töökoha ettevalmistus ning võistlustoorainete asetamine külmkappi. Tooraineid töödelda ei ole lubatud!

Täpne ajakava tehakse võistlejatele teatavaks koos eelvoorude tulemustega.

Toiduainete tundmise test: tunne ära 10 erinevat toiduainet visuaalse vaatluse põhjal, soovi korral maitsmise võimalus.

Lõppvoorude ülesanne võistluspäeval 30.01.2025

Tehniline ülesanne

Kirjeldus terve forelli fileerimine
(2 tk luudest puhastatud fileed nahaga, puljongi keetmiseks sobiv supikogu)

Töövahendid lõikelaud, nuga, kalapintsetid, 1/1 ja 1/2 GN-nõud

Tehnilise ülesande sooritamiseks on ette nähtud 20 minutit

Toiduvalmistamise ülesanne

Lisad:

Fotod serveerimisnõudest

Serveerimisnõude valik eelroale



Serveerimisnõu pearoale



Kuldne Kulp 2025 eelvoorü kirjalik töö toidukorvi/tellimislehega (Exceli formaadis).

rahvusvahelise projekti Culsus "*Beans and Greens*" õppematerjali inglisekeelne tööversioon "*Meat, fish and cheese alternatives*" peatükk "*Fish alternatives*"