



Toimumisaeg ja koht: 27.01.2026 kell 08.30 võimla
Korraldaja: Teko majutusvaldkond / Kaimar Palm
Osavõtjad: Teko hotelliteeninduse valdkonna õpilased,
kohustuslik HT24-PE1 ja HT24-PE2
võistlus toimub paarisvõistlusena
Züriisse kuuluvad kutseõpetajad ja valdkonna spetsialistid

REGISTREERU



Võistluste tingimused ja läbiviimine

- **Test**, 20 punkti. Võistkondadena erialase testi lahendamine. Aeg 30 min.
- **Lipsusõlme sidumine**, 10 punkti.
Võistlejad seovad enda kaelas pikale lipsule Windsori sõlme. Aeg 3 min (juhend lisa 1).
- **Praemuna valmistamine ja serveerimine**, 10 punkti + 5 punkti meeskonnatöö.
Võistlejal tuleb valmistada kaks härjasilma ning serveerida need koos lisanditega kahele külalisele. Lisanditeks erinevad aed- ja köögiviljad (muuhulgas arvestatakse roa väljapanekut ja kahe taldriku identsust).
- **Salvrätikute voltimine**, 10 punkti. Voltida tuleb 4 identset paari salvrätikuid etteantud nimekirjast (nimekiri lisa 2) ja lisaks kaks vabal valikul, millest üks peab olema klaasi sisse sobiv seade, teine peab olema sobilik menüükaardi hoidmiseks. Kokku 10 salvrätikut. Aega 10 minutit.
- **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 2 identset jäätisekokteili. Aeg 7 minutit.
Tootevalikus: Balbiino jäätis, erinevad mahlad, röösk koor, külmutatud marjad. Võistlejal on lubatud kaasa võtta 2 vabalt valitud Eesti kaubanduses müüdavat toodet kokteili maitse/välimuse täiustamiseks. Kohustuslik on kasutada Balbiino jäätist ja Semu astelpajunektarit või astelpaju-mustikanektarit min 10 cl. <https://semujuice.eu/collections/nektarid> Aeg 1 minut + 7 minutit.
- **Veini täpsusvalamine**, 10 punkti. Võistlejad avavad ja valavad veini veinipudelist võrdselt 6 klaasi (354 ml). Valamisel tuleb 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 on täpsuse ja korrektsuse peale. Kontrollaeg 3 min.
- **Mokteili valmistamine**, 10 punkti. Võistlejad valmistavad etteantud retsepti põhjal kaks mokteili kasutades šaikimistehnikat. Tööpinna ettevalmistus 3 min ja mokteili valmistamine 5 minutit.

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, rõht
- enesekindlus ja suhtumine tööülesannete täitmisel
- tähelepanu pööramine detailidele
- loomulik elegants ja võimekus
- sundimatu ja vaba tööstiil
- üldine hoiak teiste võistlejate ja kohtunike suhtes - liikumine teenindusalal

Lisa 1

Windsori sõlm

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

Lisa 2

Võistluspäeval öeldakse võistlejatele, milliseid salvrätikuid ta valikust voltima peab.

SALVRÄTIKUTE VOLTIMISE valiknimekiri:

- 1. ROOS - <https://www.youtube.com/watch?v=T-beLumQf9hw>
- 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=wefVA6MflQk>
- 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>