



**Toimumisaeg ja koht:** eelvoor 19.01.2026,  
lõppvoor 27.01.2026  
ruumid B 307, B 314, B 317, B 318  
**Korraldaja:** Tallinna Teeninduskool  
**Osavõtjad** Teko kokaõpilased  
Eel- ja lõppvoor hindab **žürii**  
(kutseõpetajad ja kokad erinevatest restoranidest)

**REGISTREERU**



## Võistluste tingimused ja läbiviimine: kirjalik eelvoor ja praktiline lõppvoor

Kirjalik eelvoor 19.01.2026

**Ülesanne:** Koostada pidulik menüü, kus serveeritakse pearoog ja dessert. Retseptid ja kaubatellimine on arvestatud 4 portsjonile.

**Pearoog**  
**Peakomponent** roa kaal vahemikus 200–250 g  
**Broilerikoivast täidisega liharoog** rulaad, rull, šnitsel vms,  
täidis tuua välja ka pearoa nimetuses  
**Lisandid** Kohustuslikud lisandid:  
1. soe kartulilisand  
2. soe köögiviljalisand  
3. soe kaste  
Muud lisandid ja kaunistused soovi korral.

**Kohustuslik ülesanne:** broilerikoiva ja köögiviljade jääkidest valmistada puljong, mida kasutada pearoas.

**Dessert**  
**Peakomponent** roa kaal ca 150 g  
**Bavaroise**  
keedetud vaniljekreemist ja vahustatud vahukoorest želatiiniga tarretatud kreem,  
mis võib olla erinevate maitsetega vastavalt toidukorvis toodud toorainele  
**Lisandid** Kohustuslikud lisandid:  
1. taignast küpsetatud lisand (küpsis, tuile, puru vms);  
2. puuviljadest-marjadest valmistatud lisand või kaste.  
Muud lisandid ja kaunistused soovi korral.  
**Lisainfo** Kasutada saab ainult toidukorvis lubatud tooraineid tellimislehel märgitud koguses.  
1 üllatustooraine avalikustatakse briefingu päeval ja selle kasutamine on kohustuslik.

**Kirjalik töö** Excel-formaadis koosneb:

- tiitelleht koos võistleja andmete ja juhendaja nimega;
- fotod pearoast ja desserdist;
- pearoa retsept koos valmistamisõpetusega (4 portsjonile);
- desserdi retsept koos valmistamisõpetusega (4 portsjonile);
- kaubatellimisleht (toidukorvi tabelis toodud ridu mitte kustutada).

### Tööde vormistamine ja esitamine

Kirjalik töö tuleb esitada elektrooniliselt ühe failina (Excel) hiljemalt 19.01.2026 toitlustuse valdkonna juhtivõpetaja meiliaadressile [anne.mae@teeninduskool.ee](mailto:anne.mae@teeninduskool.ee)

Faili nimi peab sisaldama võistleja nime (Kulp\_2026\_perekonnanimi\_eesnimi\_rühm).  
Tähtajast hiljem esitatud tööd võistlusele ei pääse.

Eelvoor tööid hindab kooližürii.

Edasipääsenud avalikustatakse 21. jaanuaril 2026.

Žürii hindab eelvoorus:

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

**Praktiline lõppvoor** toimub 27.01.2026

Teko õppeköörides B314 ja B317



### **Võistluse briifing** 27.01.2026 ruumis B307 9.00

Briifingu viivad läbi võistluse korraldajad, mille käigus:

- tutvustatakse võistlejatele hindamiskriteeriumeid;
- oositakse võistlejatele võistlusnumbrid;
- võistlejatele antakse teada üllatustooraine, 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**

- **9.00** võistlejate kogunemine ruumis B307; võistlusjuhendite ja hindamiskriteeriumide tutvustamine; võistlusnumbrite loosimine, üllatustooraine avaldamine;
- **9.30** võistlusala ja toorainetega tutvumine ja töökoha mice en place (lubatud on ainult töövahendite ja töökoha ettevalmistus ning võistlustoorainete asetamine külmkappi. Tooraineid töödelda ei ole lubatud!);
- **10.30** toiduainete tundmise test (tunne ära 10 erinevat toiduainet visuaalse vaatluse põhjal, soovi korral maitsmise võimalus);
- **11.30** toiduvalmistamise algus.
- Täpne ajakava tehakse võistlejatele teatavaks koos eelvooru tulemustega.

### **Toiduvalmistamise ülesanne**

Valmistada 4 portsjonit pearooga ja desserti vastavalt eelvoorus esitatud kirjalikule tööle. Kasutada tuleb ka üllatustoorainet, mis avalikustatakse briifingul võistluste päeval.

Serveerimisnõude valik avalikustatakse briifingul (kasutatakse Teko õpperestoranis kasutatavaid nõusid).

Võistlus toimub ajagraafiku alusel, võistlusjärjekord loositakse briifingul. Toiduvalmistamiseks on aega 3 tundi. Pearoog serveeritakse 2,5 tunni möödudes, dessert 30 min pärast pearooga. Oma töökoha lõplikuks puhastuseks köögis on aega 30 min.

### **Tehniline varustatus**

Võistlejatel on kaasas oma noad. Kaasa on lubatud võtta järgmised isiklikud töövahendid:

- väikevahendid (kaal, taimer, termomeeter, vormid);
- elektrilised vahendid: käsimikser, saumikser, kutter (teised vahendid ei ole lubatud).

Võistluse ajal on võistlejal kasutada üks ahi (vastavalt loosinumbrile) ja maksimaalselt 8 võistlejatega koos blender, fritüür ja *sous vide*.

Igal võistlejal on kasutada 1 riiul külmkapis ja sügavkülmikus, üldkasutuses kiirjahutuskapp (üks temp +3 °C, teine -18 °C), vakumeerija jm õppeköögis olev köögitehnika.

### **Autasustatamine** toimub Teko meistrivõistluste lõputseremoonial 28.01.2026.

Kõik võistlejad on lõputseremooniale oodatud kokavormis. Autasustatakse lõppvooru kolme paremat osalejat.

Žüriil on õigus välja anda eripreemiaid.

Lõppvoorus häid tulemusi näidanud õpilastel on edaspidi võimalik esindada kooli nii vabariiklikel kui rahvusvahelistel võistlustel.

### **Kuldne kulp 2026 lõppvoorus hinnatakse:**

- köögitööd ja hügieeni;
- üllatustooraine kasutamist;
- toitumise õigeaegset serveerimist;
- pearoa ja desserti kohustuslikke komponente, valimust ja maitset ning nende omavahelist harmooniat.

Küsimuste korral pöörduda kutseõpetaja Pirje Pärimetsa poole, [pirje.parimets@teeninduskool.ee](mailto:pirje.parimets@teeninduskool.ee)

Lisa: Kuldne kulp 2026 eelvooru kirjalik töö toidukorvi/tellimislehega (Exceli formaadis)