



Teko HoReCa teenindaja 2024

Aeg ja koht: 01.02.2024 Teko, võimla

Võistluse korraldab Teko majutusvaldkond – Kaimar Palm

Osavõtjad: Kõik Teko õpilased

Zürii: Žüriisse kuuluvad kutseõpetajad ja valdkonna spetsialistid.

Võistluste tingimused ja läbiviimine:

Võistlus toimub Tallinna Teeninduskooli võimlas

Osavõtjad võistlevad korrektses restoraniteenindaja vormiriietuses ning peavad kinni isikliku hügieeni nõuetest (juhised leiab raamatust Teenindamise Kunst, lk 25-26).

Võistluse algus kell 08.30 ja toimub vastavalt eelnevalt kokkulepitud ajagraafikule.

Autasustatakse kolme paremat osalejat. Žüriil on õigus välja anda eripreemiaid.

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

Teko HoReCa teenindaja 2024 võistlusülesanded

Ülesanne 1 – 20 punkti	
Test	Võistlejad vastavad kirjalikule testile, milles on küsitud erialaseid küsimusi ning kasutatud vastavat terminoloogiat. Testis on kokku 20 küsimust, milles on nii avatud kui ka kinnised küsimused.
Ülesanne 2 – 5 punkti	
Lipsusõlme sidumine - Windsor	Võistlejad seovad enda kaelas pikale lipsule Windsori sõlme. – Aeg 3 min – Vaata: Lisa 1
Ülesanne 3 – 5 punkti	
Kuivatatud vürtside ja ürtide tundmine	Võistlejal tuleb ära tunda kokku 8 erinevat kuivatatud ürti ja vürtsi – visuaalse vaatamise ja lõhna teel, maitsta ei ole lubatud. Valikusse tulevad: jahvatatud kaneel, jahvatatud koriander, jahvatatud kardemon, karri, jahvatatud ingver, jahvatatud paprika, kuivatatud rosmariin, kuivatatud tüümian, jahvatatud kurkum, kuivatatud oregano, kuivatatud basiilik. Aeg – 5 min
Ülesanne 4 – 10 punkti	
Veini täpsusvalamine	Veini täpsusvalamine (võistlejad avavad ja valavad veini veinipudelist võrdselt 6 klaasi (356ml). Valamisel arvestada veini serveerimise etiketti. Kontrollaeg 3 min 30 sek.

Ülesanne 5 – 10 punkti	
Tekstiilist salvrätikute voltimine 10tk	Võistlejad võidavad 5 identset paari tekstiilist salvrätikuid. Võistlejatel on võimalus ise valida millised salvrätikud võidetakse, kuid võidatavad salvrätikud peavad olema 3 kõrguses (madal, keskmine ja kõrge) ning ühe paari jaoks on lubatud kasutada ka pokaali.
Ülesanne 6 – 20 punkti	
Fantaasia mokteili valmistamine:	Võistlejatel tuleb eelnevalt ette valmistada mokteili teemal „ Tuleviku mokteilid aastal 2044 “. Võistluse käigus tuleb 6 min jooksul valmistada 3 identset mokteili ning rääkida oma inspiratsioonist 2 minuti jooksul. Vaata: Lisa 2
Ülesanne 7 – 20 punkti	
Praemuna valmistamine ja serveerimine	Võistlejal tuleb valmistada kaks härjasilma ning serveerida need koos lisanditega ühele külalisele. (lisanditeks frillid, värske kurk, tomat ja röstsai)
Ülesanne 8 – 10 punkti	
Teenindaja välimus, hügieen, suhtumine, üldmulje	töövorm on sobiv teenindamiseks <ul style="list-style-type: none"> • 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. Lipsusõlme sidumine

Video on leitav siit -

https://www.youtube.com/watch?v=X_3z7QneFOI&ab_channel=Howtotieatie

Lisa 2. Mokteili valmistamine

Mokteili retsept koos nimega tuleb esitada kaimar.palm@teeninduskool.ee hiljemalt 29.01.2024 – Lisa 3

- Võistlejal ei ole lubatud peale retseptilehe esitamist muuta mokteili retsepti.
 - Vastavalt IBA reeglitele tohib ühes mokteilis olla kuni 6 (mitte rohkem) toodet.
 - Mokteiliretsept tuleb esitada täisarvuna sentiliitrites (1cl, 2cl, 3cl jne) ja/ või poolarvuna sentiliitrites (0,5cl, 1,5cl jne). Samuti võib kasutada väiksemaid koguseid (bl, dash, tilk jms).
 - * Retseptuur ei tohi sisaldada:
 - Kodus valmistatud või ettevalmistatud tooteid.
 - Kuumutatud tooteid.
 - Toiduvärve jms.
 - Jäätist.
 - Mõõtemensuuride kasutamine on kõikidele võistlejatele kohustuslik.
 - Mokteili retsept kirjuta ühe mokteili kohta.
 - Retsepti lisa kõik mokteili valmistamise tehnilised nüansid.
 - Kui kasutatakse mokteilis puuvilju või marju, siis arvestatakse marjad ja puuviljad eraldi koostisosana.
 - Siirupitest peab kasutama MONIN siirupeid
 - Bitterite kasutamine on lubatud
 - Mokteili retsept peab olema originaalne ning ei tohi sarnaneda mõne klassikalise mokteiliga.
 - Võistlejal on luba kasutada: koort, mune, piima, jogurtit ja kondiitritooteid.
 - Klaaside valik on vaba st. et võistleja võib valida endale millise klaasi ta soovib ning võtab need ka võistluspäevale kaasa
 - Klaase ei tohi ette kaunistada, ehk siis kaunistused tuleb asetada klaaside külge mokteili valmistamiseks ettenähtud seitsme minuti jooksul.
 - Kaunistus peab olema söödav, kaunistuse kinnitused on lubatud
 - Klaaside alused on keelatud.
 - Toiduvärvide kasutamine mokteilis on keelatud, sh söödav glitter
 - Kaunistus tuleb võimalikult täpselt kirja panna, nt. “ värsked viljad “ ei ole lubatud.
 - Kaunistuste valmistamiseks on ettenähtud 15 minutit, võistlusala kõrval töölaudadel.
 - Võistluslaua ülesseadmiseks on võistlejal aega 2 minutit
 - Ettevalmistusruumis tohib võistleja ette valmistada värsked mahlad.
 - Eelnevalt pole lubatud komponentide valmis segamine.
 - Vältimaks erinevaid arusaamatusi, tuleb iga võistlejal oma mokteilis kasutatavad tooted kaasa võtta.
 - Ühe mokteili serveerimiseks ei ole lubatud kasutada mitut erinevat klaasi.
 - Võistlusel hinnatakse tehnikat, välimust, maitset ja innovaatsilisust.
- Aeg – 15min kaunistuste tegemiseks, 2min võistluslaua ülesseadmiseks, 6min mokteili valmistamiseks, 2min inspiratsiooni kirjeldamiseks ning 2min võistluslaua koristamiseks - Kokku 30min

Teko MV 2024 Mohteiliretsept

RETSEPTILEHT

VÖISTLEJA NIMI	
SÜNNIAEG	
Kool	
e-post ja telefoni nr.	

Kokteili andmed

NIMI	
KAUNISTUS (täpselt välja tuua kõik komponendid)	
VALMISTAMISE MEETOD	

	Kogus cl/g	Toode	Tootja	
1				
2				
3				
4				
5				
6				

Kokteili tutvustus

NB!

- Kirjuta täpsed koostisosade nimetused
- Retsept kirjuta ühe kokteili kohta.

RETSEPT ESITADA HILJEMALT 29.01.2024

Retsept saata *aadressil*: kaimar.palm@teeninduskool.ee