



Parim Teko burger 2024

Aeg ja koht: 01.02.2024 Teko, B 221

Võistluse korraldab Tallinna Teeninduskooli toitlustusvaldkond – Ljudmilla Zahharova ja Yuliia Bohatyrova

Osavõtjad: Teko abikokarühmade õpilased

Zürii: peakokad Eesti tunnustatud restoranidest, Teko kutseõpetajad ja vilistlased

Võistluste tingimused ja läbiviimine: võistlusel on 2 vooru – eel- ja lõppvoor.

Eelvooru ülesanne

Kirjalik töö:

1.osa kaubatellimisleht (Excel-formaadis)

Koosta kaubatellimus 3 portsjoni hamburgeri ja vaarika-mündilimonaadi valmistamiseks.

- tiitelleht (võistleja nimi, õpperühm, juhendaja nimi)
- kaubatellimisleht (etteantud toidukorvis märkida vajaliku tooraine kogused)

2.osa esitlus (Microsoft PowerPoint Presentations 8-10 slaidi)

Koosta esitlus hamburgeri ja limonaadi kohta:

- tiitelleht (võistleja nimi, õpperühm, juhendaja nimi);
- osaleja peab esitama info hamburgeri ja limonaadi kohta. Mis on burger, millised liigid on olemas, lühike ajalugu, millised Tallinna ettevõtted pakuvad hamburgereid ja milline on nende hind; mis on limonaad, kust pärit, lühike ajalugu.

Saada oma kirjalik töö aineõpetajale, kes edastab selle hiljemalt 25. jaanuariks 2024:

anne.mae@teeninduskool.ee.

Pärast määratud tähtaega esitatud tööd konkursil ei osale.

Eelvooru töid hindab kooližürii. Edasipääsenud avalikustatakse **26. jaanuaril 2024.a.**

Žürii hindab eelvoorus:

- kaubatellimuse vastavust võistlusülesandes toodud tingimustele;
- esitluse sisukust, vormistuse korrektsust;
- kirjalike tööde vormistuse vastavust etteantud nõuetele.

Lõppvoor toimub 01.02.2024

Võistlus toimub õppeköögis B 221

Lõppvooru ülesanne:

Osaleja valmistab individuaalselt 3 portsjonit järgmisi toite:

- hamburger, mille vahel on maisihelvestega paneeritud kanafilee koos isevalmistatud majoneeskastmega ja köögiviljadega;
- hamburgeri kõrvale serveerida salat (75 g portsjon);
- üks portsjon majoneesi (30 g) serveerida hindamiseks eraldi nõus ning ülejäänud majonees kasutada hamburgerikastme valmistamiseks;
- vaarika-mündilimonaad (250 ml portsjon).

Hamburger ja vaarika-mündilimonaad serveeritakse 2 tundi pärast võistluse algust.

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.

Teko burger 2024 hindamisjuhend

Köögitöö ja hügieeni hindamine, maksimumtulemus 10 punkti		
Professionaalne välimus	1 p	Võistlejal on puhas ja triigitud kokavorm (jakk, püksid, põll), kokakingad vastavad tööohutuse nõuetele
Hügieen	3 p	Võistleja kasutab isikukaitsevahendeid ja vajadusel vahetab need välja. Peseb käsi kohe pärast tööoperatsiooni. Toidud on valmistatud toiduohutuse reegleid järgides, välistades ristsaastumise võimalust. Võistleja töölaud on organiseeritud ja puhas, külmkapis on toorained organiseeritud hügieenireegleid järgides, põrand on puhas
Tööohutus	1 p	Võistleja järgib köögiseadmeid kasutades tööohutuse nõudeid, ei sea köögis töötades ohtu ennast ega teisi
Toorainete ökonomne kasutamine	1 p	Kõik võistleja poolt tellitud toorained on kasutatud võistlustöö valmistamiseks, 95% toorainete mahust on kasutatud toitudes
Noa kasutamine tehnilise ülesande sooritamisel	3 p	Võistleja noad on teravad, toorained tükeldatakse asjakohast tehnikat kasutades, ohutult ning piisava kiirusega
Töö planeerimine köögis	1 p	Võistleja töö on planeeritud ning köögistö toimub sujuvalt, ökonoomselt ja ohutult

Toitude hindamine maksimumtulemus 23 punkti		
Välimus 6 punkti		
	3 p	Kõik 3 hamburgerit on ühesuurused, õigel temperatuuril ja sarnaselt serveeritud
	3 p	Kõik 3 limonaadi on ühesuurused, õigel temperatuuril ja sarnaselt serveeritud
Hamburgeri maitse 12 punkti		
Kanašnitsli maitse	3 p	Šnitsli maitse vastab üldtunnustatud tavale. Kasutatud on maitseaineid, mis on omavahel hästi sobivad. Šnitsel on korrektselt paneeritud, praetud ja sobiva küpsusastmega
Majoneesi ja kastme maitse	3 p	Majonees on ühtlase kreemja konsistentsiga, maitse vastab üldtunnustatud tavale. Kastmes kasutatud maitseained on omavahel hästi sobivad

Salati maitse	3 p	Salati komponendid on korrektselt tükeldatud (peenike riba), maitse ja tekstuur vastavad üldtunnustatud tavale
Vaarika-mündi limonaadi maitse	3 p	Limonaadi maitse vastab üldtunnustatud tavale, maitsestamisel kasutatud komponendid sobivad hästi kokku. Limonaad on serveeritud sobival temperatuuril
Loomingulisus, originaalsus 5 punkti		
Loomingulisus	5 p	Toidud on valmistatud ja serveeritud originaalselt ning loominguiliselt

Serveerimisajast kinni pidamine	0 punkti	Toidud on serveeritud vastavalt etteantud serveerimisajale
	-1	Toidud hilinevad kuni 5 minutit etteantud serveerimisajast
	-2	Toidud hilinevad kuni 10 minutit etteantud serveerimisajast
	-3	Toidud hilinevad rohkem kuni 15 minutit etteantud serveerimisajast

Miinuspunktid arvestatakse maha võistleja kogutud punktisummast.

Teko burger koondhindamine

Köögitöö ja hügieen	10 punkti
Toitude hindamine	23 punkti
Kokku	33 punkti

