



KULDNE KULP 2024

Aeg ja koht: eelvoor 18.01.2024, lõppvoor 31.01-01.02.2024 ruumid B 307, B 314, B 314, B 318

Korraldaja: Tallinna Teeninduskooli toitlustuse valdkond – Kristi Tiido, Pirje Pärimeets, Eero-Olavi Kippa

Osavõtjad: Teko kokaõpilased

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

Võistluste tingimused ja läbiviimine: kirjalik eelvoor ja praktiline lõppvoor.

Kirjalik eelvoor 18.01.2024

Ülesanne: Koostada piduliku õhtusöögi menüü, mis koosneb **pearoast** ja **desserdist**.

Pearoog	kaal vahemikus 200 - 250 grammi
Peakomponent	terve kuld-merikoger (1 kala portsjoni kohta)
Lisandid	3 lisandit, millest 1 lisandi valmistamisel on kasutatud spinatit, teised lisandid toidukorvist võistleja valikul 1 kaste
Kasutada võib ainult toidukorvis lubatud tooraineid tellimislehel märgitud koguses	

Dessert	kaal vahemikus 75 - 120 grammi
Peakomponendid	peet ja tume šokolaad
Lisandid	dessert peab koosnema vähemalt 3 erinevast komponendist* ja vähemalt 1 kastmest. Lisaks peab olema vähemalt 1 isevalmistatud kaunistuselement

*komponent on taldrikul eraldiseisev element

Kasutada võib ainult toidukorvis lubatud tooraineid tellimislehel märgitud koguses.

Kirjalik töö (Excel-formaadis) koosneb:

- ★ tiitelleht koos võistleja ja juhendaja andmetega;
- ★ fotod pearoast ja desserdist;
- ★ pearoa retsept koos valmistamisõpetusega;
- ★ desserdi retsept koos valmistamisõpetusega;
- ★ kaubatellimus (toidukorvis toodud ridu mitte kustutada).

Kirjalik töö esitada elektroonselt **ühe failina** hiljemalt **18.01.2024 kell 17.00**, toitlustuse valdkonna juhtivõpetaja meiliaadressil anne.mae@teeninduskool.ee

Faili nimi peab sisaldama võistleja nime (Kulp 2024_perekonnanimi.eesnimi.rühm)
Tähtajast hiljem esitatud tööd võistlusele ei pääse.

Eelvooru töid hindab kooližürii. Edasipääsenud avalikustatakse **23. jaanuaril 2024. a.**

Žürii hindab eelvoorus:

- ★ menüü vastavust võistlusülesandes toodud tingimustele;
- ★ tooraine kasutamist ja tellimislehe vastavust retseptidele;
- ★ roogade tehnoloogilised kirjeldused;
- ★ kirjaliku töö vormistuse vastavust etteantud nõuetele.

Praktiline lõppvoor

Praktiline lõppvoor toimub 31.01.- 01.02.2024 Teko õppekõikides B314 ja B317

Võistluse briifing 31.01.2024

Briifingu viib läbi võistluse peakohtunik koostöös korraldajatega.

- ◆ võistlejatel tutvustatakse võistlusjuhendit ning selgitatakse hindamiskriteeriumeid;
- ◆ võistlejatele loositakse võistlusnumbrid;
- ◆ võistlejatel lubatakse tutvuda võistlusalaga ning võistlustoorainega;
- ◆ töövahendite ja seadmete *mise en place*.

Briifingu esialgne ajakava

- ★ 15.00 võistlejate kogunemine ruumis B 307;
- ★ 15.00- 15.30 võistlusjuhendite ja hindamiskriteerimide tutvustamine;
- ★ 15.30 võistlusnumbrite loosimine;
- ★ 15.45- 16.30 võistlusala ja toorainetega tutvumine ja töökoha *mice en place* .

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

Täpne ajakava tehakse võistlejatele teatavaks koos eelvooru tulemustega.

Lõppvooru ülesanne võistluspäeval 01.02.2024:

Tehniline ülesanne	Majoneesi valmistamine käsitsi - valminud majoneesi kogus vähemalt 200 g
Toorained	2 munakollast, 200 ml toiduõli, sool, sinep, suhkur, ½ sidrunit
Töövahendid	kauss ja spiraalvispel
<p>Tehnilise ülesande sooritamiseks vajalikud toorained ja töövahendid on korraldajate poolt.</p> <p>Majoneesi valmistavad kõik võistlejad üheskoos 20 minuti jooksul ning serveerivad 30 g žüriile hindamiseks.</p>	

Toiduvalmistamise ülesanne

Valmistada 4 portsjonit peakoka tervitust, 4 portsjonit pearooga ja 4 portsjonit desserti.

Peakoka tervitus	portsjoni kaal kuni 75 grammi
Peatooraine	kartulist valmistatud suupiste, mille juurde/peale serveeritakse tehnilise ülesandena valmistatud majoneesi
Lisandid	toidukorvist võistleja valikul
Serveerimine	2 vaagnat, millest 1 serveeritakse žüriile ja 1 serveerimislauale Mõlemale vaagnale serveeritakse 4 suupistet (kokku 8) 2 valget keraamilist taldrikut suurusega 35*15 cm soovi korral 2 keraamilist kaussi
Pearoog vastavalt eelvoorus esitatud kirjalikule tööle	kaal vahemikus 200-250 grammi
Peakomponent	terve kuld-merikoger (1 kala portsjoni kohta)
Lisandid	3 lisandit, millest 1 lisandi valmistamisel on kasutatud spinatit, teised lisandid valib võistleja toidukorvist 1 kaste
Serveerimine	4 portsjonit, millest 3 serveeritakse žüriile ja 1 serveerimislauale 4 valget keraamilist taldrikut läbimõõduga 32 cm
Dessert vastavalt eelvoorus esitatud kirjalikule tööle	kaal vahemikus 75-120 grammi
Peakomponendid	peet ja tume šokolaad
Lisandid	dessert peab koosnema vähemalt 3 erinevast komponendist* ja vähemalt 1 kastmest lisaks peab olema vähemalt 1 isevalmistatud kaunistuselement
Serveerimine	4 portsjonit, millest 3 serveeritakse žüriile ja 1 serveerimislauale 4 valget keraamilist taldrikut läbimõõduga 25 cm või 4 valget keraamilist taldrikut mõõtudega 26*16 cm

Kasutada võib ainult toidukorvis lubatud tooraineid tellimislehel märgitud koguses.	
Kõik toidud serveeritakse vastavalt loosinumbrile ja korraldaja antud nõudele (fotod lisa 1).	

Kõik toidud serveeritakse vastavalt loosinumbrile ja korraldaja antud nõudele (fotod lisa 1).

Võistlus toimub ajagraafiku alusel, võistlusjärjekord loositakse eelvooru tulemuste teatamisel.

- ★ Peakoka tervitus serveeritakse 2 tundi pärast võistluste algust;
- ★ Pearoog serveeritakse 2,5 tundi pärast võistluste algust;
- ★ Dessert serveeritakse 3 tundi pärast võistluste algust.

Tehniline varustus

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

- väikevahendid (kaal, taimer, termomeeter, vormid, kalapintsetid)
- elektrilised vahendid: käsimikser, saumikser, kutter

Võistluse ajal on võistlejal kasutada **üks ahi** (vastavalt loosinumbrile) ja **blender, Paco Jet, fritüür ja sous vide** (kasutada saab seda max 8 võistlejat).

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

Autasustatamine toimub Teko meistrivõistluste lõputseremoonial.

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.

Küsimuste korral pöörduda kutseõpetaja Kristi Tiido poole, email: kristi.tiido@teeninduskool.ee

Lisad:

- fotod serveerimisnõudest
- võistluste esialgne ajakava
- kuldne kulp 2024 eelvooru kirjalik töö toidukorvi/tellimislehega (exceli formaadis).
- hindamisjuhend

Lisa 1.

Fotod serveerimisnõudest

taldrik peakoka tervituse serveerimiseks
2 valget keraamilist taldrikut suurusega 35*15 cm,
2 keraamilist kaussi (soovi korral)



taldrik pearoa serveerimiseks
4 valget keraamilist taldrikut läbimõõduga 32 cm.



taldrikud desserdi serveerimiseks
4 valget keraamilist taldrikut läbimõõduga 25 cm
või 4 valget keraamilist taldrikut mõõtudega 26*16 cm





Lisa 2.

Võistluste esialgne ajakava

9.15 võistlejate kogunemine ruumis B 307

9.30- 9.50 Tehniline ülesanne köögis B 318

Võistlejad	Töö algus köögis	Tervituse serveerimine	Pearoa serveerimine	Desserdi serveerimine
1,2	10.00	12.00	12.30	13.00
3,4	10.05	12.05	12.35	13.05
5,6	10.10	12.10	12.40	13.10
7,8	10.15	12.15	12.45	12.20
9,10	10.20	12.20	12.50	13.20

Kuldne Kulp 2024 hindamisjuhend

Köögitöö (kokku 22 punkti)

Kriteeriumid	Max punktid	Hindaja	Väljundi kirjeldus maksimaalse punktisumma saamiseks	Hindaja märkused
--------------	-------------	---------	--	------------------

		punktid		
Professionaalne välimus	1 p		Võistlejal on puhas ja triigitud kokavorm. Olemas on kõik kokavormi osad - müts, jakk, põll, püksid, tööohutusele vastavad tööjalanõud	
Hügieen	3 p		Võistleja kasutab isikukaitsevahendeid korrektselt ja vajadusel vahetab need välja. Peseb käsi kohe pärast tööoperatsiooni. Töötab toiduohutuse reegleid järgides, välitades ristsaastumise võimaluse. Toorained ja töövahendid on hoitud vastavalt nõuetele. Töölaud ja põrand selle ümbruses on puhas	
Tööohutus	3 p		Võistleja kasutab erinevate tööprotsesside jaoks selleks ette nähtud töövahendeid ja teeb seda ohutult. Kasutab köögiseadmeid kasutusjuhendile vastavalt ja järgides tööohutusnõudeid, ei sea köögis töötades ohtu ennast ega teisi	
Töökorraldus	3 p		Võistleja töölaud on organiseeritud. Külmkapis ja töölaual olevad toorained on organiseeritud. Toimuvad vahekoristused tööetappide lõpus	
Töö planeerimine köögis	3 p		Võistleja töö on organiseeritud, toimub sujuvalt ja ohutult. Võistlejal on koostatud tööplaan ning ta kasutab seda oma töö organiseerimisel	
Toiduvalmistamise tehnoloogiatest kinnipidamine	3 p		Võistleja valmistab toidud vastavalt võistlusjuhendile kasutades kohustuslikke tooraineid. Kasutab erinevaid külm- ja kuumtöötlemistehnoloogiaid korrektselt ja eesmärgipäraselt	
Toorainete ökonoomne kasutamine	3 p		Võistleja kasutab oma tellitud tooraineid võimalikult maksimaalses mahus. Valmistab toidud vastavalt portsjonite arvule võimalikult väikese üleplaneerimisega. Külm- ja kuumtöötlusel ei raiska toorainet, samuti ei viska kasutuskõlblikku toorainet ära, vaid säilitab selle kokkulepitud viisil (pakituna oma kaubakastis või külmkapis)	

Töökoha üleandmine pärast võistlust	3 p		Võistleja annab köögi eest vastutajale üle puhta töölaua. Töövahendid on puhtad ja kuivatatud. Kasutatud seadmed ja töövahendid on puhastatud ja tagastatud. Järelejäänud tooraine on korrastatud ja vajadusel kilesse pakitud	
Punktid kokku:	max 22 p			

3 punkti skaalal lähtume järgmisest:

3 p - töö on tehtud eeskujulikult ja vastab maksimaalsele kirjeldusele

2 p - töös on üks suurem viga või kokku mõned väiksemad vead

1 p - töös leidub mitmeid vigu

0 p - töös esineb märkimisväärselt palju olulisi vigu või kriteerium ei ole täidetud

Hindajate punktid summeeritakse ja jagatakse hindajate arvuga

Tehniline ülesanne -majoneesi valmistamine

Kokku 8 punkti

Kriteeriumid	punktid	Väljundi kirjeldus maksimaalse punkti-summa saamiseks	Hindaja märkused
Hügieen	1 p	Võistleja arvestab kõiki hügieeniga seotud põhimõtteid, töötab puhtalt ja väldib ristsaastumise riske. Töölaud on puhas	
Majoneesi välimus	3 p	Valmistatud majonees on emulgeerunud ja sobiva konsistentsiga	
Majoneesi maitse	3 p	Majonees on maitsestatud, paigas on soolasus ning hape on tasakaalus	
Majoneesi väljatulek	1 p	Majoneesi valmiskogus on vähemalt 200 g	

Peakoka tervitus (kokku 11 punkti)

Kriteeriumid	Max punktid	Hindaja punktid	Tulemuse kirjeldus maksimaalse punktisumma saamiseks	Hindaja märkused
Peakoka tervistuse välimus ja serveerimine (kokku 8p)				
Peakoka tervituse kuju ja suurus	3 p		Suupisted on sööjale mugava kuju ja suurusega, detailid on võimalikult korrektsed	
Peakoka tervituse loomingulisus	3 p		On kasutatud erinevaid toiduvalmistamise tehnikaid	
Serveerimise puhtus	1 p		Toit on serveeritud korrektselt ja puhtalt, taldrik on puhas, ilma pritsmete jm kõrvaliseta	
Peakoka tervituste maitse (kokku 9 punkti)				

Komponentide maitseed	3 p		Iga komponendi maitse vastab üldtunnustatud tavale. Kasutatud on erinevaid maitseid	
Maitsete harmoonia ja omavaheline sobivus	3 p		Erinevate komponentide maitseed sobivad omavahel kokku ja moodustavad kokku tervikliku peakoka tervituse	
Suupistete tekstuur	3 p		On kasutatud erinevaid tekstuure, mis sobivad omavahel	
PUNKTID KOKKU:				

PEAROOG (kokku 20 punkti)

Kriteeriumid	Max punktid	Hindaja punktid	Tulemuse kirjeldus maksimaalse punktisumma saamiseks	Hindaja märkused
Pearoa välimus ja serveerimine (kokku 8 punkti)				
Pearoa vastavus ülesandele	1 p		Taldrikul on serveeritud kõik ettenähtud komponendid (põhikomponent kalast, kaste ja vähemalt 2 lisandit)	
Komponentide välimus	3 p		Iga pearoa komponent on korrektse välimusega (ühtlane konsistents, koorik, küpsusaste jms)	
Harmoonia ja loominguilisus	3 p		Pearoa komponentide suurus, kuju, värvus ja omavaheline proportsioon on tasakaalus. Roog on serveeritud atraktiivselt ja isutekitavalt. Komponentid on taldrikule serveeritud omavahelises kooskõlas ja moodustavad kokku ühtse terviku	
Serveerimise puhtus	1 p		Toit on serveeritud korrektselt ja puhtalt, taldrik on puhas, ilma pritsmete jm kõrvaliseta	
Pearoa maitse (kokku 12 punkti)				
Kalast valmistatud pearoa põhikomponendi maitse	3 p		Kalast valmistatud põhikomponendi maitse vastab üldtunnustatud tavale, on meeldiva tekstuuriga ja maitseed on omavahel tasakaalus	
Pearoa teiste komponentide maitseed	3 p		Iga komponendi maitse vastab üldtunnustatud tavale. Kasutatud on erinevaid maitseid	
Pearoa komponentide tekstuurid	3 p		On kasutatud erinevaid tekstuure, mis näitab erinevate toiduvalmistamise tehnikate kasutamist väga heal tehnilisel tasemel	

Pearoa maitsete harmoonia	3 p		Erinevate komponentide maitset sobivad omavahel kokku ja moodustavad ühe terviku (rasvasus, happesus, magusus jms)	
PUNKTID KOKKU:				

DESSERT (kokku 14 punkti)

Kriteeriumid	Max punktid	Hindaja punktid	Tulemuse kirjeldus maksimaalse punktisumma saamiseks	Hindaja märkused
Desserdi välimus ja serveerimine (kokku 6 punkti)				
Desserdi vastavus ülesandele	1 p		Taldrikul on serveeritud kõik ettenähtud komponendid (3 erinevat komponenti, kaste ja kaunistuselement)	
Komponentide välimus	2 p		Iga komponent on korrektse välimusega	
Harmoonia ja loomingulisus	2 p		Desserdi komponentide suurus, kuju, värvus ja omavaheline proportsioon on tasakaalus. Roog on serveeritud atraktiivselt ja isutekitavalt. Komponendid on taldrikule serveeritud omavahelises kooskõlas ja moodustab kokku ühe terviku	
Serveerimise puhtus	1 p		Toit on serveeritud korrektselt ja puhtalt, taldrik on puhas, ilma pritsmete jm kõrvaliseta	
Desserdi maitse (kokku 8 p)				
Desserdi põhikomponentide maitse	2 p		Põhitoorainetest (peet ja šokolaad) valmistatud komponentide maitse on omavahel taskaalus	
Desserdi teiste komponentide maitset	2 p		Iga komponendi maitse vastab üldtunnustatud tavale. Kasutatud on erinevaid maitseid	
Desserdi komponentide tekstuurid	2 p		On kasutatud erinevaid tekstuure, mis näitab erinevate toiduvalmistamise tehnikate kasutamist väga heal tehnilisel tasemel	
Desserdi maitsete harmoonia	2 p		Erinevate komponentide maitset sobivad omavahel kokku ja moodustavad ühe terviku (rasvasus, happesus, magusus jms)	

PUNKTID		
KOKKU:		

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

Miinuspunktid arvestatakse maha võistleja kogutud punktisummast.

Kuldne Kulp 2024 koondhindamine

Köögitöö ja hügieen	22 punkti
Tehniline ülesanne	8 punkti
Toitude hindamine	45 punkti
Kokku	75 punkti