



## TekDok 2024

**Aeg ja koht:** 31.01 B122 briefing ja 01.02.2024 võistlus kahes vahetuses Teko aatriumis  
**Võistluse korraldab** Tallinna Teeninduskooli toitlustusvaldkond – D. Sarapuu-Kelder, Riina Laht, Sofia Vakulich, Irina Horošihh, Regina Kolev.

**Osavõtjad:** Teko I ja II kursuse kokarühmade 3-liikmelised võistkonnad

**Zürri:** peakokad Eesti tunnustatud restoranidest ja kutseõpetajad

**Võistkond:** 3 liiget, igas võistluse etapis sooritavad kaks liiget tehnilisi ülesandeid ja kolmas filmib. Instagrammi *reeli* valmistamiseks kasutada ühte nutitelefoni. NB! tehnilisi ülesandeid sooritavad võistkonnaliikmed tohivad võistlusetapis teha ainult ühe ülesande tegevusi (kas ül.1 või ül.2), valmistada võileivakaunistusi ja vajadusel lõpetada eelmiste etappide ülesandeid.

**Registreerimine:** võistkond registreerib võitlejate ja juhendajate nimed kooli kodulehel oleva registreerimisvormi kaudu, tähtaeg 22.01.2024 ja tellib tooraine vastavalt toidukorvile. Toidukorvi tellimus (Excel-formaadis) saata hiljemalt 25.01.2024, kell 17:00 [anne.mae@teeninduskool.ee](mailto:anne.mae@teeninduskool.ee).

### Võistlusülesanded:

Etteantud aja jooksul valmistada ja serveerida:

- ★ 4 portsjonit **einevõileiba**

Kohustuslikud komponendid: Teko rukkileib, võileivamääre marineeritud kurgiga, Coleslaw salat, pošeeritud muna, hakkmassist toode, võistlejate enda kasvatatud idud või võrsed.

- ★ 2 portsjonit **lumepallisuppi koos leivapuistega**.

Võistkond teeb oma võistlusülesande sooritamisest Instagrammi *reeli*.

*Reelis* hinnatakse:

- ★ Teko ja kokaeriala turundamist
- ★ säästliku ja jätkusuutliku toiduvalmistamise põhimõtteid (idude või võrsete kasvatamise protsess)
- ★ tehnilist teostust

### Briifing 31.01.2024

Briifingu viib läbi võistluse peakohtunik koostöös korraldajatega.

- Võistkondadele tutvustatakse võistlusjuhendit ning selgitatakse hindamiskriteeriumid.

- Võistkonnad loositakse kahte võistlusgruppi - I grupp alustab võistluspäeval kell 9:00, II grupp alustab kell 12:00.
- Iga võistkond koostab etappide kaupa tööplaani, kus märgib tööplaani kes võistlejatest vastavas ülesandes mis ülesannet sooritab (ül.1, ül.2 ja filmija). Tööplaani alusel hindavad võistluse ajal kohtunikud meeskonnatööd. Võistluse käigus seda muuta ei tohi.
- Võistlejatel lubatakse tutvuda võistlusalaga ning võistlustoorainega.
- Võistlejad saavad konsulteerida *reeli* valmistamise ja avalikustamise osas.

### Võistluspäev 01.02.2024

Võistluspäeval toimub võistlus kahes võistlusgrupis - I grupp alustab kell 9:00, II grupp alustab kell 12:00.

#### Võistluse etapid:

<b>10 min</b>	<b>Töökoha ettevalmistus</b> - kõigis etappides vajaminevate toorainete, töö- vahendite ja serveerimisvahendite komplekteerimine		
<b>1. etapp – Köögiviljade tükeldamine, leivapuiste</b> max 6 punkti <b>Hindamiskriteerium</b>			
7 min	<b>Ül.1</b> Köögiviljade ettevalmistamine. Kapsas julienne, porgand riivitud	3 p	Kapsa on tükeldatud ühtlaselt ribadeks Porgand on riivitud sobiva riiviga
	<b>Ül.2</b> Võileivamäärdele marineeritud kurgi tükeldamine: brunoise Leivapuiste valmistamine	3 p	Marineeritud kurk on tükeldatud ühtlaselt kuubikuteks Puiste on valmis
<b>2. etapp – Pošeeritud munade ja hakklihast pooltoodete valmistamine</b> max 6 punkti			
10 min	<b>Ül.1</b> Valmistada 4 tk pošeeritud muna	3 p	Pošeeritud munad (4 tk) on korrektse välimusega ja õige küpsusastmega (munakollane on vedel)
	<b>Ül.2</b> Hakkmassi valmistamine ja pooltoodete vormimine	3 p	Hakkliha pooltooted on korrektselt vormitud ja ühesuguse kaaluga
<b>3. etapp – Munavalge vahustamine ja hakklihast pooltoodete praadimine</b> max 6 punkti			
7 min	<b>Ül.1</b> Praadida hakklihast pooltooted	3 p	Valmistatud tooted on ühesugused, korrektse kujuga ja küpsed (üks toode on pooleks lõigatud)
	<b>Ül.2</b> 2 tk munakollase ja – valge eraldamine Vahustada munavalge “lumepallide” valmistamiseks	3 p	2 munakollast on terved, munakoore tükke ei ole Vahustatud munavalge seisab visplil 10 sekundit
<b>4. etapp „Lumepallide“ keetmine ja majoneesi valmistamine</b> max 6 punkti			
10 min	<b>Ül.1</b> Keeta piimas vahustatud munavalgest „lumepallid“	3 p	Munavalge „lumepallid“ hoiavad kuju
	<b>Ül.2</b> Valmista 2 tk munakollasest majonees, võileivamäärde valmistamine	3 p	Majonees on ühtlase kreemja konsistentsiga, kogus vähemalt 200g

			Võileivamääre on segatud, maitsestatud ja serveerimiseks valmis
<b>5. etapp Vanillikastme ja salati valmistamine</b> max 6 punkti			
8 min	Ül.1 Lumepallisupile vanillikastme valmistamine	3p	Valmistatud kaste on ühtlaselt siidine
	Ül.2 Coleslaw salati valmistamine, võileivakaunistuste valmistamine	3p	Salat on segatud, maitsestatud ja serveerimiseks valmis
<b>6. etapp - Serveerimine</b> max 23 punkti			
10 min	Serveerida meeskonnatöona 4 portsjonit einevõileiba. Kasutada enda kasvatatud võrseid või idusid	maitse 5 p, välimus 5 p +5 p idude või võrsete kasutamise eest	
	Serveerida 2 portsjonit lumepallisupp leivapuistega	maitse 5 p, välimus 3 p	
<b>7. etapp - Reeli valmistamine ja avaldamine sotsiaalmeedias (B122)</b> max 10 punkti			
20 min	Valmistada võistluse jooksul filmitud videolõikudest <i>reel</i> , mis turundab koka eriala ja Tekot.		
	Video pikkus	1 p	<i>Reeli</i> pikkus max 90 sekundit
	Koka eriala turundamine	3 p	Filmitud on kokkade tööd ja võistluse käigus kasutatud kokatöö tehnikaid ning idude või võrsete kasvatamise protsessi
	Teko turundamine	3 p	<i>Reelis</i> on aru saada, et põnevad ja huvitavad tegevused toimuvad Tekos
	Tehniline teostus	3 p	<i>Reel</i> koosneb vähemalt kolmest videoklipist, juurde on lisatud muusika
<b>Võistkonna hindamine</b> max 12 punkti			
	Professionaalne välimus	3 p	Kõigil võistlejatel on puhas ja triigitud kokavorm (jakk, püksid, põll), kokakingad vastavad tööohutuse nõuetele
	Hügieen	3 p	Toidud on valmistatud toiduohutuse reegleid järgides, välistades ristsaastumise võimalust.
	Töökorraldus	3 p	Võistkonna töölaud on organiseeritud ja puhas, põrand puhas.
	Töötab säästlikult	3 p	Tellitud toorained on maksimaalselt kasutatud. Töö käigus on tekkinud võimalikult vähe toidujäätke

### TekDok 2024 koondhindamine

Tehnilised ülesanded etapid 1-5	<b>30 punkti</b>
Toitude hindamine etapp 6	<b>23 punkti</b>
<i>Reeli</i> valmistamine ja avaldamine etapp 7	<b>10 punkti</b>
Võistkonna hindamine	<b>12 punkti</b>

<b>Kokku</b>	<b>75 punkti</b>
--------------	------------------

**Töövahendid (B216):**

1 töökoht (3 töölauad, rätikud, laualapp, vesi)

1 induktsioonpliit

2 potti (3 l ja 1 l)

2 panni

6 plastmass kaussi (1,5 l)

1 metall kauss (2 l)

1 metall kauss (1 l)

6 metall kauss (0,5 l)

1 GN1/2

4 GN 1/3

3 visplit (1 spiraalvispel ja 2 nuivisplit)

1 väike sõel

1 riiv

2 vahukulp

1 pannilabidas

2 puit-/plastlusikas

6 maitsmislusikat

3 lõikelaud (2 köögiviljadele ja 1 toores liha)

termomeeter

väike kaal

**Serveerimisvahendid**

4 eelroa taldrikut (ristküliku kujuline, 27x16cm)

2 magustoidu taldrikut (sügav, läbimõõt 24)

**Töövahendid üldlual**

kummikindad

kätepaber

toidukile

foolium

küpsetuspaber

pesuained

**Toorained ühele võistkonnale on eraldi tabelis leitavad ja tellitavad.****Ühe võistlusgrupi ajakava:**

Ettevalmistus	10 min
1. etapp	7 min
hindamine	5 min
2. etapp	10 min
hindamine	5 min
3. etapp	7 min

hindamine	5 min
4. etapp	10 min
hindamine	5 min
5. etapp	8 min
hindamine	5 min
6. etapp	10 min
hindamine	10 min
7. etapp	20 min
reeli hindamine	15 min
<b>Aeg kokku</b>	<b>2 tundi 12 minutit</b>

## Mõisted

### Einevõileib

Einevõileib on suur, rikkaliku kattega võileib. Ühel võileival kasutatakse koos mitut liiki toiduaineid.

TekoDok 2024 einevõileiva kohustuslikud komponendid: rukkileib (Teko pagar), Coleslaw salat, pošeeritud muna, hakkmassist kuumtöödeldud toode, võistlejate enda kasvatatud idud või võrsed. Võileivamäärde põhitoorained: majonees, Kreeka jogurt, marineeritud kurk (*brunoise* tükeldus).

### Coleslaw salat

Mõiste "Coleslaw" pärineb 18. sajandist hollandikeelsest terminist "koolsla", mis tähendab "kapsasalatit" ("kool" kõlab hollandi keeles "cole"). Sõna "cole" osa tuleneb algselt ladinakeelsest sõnast "caulis", mis tähendab kapsast. Coleslaw koosnes peamiselt peeneks hakitud toorest kapsast, mida maitsestati salatikastmega (vinegrett või majonees).

Coleslaw on maailmas arenenud erinevatesse vormidesse. Ainus järjepidev koostisosa kapsasalatis on toores peakapsas, samas kui muud koostisosad ja kastmed on väga erinevad. Koostisosadena kasutatakse näiteks: punast kapsast, porgandit, sibulat, riivjuustu, ananassi, pirni või õuna ning salatikastmeks majoneesi, hapukoort, vinegrettkastet.

Allikas: <https://en.wikipedia.org/wiki/Coleslaw>, vaadatud 23.11.2023

### Lumepallisupp, floating islands (ingl), flottante (pr)

Lumepallisupi põhjaks valmistatakse vaniljekaste, mille peal "ujuvad" vahustatud munavalgest pallid, mis võivad olla nii keedetud kui küpsetatud. Serveeritakse toatemperatuuril või jahutatult.

Esimene inglisekeelne lumepallisupi retsept avaldati aastal 1747 ("The Art of Cookery Made Plain and Easy", autor Hannah Glasse).

Allikad: [https://en.wikipedia.org/wiki/Floating\\_island\\_\(dessert\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Floating_island_(dessert)), vaadatud 23.11.2023; <https://e-kokk.weebly.com/kuumllmad-magustoidud.html>, Nutikas õppimine koka erialal

## **Reel'i valmistamine ja avaldamine sotsiaalmeedias**

Reel tuleb valmistada vastavalt tabelis toodud nõuetele ja avaldada tuleb alloleva juhendi järgi.

Heli valimisel on sul mitu varianti:

Loed hääle peale.

Kasuta trendikat muusikat (mis praegusel hetkel TikToki või Instagramis kõige populaarsemad on).

Kasuta teemakohast muusikat (nt kui videos valmistad pastat ja lihapalle, siis pane itaaliapärase muusika).

Avaldamine:

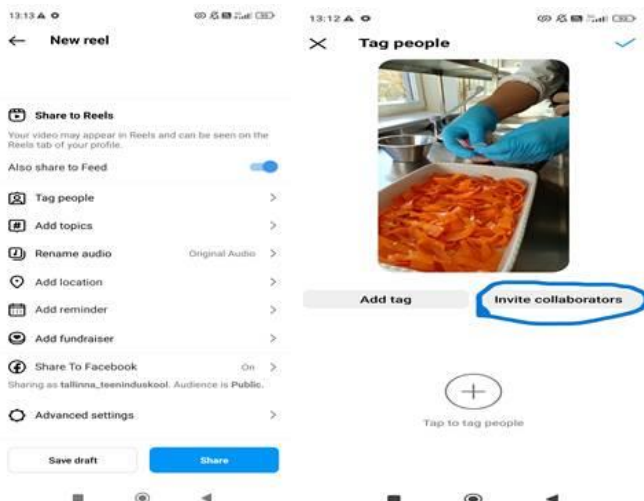
Vajuta „Tag people“, seejärel „Invite collaborators“ ja otsingust vali tallinna\_teeninduskool.

Vajuta „Add topics“, seejärel vali „Food&Drink“ kategooriast kolm videoga sobivat teemat.

Vajuta „Add location“ ja vali Tallinna Teeninduskool.

„Write a caption“ sektsiooni lisa oma tekst ja pane hashtagid #tallinnateeninduskool #teko #kokk #kutseharidus #tervekselukskasulikuduskused.

Kui sul on TikToki konto, siis jaga seda ka seal, tagi @tallinnateeninduskool ja pane eelmainitud hashtagid.



Lisaks sotsiaalmeediasse üleslaadimisele, lae video alla ja saada see [turundus@teeninduskool.ee](mailto:turundus@teeninduskool.ee).

Kui jääd millegagi hätta, siis võta ühendust [evelyn-tiare.kaljurand@teeninduskool.ee](mailto:evelyn-tiare.kaljurand@teeninduskool.ee).