

# Teko meistrivõistlused 2025

## PARIM BURGER



**Aeg ja koht:** 30.01.2025 Teko, B221

**Korraldajad:** Tallinna Teeninduskooli toitlustusvaldkond, Ljudmilla Zahharova ja Yuliia Bohatyrova

**Osavõtjad:** Teko abikoka rühmade õpilased (AK24-AV, AK24-AU)

**Žürii:** peakokad Eesti tunnustatud restoranidest, Teko kutseõpetajad ja vilistlased

**REGISTREERU:** <https://forms.office.com/e/PnnnUj8d7J>



## Võistluste tingimused ja läbiviimine

Võistlusel on 2 vooru: eel- ja lõppvoor.

### Eelvooru ülesanne:

#### Kirjalik töö

- Kaubatellimisleht (Excel-formaadis)
- Koosta kaubatellimus 3 portsjoni hamburgeri ja vaarika-mündi limonaadi valmistamiseks.
  - tiitelleht (võistleja nimi, õpperühm, juhendaja nimi)
  - kaubatellimisleht (etteantud toidukorvis märkida vajaliku tooraine kogused)

Saada oma kirjalik töö aineõpetajale, kes edastab selle hiljemalt 20. jaanuariks 2025:

anne.mae@teeninduskool.ee. Pärast määratud tähtaega esitatud tööd konkursil ei osale.

Eelvooru töid hindab kooližürii. Edasipärasenud avalikustatakse 21. jaanuaril 2025.a.

#### Žürii hindab eelvoorus:

- kaubatellimuse vastavust võistlusülesandes toodud tingimustele
- kirjaliku töö vormistuse vastavust etteantud nõuetele

**Lõppvoor toimub 30.01.2025** õppekõrgis B221, max 8 osalejat

### Lõppvooru ülesanne:

#### Osaleja valmistab individuaalselt järgmised toidud (3 portsjonit):

- hamburger, mille vahel on kotlet maheveise hakklihast koos isevalmistatud majoneeskastmega;
- hamburgeri kõrval serveerida toorsalat (75 g portsjon);
- üks portsjon majoneesi (30 g) serveerida eraldi nõus hindamiseks ning ülejäänud majonees kasutada hamburgerikastme valmistamiseks;
- vaarika-mündi limonaad (200 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 parim burger koondhindamine

**Köögitöö ja hügieen** 10 punkti

**Toitude hindamine** 23 punkti

**Kokku** 33 punkti



# HINDAMINE

## Köögitöö ja hügieeni hindamine max 10 punkti

<b>Professionaalne välimus</b> 1 punkt	<ul style="list-style-type: none"><li>Võistlejal on puhas ja triigitud kokavorm (jakk, püksid, põll), kokakingad vastavad tööohutuse nõuetele.</li></ul>
<b>Hügieen</b> 3 punkti	<ul style="list-style-type: none"><li>Võistleja kasutab isikukaitsevahendeid ja vajadusel vahetab need välja. Peseb käsi kohe pärast tööoperatsiooni.</li><li>Toidud on valmistatud toiduohutuse reegleid järgides, välistades ristsaastumise võimalust.</li><li>Võistleja töölaud on organiseeritud ja puhas.</li><li>Külmkapis on toorained paigutatud hügieenireegleid järgides, põrand puhas.</li></ul>
<b>Tellitud toorainete ökonoomne kasutamine</b> 1 punkt	<ul style="list-style-type: none"><li>Kõik võistleja poolt tellitud toorained on kasutatud võistlustöö valmistamiseks.</li></ul>
<b>Ressursside ökonoomne kasutamine</b> 1 punkt	<ul style="list-style-type: none"><li>Võistleja on sorteerinud korrektsed töö käigus tekkinud prügi ja jäätmed.</li><li>Bio- ja olmejäätmed kaalutakse üle.</li><li>Kaalutud keskmisest allapoole jäävad tulemused punkti ei saa.</li></ul>
<b>Noa kasutamine tehnilise ülesande sooritamisel</b> 3 punkti	<ul style="list-style-type: none"><li>Võistleja noad on teravad, toorained tükeldatakse asjakohast tehnikat kasutades, ohtult ning piisava kiirusega.</li></ul>
<b>Töö planeerimine köögis</b> 1 punkt	<ul style="list-style-type: none"><li>Võistleja töö on planeeritud ning köögitöö toimub sujuvalt, ökonoomselt ja ohutult.</li><li>Võistleja kasutab köögiseadmeid järgides tööohutuse nõudeid.</li><li>Ei sea köögis töötades ohtu ennast ega teisi.</li></ul>

## Toitude hindamine max 23 punkti

<b>Välimus</b> 6 punkti / 3 punkti / 3 punkti	<ul style="list-style-type: none"><li>Kõik 3 hamburgerit on sarnaselt serveeritud, ühesuurused, õigel temperatuuril.</li><li>Kõik 3 limonaadi on sarnaselt serveeritud, ühesuurused, õigel temperatuuril.</li></ul>
---	---

## Hamburgeri maitse 12 punkti

<b>Kotleti maitse</b> 3 punkti	<ul style="list-style-type: none"><li>Kotleti maitse vastab sellele, mis on üldtunnustatud tava. Kasutatud on maitseaineid, mis sobivad omavahel hästi kokku. Kotlet on korrektselt vormitud, praetud ja sobiva küpsusastmega.</li></ul>
<b>Majoneesi ja kastme maitse</b> 3 punkti	<ul style="list-style-type: none"><li>Majonees on ühtlase kreemja konsistentsiga, maitse vastab üldtunnustatud tavale. Kastmes kasutatud maitseained sobivad omavahel hästi kokku.</li></ul>
<b>Salati maitse</b> 3 punkti	<ul style="list-style-type: none"><li>Salati komponendid on korrektselt tükeldatud (peenike riba), maitse ja tekstuur vastab sellele, mis on üldtunnustatud tava.</li></ul>
<b>Vaarika-mündi limonaadi maitse</b> 3 punkti	<ul style="list-style-type: none"><li>Limonaadi maitse vastab sellele, mis on üldtunnustatud tava, maitsestamisel kasutatud komponendid sobivad hästi kokku. Serveeritud sobival temperatuuril.</li></ul>

## Loomingulisus, originaalsus 5 punkti

<b>Loomingulisus</b> 5 punkti	<ul style="list-style-type: none"><li>Toidud on valmistatud ja serveeritud originaalselt ja loominguiliselt</li></ul>
-------------------------------	---

## Serveerimisajast kinni pidamine 0 punkti

0 punkti	<ul style="list-style-type: none"><li>Toidud on serveeritud vastavalt etteantud serveerimisajale</li></ul>
-1 punkti	<ul style="list-style-type: none"><li>Toidud hilinevad kuni 5 minutit etteantud serveerimisajast</li></ul>
-2 punkti	<ul style="list-style-type: none"><li>Toidud hilinevad kuni 10 minutit etteantud serveerimisajast</li></ul>
-3 punkti	<ul style="list-style-type: none"><li>Toidud hilinevad rohkem kuni 15 minutit etteantud serveerimisajast</li></ul>

Miinuspunktid arvestatakse maha võistleja kogutud punktisummast.