

BARISTOS KONKURSO UŽDUOTIS

1. Tikslas:

- 1.1. Demonstruoti profesines kompetencijas atliekant užduotis, apimančias padavėjo ir barmeno sritį.
- 1.2. Gebėti dirbti komandoje, ugdyti socialinius ir tarp asmenius įgūdžius, dalintis patirtimi ir žiniomis.

2. Komandos sudarymas:

- 2.1. Komandas sudarys 2 mokiniai iš skirtingų profesinių mokyklų. Komandų sudėtis paaiškės susitikimo dieną, jos bus sudarytos burtų keliu.
- 2.2. Galima 3 mokinių komanda jei:
 - 2.2.1. konkurso dalyvių skaičius yra nelyginis;
 - 2.2.2. vieno iš dalyvių diskvalifikacija;
 - 2.2.3. dalyvis paskutinę minutę atsisako dalyvauti.

3. Susitikimo diena:

- 3.1. Visiems dalyviams pravedamas įvadinis instruktažas.
- 3.2. Dalyviai sprendžia 30 klausimų testą. Jam skiriama 30 min.
- 3.3. Vyriausias teisėjas paskelbia komandų sudėtį.
- 3.4. Komandos privalo sukurti savo kavos receptą naudojant kokosų grietinėlę bei užrašyti jo receptūrą, nurodant pasirinktą puodelį, kavos gamybos procesą ir progą, kada ji gali būti patiekiamas. Kuriant kavos receptą išorinis kontaktas draudžiamas.
- 3.5. Parengtas kavos receptas užrašomas oficialioje formoje, patvirtinamas dalyvių parašu ir pateikiamas vyriausiam teisėjui.
- 3.6. Pateiktas receptas yra galutinis ir negali būti keičiamas konkurso metu.
- 3.7. Dalyviai supažindinami su konkurso aplinka.

4. Konkurso diena:

4.1. Komanda gamina dvi klasikines kavas: Espresso ir Cappuccino bei savo sukurta kavą pagal vyriausiam teisėjui pateiktą receptūrą.

4.2. Darbui skiriamos 25 minutės, kurias sudaro: 5 min pasiruošimui, 15 min trijų kavų gamybai ir 5 min. susitvarkymui.

4.3. Espresso kavos gaminimas, patiekimas ir vertinimas: Espresso kava patiekiamas tradiciniu būdu. Espresso kavos puodelio talpa 30/40 ml. Vienos espresso kavos gaminimo laikas 20-30 sekundžių. Kava negali būti su priedais t.y. kvapniosiomis, aromatinėmis medžiagomis, dažikliais ir kt. Pagaminta kava vertinama remiantis espresso kavos apibrėžimu ir jai būdingomis skonio, kiekio, išvaizdos savybėmis. Espresso kava gaminama naudojantis kavos aparatu, kurio virimo temperatūra tarp 90,5–96 °C laipsnių. Espresso kavos aparato virimo slėgis - 8,5 iki 9,5 barai. Espresso kava turi būti su vientisa putele kurios aukštis ne mažesnis nei 2 mm. Kava teisėjams patiekiamas puodeliuose iš kurių gerdami jie ją ir vertina. Jei pagamintos kavos puodelis per karštas, teisėjas negali jo saugiai laikyti ir gerti. Todėl teisėjai negali jos įvertinti. Kava teisėjams patiekiamas su šaukšteliu, vandens stikline. Teisėjai vertina konkurso dalyvio išvaizdą, kavos gamybos techniką, kavos skonines savybes, kavos patiekimą ir pristatymą.

4.4. Cappuccino kavos gaminimas, patiekimas ir vertinimas: Cappuccino kava patiekiamas tradiciniu būdu. Cappuccino kavos puodelio talpa 150/170 ml. Cappuccino kava patiekiamas su ornamentu arba su centriniu baltu pieno apskritimu. Pagamintos Cappuccino kavos temperatūra turi būti tarp 55 °/65°. Teisėjai vertina, pieno garinimo sąsotyje, likusį pieno kiekį, kuris negali viršyti 1 cm. Teisėjai vertina kavos spalvą, paviršiaus ryškumą, putos tvirtumą. Kava teisėjams patiekiamas puodeliuose iš kurių gerdami jie ją ir vertina. Jei pagamintos kavos puodelis per karštas, teisėjas negali

jo saugiai laikyti ir gerti. Todėl teisėjai negali jos įvertinti. Papildomų priedų naudojimas draudžiamas (prieskoniai, kvapniosios medžiagos). Kava teisėjams patiekama su šaukšteliu, cukrumi. Teisėjai vertina konkurso dalyvio išvaizdą, kavos gamybos techniką, kavos patiekimą ir pristatymą.

4.5. Firminio kavos gėrimo gaminimas, patiekimas ir vertinimas: Gaminamas karštas arba šaltas kavos gėrimas. Gaminama puodelyje arba stiklinėje. Firminio gėrimo gamyboje turi būti panaudota bent vienas espresso kavos puodelis (30 ml). Espresso kava firminiam gėrimui gaminama ir vertinama pagal 4.3 punkte pateiktus reikalavimus. Kavos gėrimui gaminti naudojami priedai bus žinomi pirmąją konkurso dieną. Panaudojamų ingredientų skaičius neribojamas. Dalyviai negali naudoti savo atsivežtų ingredientų. Visos dekoracijos ir/ar dekoratyviniai elementai turi būti valgomi. Firminio kavos gėrimo ingredientai susirenkami ir paruošiami užduoties atlikimo metu. Firminio kavos gėrimo gamyba leidžia atskleisti konkurso dalyvio kūrybiškumą, profesinius įgūdžius.

4.6. Visi dalyviai turi dėvėti profesionalią uniformą.

4.7. Visu reikalingu inventoriumi dalyviai bus aprūpinti. Asmeninė įranga yra draudžiama.

5. Svarbu:

5.1. Viso konkurso metu draudžiama naudotis mobiliaisiais telefonais ar kitais elektroniniais prietaisais.

5.2. Dalyviai, kurie nesilaikys konkurso taisyklių ir nuostatų, bus diskvalifikuoti.

5.3. Papildoma informacija dėl konkurso organizavimo teikiama: Kristina Česlevičienė, mob. +370 614 77 678, el. p. kristina.cesleviciene@mpcentras.lt.

5.4. Pateikiami užduoties vertinimo kriterijai (1 priedas) ir receptūros lapas (2 priedas).

VERTINIMO KRITERIJAI

Eil. Nr.	Vertinimo kriterijai	Maksimalus balų skaičius	Faktinis įvertinimas
1.	Espresso kavos gaminimas	10	
2.	Cappuccino kavos gaminimas	20	
3.	Kavos gaminimas pagal sukurtą receptą	20	
4.	Laiko limitas	5	
5.	Estetika, pristatymas	10	
6.	Darbas komandoje	5	
7.	Testas	30	
	Maksimali balų suma	100	

RECEPTŪROS LAPAS
(esant poreikiui, atsižvelgiant į rungties specifiką)

Gaminio pavadinimas	
Receptūra	
Gamybos būdas, aprašymas	
Papuošimas	
Patiekimas	

Komandos numeris

dalyvio vardas, pavardė

dalyvio parašas
