

KULINARINIO DEKATLONO KONKURSO UŽDUOTIS

1. Tikslas

1.1. Konkursas skirtas atskleisti būsimo virėjo įgūdžius. Dalyviai demonstruos savo komandinio darbo, individualaus darbo įgūdžius.

1.2. Sukurti patiekalus panaudojant „Slaptos dėžės“ ingredientus.

2. Komandos sudarymas:

2.1. Komandą sudarys 3 mokiniai iš skirtingų profesinių mokyklų. Komandų sudėtis paaiškės susitikimo dieną, jos bus sudarytos burtų keliu.

2.2. Galima 2 mokinių komanda jei:

2.2.1. konkurso dalyvių skaičius yra lyginis;

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. Vyriausias teisėjas paskelbia komandų sudėtį.

3.3. Dalyviai supažindinami su konkurso aplinka - įranga bei priemonėmis.

3.4. Paskelbiami „slaptos dėžės“ ingredientai. Tuo metu išorinis kontaktas yra draudžiamas.

3.5. Per 1 valandą komandos privalo sukurti ir užrašyti savo patiekalų receptūras, technologinius procesus ir patiekimą. Išorinis kontaktas draudžiamas.

3.6. Komandos pateikia darbų planą bei receptūrą vyriausiam teisėjui. Medžiaga, pateikta vyriausiajam teisėjui, nekeičiama.

3.7. Patiekalų receptai užrašomi oficialioje formoje, patvirtinami dalyvių parašu ir pateikiamai vyriausiam teisėjui.

3.8. Kiekviena komanda pateikia po tris kiekvieno pagaminto patiekalo pavyzdžius teisėjams, ketvirtas patiekalas bus pateiktas ant ekspozicijos stalo.

4. Konkurso diena:

4.1. Konkurso dalyviai turi turėti mokinio pažymėjimą ir specialiąją darbo aprangą.

4.2. Bendras praktinės varžybų dalies laikas: 2 val.

4.3. Visi komandos dalyviai atlieka dvi skirtingas užduotis individualiai ir keturias komandines užduotis.

Amuse Bouche 1

Privalomi produktai: karšto rūkymo jūros lydeka ir pankoliai. Privalomas sūrus/rūgštus skonis.

Amuse Bouche 2

Stebėkite šefą (vienas iš teisėjų gamins savo pasirinktą patiekalą).

Pagrindinis patiekalas

Privalomi produktai: vištienos ketvirtis, medus, šviežios slyvos.

Olandiškas padažas, lydytas skaidrus sviestas.

Likusių ingredientų sąrašas bus pateiktas „slaptoje dėžėje“ instruktažo dieną.

Eiga:

1. Garnyro gaminimas ir pasiruošimas pagal šefą (14 min.). **Komandinis darbas**

2. Peilių technika: daržovių pjaustymas (7 min.)

3. Pasirinktas garnyras ir paruošimo būdas (7 min.)

4. Vištienos ketvirčio išdarinėjimas (6 min.)

5. Jūros lydekos užkandžio gaminimas (9 min.). **Komandinis darbas**

5 min pertrauka

6. Olandiško padažo gaminimas (13 min.) **Komandinis darbas**
7. Daržovių gaminimas (8 min.)
8. Pasirinktas garnyras ir paruošimo būdas (8 min.)
9. Vištienos ketvirtis ruošimas (10 min.)

5 min pertrauka

10. Identiškų patiekalų gaminimas: 4 amuse bouche Nr. 1; 4 amuse bouche Nr. 2; 4 a la carte lėkštės pagal pateiktą receptą (20 min.). **Komandinis darbas.**

4.4. Dalyviai privalo dėvėti profesionalią uniformą ir avėti darbo avalynę;

4.5. Visa įranga ir smulkiuoju inventoriu bus aprūpinta, **išskyrus profesionalius peilius**, kuriuos turi atsinešti kiekvienas dalyvis;

4.6. Komandos atsakingos už gaminamų patiekalų kokybę ir maisto saugos užtikrinimą ir privalo laikytis RVASVT reikalavimų;

4.7. Visi pagamintų patiekalų elementai turi būti valgomi.

5. Svarbu

5.1. Komandos bus vertinamos pagal jų darbo higieną, patiekalo išvaizdą ir skonį, darbo įgūdžius, komandinį darbą ;

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

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

5.4. Vyriausiojo teisėjo sprendimas yra galutinis.

5.5. Papildoma informacija dėl konkurso organizavimo teikiama: Aušra Vilemienė, mob. +370 685 01385, el. p. ausra.vilemiene@mpcentras.lt.

5.6. Pateikiami užduoties vertinimo kriterijai (1 priedas) ir receptūros lapas (2 priedas), žaliavų sąrašas (3 priedas), įrengimų ir inventoriaus sąrašas (4 priedas).

VERTINIMO KRITERIJAI

Eil. Nr.	Vertinimo kriterijai	Maksimalus balų skaičius	Faktinis įvertinimas
1.	Darbo higiena	10	
2.	Komandinis darbas	20	
3.	Darbo įgūdžiai	20	
4.	Patiekalo estetika ir skonis	50	
	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

Dalyvio vardas, pavardė

dalyvio parašas

ŽALIAVOS

Žaliavos	Kiekis komandai	Matavimo vienetai
Gėrimai		
Raudonas vynas	0,300	Kg.
Baltas vynas	0,300	Kg.
Mėsos gaminiai		
Vištienos ketvirtis	4	Vnt.
Aromatinės žolelės		
Čiobreliai	0,010	Kg.
Petražolės	0,020	Kg.
Krapai	0,050	Kg.
Mikro daigai	0,020	Kg.
Laiškinis česnakas	0,020	Kg.
Vaisiai, uogos		
Apelsinai	0,500	Vnt.
Šv. kriaušės	0,300	Kg.
Citrina	0,150	Kg.
Laimo vaisius	0,150	Kg.
Bruknės	0,100	Kg.
Sviežios slyvos	0,300	Kg.
Žuvis ir jūros gėrybės		
K. r. jūros lydeka (su kaulu)	1	Vnt.
Daržovės		
Šaldyti švieži žirneliai	0,200	Kg.
Batatai	0,200	Vnt.
Sviestinis moliūgas	0,300	Kg.
Agurkai	0,200	Kg.
Šv. ridikėliai	0,100	kg
Cukinija	0,150	kg

Bulvės	0,400	kg
Česnakai	0,050	kg
Poras	0,100	kg
Šalotiniai svogūnai	0,200	kg
Geltonieji svogūnai	0,200	kg
Maži pomidorai	0,100	kg
Saliero šaknis	0,400	kg
Morka	0,200	kg
Pankolis	0,200	kg
Pieno produktai		
Grietinė 35%	0.250	kg
Pienas 2.5%	0.200	kg
Grietinė 30%	0,150	kg
Varškė 9%	0,150	kg
Sviestas 82%	0,350	kg
Kreminis sūris „Philadelphia“	0,150	kg
Prieskoniai (džiovinti)		
Druska	0,020	kg
Pipirai	0,010	kg
Muskato riešutas	1	Vnt.
Raudonos paprikos milteliai	0,010	
Provanso žolelės „Santa maria“	0,020	kg
Lauro lapai	0,010	kg
Kalendra	0.010	kg
Aliejus ir actas		
Augalinis aliejus	0,300	Ltr.
Alyvuogių aliejus	0,150	Ltr.
Balto vyno actas	0,100	Ltr.
Raudono vyno actas	0,100	Ltr.
Balzaminis actas	0,100	Ltr.
Bakalėja		

Cukrus	0,100	kg
Kvietiniai miltai aukščiausios rūšies	0,200	kg
Bolivinė balanda	0,150	kg
Grūdėtos garstyčios	0,030	kg
Medus	0,050	kg
Soja	0,050	kg
Kiaušiniai		
Kiaušiniai	5	Vnt.
Putpelės kiaušiniai	6	Vnt.

ĮRENGIMAI IR INVENTORIUS SĄRAŠAS

Eil. Nr.	Įrenginio pavadinimas	Paveikslas	Vnt.
1.	Nerūdijančio plieno 2 darbo stalai su 2 lentynomis.		
2.	Kriauklė su karštu ir šaltu vandeniu		
3.	Šaldytuvas (standartinės lentynos)		
4.	Indukcinė viryklė Elektrinė viryklė 2 lankainių. Matmenys: 350x650x900 mm.		
5.	Sifonas 0,5 ml	 Kapsulės iSi sifonui Nitro, 5 vnt	
6.	Dujų degiklis Su dujų balionėliu		
7.	Konvekcinė krosnis METOS GN 1/1 su keliomis lentynomis		
8.	Metalinis dubuo 0.5 lt		
9.	Metalinis dubuo 1 lt		
10.	Metalinis dubuo 1.5 lt		
11.	Metalinis dubuo 2 lt		
12.	Kiaurasamtis 20 cm		
13.	Skarda 1/2 GN		
14.	Gastronominiai/ GN indai		
15.	Termometras		
16.	Pjaustymo lentos rinkinys (penkios lentos)		

	500*300		
17.	Rankinis mikseris/blenderis - Dynamix pack		
18.	Sietas 20 cm		
19.	Elektroninės svarstyklės su 5 g žingsniu svarstyklės, 2 kg		
20.	Plakimo šluotelė (20 cm)		
21.	Samčiai (0,1 L 0.5 L)		
22.	Konditeriniai vienkartiniai maišeliai (antgalius turėti savo)		
23.	Silikoninės mentelės		
24.	Silikoniniai teptukai		
25.	Silikoninis kilimėlis		
26.	Makaronų mašina (bendra)		
27.	Folijos gaminiai – maistinė plėvelė, aliuminio folija,		
28.	Kepimui keptuvių rinkinys (26 cm, 32 cm)	2	
29.	Prikaistuvių rinkinys (1.7 lt, 2.5 lt)		
30.	Maisto gaminimui puodų rinkinys (vienas lt, 2lt, 4 lt)		2
31.	Mikseris (rankinis)		
32.	Žnyplės		
33.	Vakuumavimo aparatas. Kamerinis. (bendras)		
34.	Dujinis degiklis		

35.	Termo mikseris 2 vnt. (bendrai)		
36.	Ledų generatorius 1 vnt. (bendras)		
37.	Lėkštės „Amuse Bouche“ I	 20 cm	
38.	Lėkštė „Amuse Bouche“ II	20 cm	
39.	Karštųjų patiekalų lėkštė	24 – 26 cm	
40.	Padažinė		
41.	DOZATORIAI 0,5 ML 2 VNT.		2
42.	Matavimo ąsotis		2