

KULINARINIO MENO KONKURSO UŽDUOTIS

1. Tikslas:

1.1. Dirbant komandoje, sukurti valgiaraštį, sudarytą iš šefo komplimento (svoris iki 60 gramų), karšto užkandžio (vegetariškas, svoris iki 150 gramų) šiuolaikinę interpretaciją ir pagrindinio patiekalo trims asmenims, panaudojant produktus iš pateikto sąrašo ir slapto ingredientų krepšelio.

1.2. Varžybų dalyviai turi atlikti:

1.2.1. Pagaminti šefo komplimentą su minimume vienu padažu;

1.2.2. Pagaminti karštą užkandį panaudojant bent vieną gaminimo technologiją ir minimume su vienu padažu;

1.2.3. Pagaminti pagrindinį patiekalą panaudojant bent dvi skirtingas gaminimo technologijas ir minimume vieną padažą bei traškų elementą.

1.3. Demonstruoti:

1.3.1. vištienos ketvirčio darinėjimo techniką (3 porcijoms).

1.4. Privalomi ingredientai:

1.4.1. Šefo komplimentui gaminti turi būti panaudoti privalomi produktai: upėtakis (karšto rūkymo) ir greipfrutas + slaptas ingredientas;

1.4.2. Gaminant karštą užkandį turi būti panaudoti privalomi produktai: baltos pupelės ir saldžios bulvės (batatai) + slaptas ingredientas;

1.4.3. Gaminant pagrindinį patiekalą turi būti panaudoti privalomi produktai: vištienos ketvirčiai ir perlinis kuskusas + slaptas ingredientas.

2. Komandos sudarymas:

2.1. Komandas 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. vienos iš dalyvių diskvalifikuojamas;

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 „slapto krepšelio“ ingredientai.

3.5. Komandoms skiriamos 2 valandos parengti šefo komplimento, karšto užkandžio (vegetariškas) šiuolaikinę interpretaciją bei pagrindinio patiekalo trims asmenims receptūrą.

3.6. Dalyviai neprivalo panaudoti visų pateiktų ingredientų, bet turi būti sunaudota ne mažiau kaip 50 procentų (%) pateiktų maisto produktų ingredientų, kad parodytų patiekalo kūrybiškumą, balansą ir novatoriškumą.

3.7. Kuriant valgiaraštį galima naudotis tik savo užrašais (negalima naudotis telefonais, knygomis). Išorinis kontaktas draudžiamas.

3.8. Sukurtą valgiaraštį kartu su aprašymu (receptų kortele), reikalingais žaliavų kiekiais komandos pateikia vyr. teisėjui.

4. Konkurso diena:

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

4.2. Kiekviena komanda pateikia po 2 kiekvieno pagaminto patiekalo pavyzdžius teisėjams, atsakingiems už aklą ragavimą, trečias patiekalas bus pateiktas ant ekspozicijos stalo.

4.3. Visi paruoštų patiekalų elementai turi būti valgomi.

4.4. Dalyviai naudojami konkurso organizatorių siūlomu inventoriu.

4.5. Dalyviams leidžiama atsivežti ir naudoti asmeniniais peiliais ir smulkiu inventoriu.

4.6. Praktinės užduoties atlikimo laikas 3 valandos. Viršijus užduočiai atlikti skirtą laiką, komandai skiriami baudos taškai.

4.7. Pasibaigus vertinimui, komanda turi palikti švarią darbo vietą.

4.8. Dalyviai *negali atsivežti jokios specializuotos maisto* ruošimo ar kitos įrangos, kuri gali būti vertinama kaip suteikianti dalyviui papildomo pranašumo prieš kitus dalyvius.

4.9. Komandos bus atsakingos už patiekalų maisto kokybę ir maisto saugos užtikrinimą, kad būtų laikomasi geros higienos praktikos taisyklių.

5. Svarbu:

5.1. Komandos bus vertinamos pagal jų darbo higieną, virtuvės paruošimą, bendravimo įgūdžius ir komandinį darbą bei aklą degustaciją

5.2. Viso konkurso metu draudžiama naudoti mobiliuosius telefonus ar kitais elektroniniais prietaisais.

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

5.4. Papildoma informacija dėl konkurso organizavimo teikiama: Sonata Tutlienė, mob. +370 655 16 451, el. p. sonata.tutliene@mpcentras.lt.

5.5. 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.	Asmens higiena	3	
2.	Darbo vietos higiena	7	
3.	Darbo vietos pasiruošimas	15	
4.	Privalomų technikų naudojimas ir ingredientai	20	
5.	Komandinio darbo įgūdžiai	10	
6.	Akloji degustacija (šefo komplimentas)	15	
7.	Akloji degustacija (karštas užkandis)	15	
8.	Akloji degustacija (pagrindinis patiekalas)	15	
	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

ŽALIAVŲ SĄRAŠAS

Žaliavos	Kiekis komandai	Matavimo vienetai
Gėrimai		
Raudonas vynas	0,2	Ltr.
Baltas vynas	0,2	Ltr.
Aromatinės žolelės		
Bazilikas šv.	0,020	kg
Petražolės šv.	0,020	kg
Mėta šv.	0,050	kg
Krapai šv.	0,010	kg
Čiobreliai šv.	0,010	kg
Rozmarinai šv.	0,010	kg
Mikro daigai (įvairūs)	0,020	kg
Vaisiai		
Citrina	0,300	kg
Apelsinas	0,200	kg
Spanguolės (šaldytos)	0,300	kg
Laimas	0,200	kg
Obuoliai	0,300	kg
Žuvies produktai		
Upėtakis karšto rūkymo	0,500	kg
Paukštiena		
Vištienos ketvirčiai	3 vnt.	vnt
Daržovės		
Pievagrybiai	0,200	kg
Pastarnokai	0,200	kg
Morkos	0,100	kg
Salierų stiebai	0,100	kg
Porai	0,100	kg
Svogūnai šalotiniai	0,200	kg
Česnakų laiškai	0,05	kg
Agurkai	0,150	kg
Česnakai	0,050	kg
Ridikėliai	0,150	kg
Žiediniai kopūstai	0,300	kg
Čili pipirai (švieži)	1,000	Vnt.
Vyšniniai pomidorai	0,150	kg
Cukinija	0,150	kg
Burokėliai (virti)	0,200	kg
Bulvės	0,400	kg
Saldžios bulvės	0,500	kg
Paprika	0,150	kg
Špinatai šv.	0,150	kg
Pankoliai	0,300	kg
Pieno produktai		
Grietinė 35%	0,200	litr

Augalinė grietinėlė	0,200	ltr
Pienas 2,5%	0,200	ltr
Grietinė 30%	0,200	ltr
Tofu sojų varškė	0,200	kg
Sviestas (nesūdytas) 82%	0,200	kg
Kokosų pienas	0,200	kg
Kietas fermentinis sūris (Džiugas, 12-18 mėn.)	0,100	kg
Prieskoniai (džiovinti)		
Provanso žolelės	0,020	kg
Juodieji pipirai	0,010	kg
Stalo druska	0,100	kg
Jūros druska	0,050	kg
Saldžioji paprika	0,150	kg
Čili pipirai	0,020	kg
Sezamų sėklos	0,010	kg
Cinamonas	0,005	kg
Aliejus ir actas		
Balzamiko actas	0,100	ltr
Baltojo vyno actas	0,100	ltr
Sojos padažas Kikkoman (less salt)	0,100	ltr
Vorčesterio padažas	0,100	ltr
Alyvuogių aliejus (extra virgin)	0,200	ltr
Saulėgrąžų aliejus	0,200	ltr
Bakalėja		
Baltos pupelės	0,200	kg
Perlinis kuskusas	0,200	kg
Cukrus	0,100	kg
Medus	0,100	kg
Garstyčios grūdėtos	0,200	kg
Kvietiniai miltai a.r.	0,200	kg
Grikių miltai	0,200	kg
Kukurūzų miltai	0,200	kg
Bolivinė balanda	0,200	kg
Juoda duona	0,200	kg
Gazuotas vanduo	0,100	ltr
Kiaušiniai		
Kiaušiniai	8	vnt
Putpelės kiaušiniai	6	vnt
Kita		
Agaras		Dėžutė bendrai
Želatina		Dėžutė bendrai
Lecitinas		Dėžutė bendrai
Ksantanas		Dėžutė bendrai

ĮRENGIMŲ IR INVENTORIAUS SĄRAŠAS

Pavadinimas	Vnt.
Darbo vieta su kriauklė (karštas ir šaltas vanduo)	1 vnt kiekvienai komandai
Šaldytuvas (3 lentynos)	1 vnt. bendram naudojimui
Šaldytuvas stalas	1 vnt. bendram naudojimui
Gastronominė pjaustyklė	1 vnt. bendra visoms komandoms
Termo mikseris	1 vnt. bendra visoms komandoms
Mėsmalė	1 vnt. bendra visoms komandoms
Mikrobangų krosnelė	1 vnt. bendra visoms komandoms
Indukcinė viryklė	1 vnt. kiekvienai komandai
Elektrinė viryklė 4 lankainių.	1 vnt. bendra visoms komandoms
Cirkulatorius	1 vnt. bendra visoms komandoms
Konvencinė krosnis	2 vnt. bendra visoms komandoms
Kepimo skardos	6 vnt. bendra visoms komandoms
Kepimo grotelės	4 vnt. bendra visoms komandoms
Metalinų dubenių rinkinys	Kiekvienai komandai
Pjaustymo lentų rinkinys: žalia, geltona mėlyna, balta	Kiekvienai komandai po rinkinį.
Elektroninės svarstyklės iki 5 kg.	1 vnt. kiekvienai komandai
Rankinis trintuvas /blenderis	2 vnt. bendram naudojimui
Plaktuvas	1 vnt. bendram naudojimui
Sietelis 20 cm	6 vnt. bendram naudojimui
Bulvių trintuvė	2 vnt. bendram naudojimui
Kočėlas	2 vnt. bendram naudojimui
Žnyplės	1 vnt. komandai
Mentelė	1 vnt. komandai
Silikoninis teptukas	3 vnt. bendram naudojimui
Silikoninis kilimėlis	2 vnt. bendram naudojimui
Keptuvės 24, 26-28 cm	2 vnt. komandai
Puodai	2 vnt. komandai
Vakuavavimo maišeliai	Bendra visoms komandoms
Konditeriniai vienkartiniai maišeliai (antgalius turėti savo)	Bendra visoms komandoms
Maistinė plėvelė, aliuminio folija, kepimo popierius	Bendra visoms komandoms
Rankšluostinis popierius	1 vnt. kiekvienai komandai
Dezinfekantai, plovikliai	1 vnt. kiekvienai komandai

Lēkštēs

Šefo komplimentui, karštam užkandžiui -26 cm skersmens



Karštam patiekalui -27cm skersmens

