



AASTA TEGIJA 2025

ALUSTAVAD KOKAD

KUTSEVÖISTLUS

AEG ja KOHT

28.01.2025 õppeköök A169

OSALEJAD

K124, K224, K324, KK24 õppegruppide andekad õpilased (sel aastal osaleb 16 õpilast)

REGISTREERIMISINFO

Hiljemalt 10.01.2025 <https://forms.gle/Ao1fSHDr84uqYH9f9>

VÖISTLUSTÖÖ

Individuaalne võistlus, kus kahe tunni jooksul tuleb valmistada pearoog,

mis sisaldab: paneeritud sea kaelakarbonaadi, sooja kastet, lisandit kartulist ja minimaalselt ühte lisandit köögiviljast.

Kohustuslik on köögiviljast teha julienne ja brunoise tükeldus (enne kuumtöötlust tuleb näidata kohtunikele).

Kasutada saate toiduaineid järgnevast loetelust:

Porgand, peet, suvikõrvits, kaalikas, kõrvits, punane paprika, kartul koorega, mugulsibul, küüslauk, till, petersell, juurseller, tšilli, ingver, porru, tüümian, sidrun, külmutatud pohl, värske shampinjon, õun granny smith.

Forte juust, vahukoor, piim, hapukoor, eesti juust, merevaik, või, muna

Riivsaia, panko, päevalilleseemned, riivleib, seesamiseemned, nisujahu, kaerajahu

Purustatud tomat, tomatipasta, ilma terata dijon, mädarõigas, kookospiim, sojakaste.

Hele sealihapuljong

Mõlemal kokavõistlusel hinnatakse eraldi tooraine säästlikku kasutamist ning tekkinud jäätmete hulka!



VÕISTLUSTE AJAKAVA

28.01 9.00 - 14.00 (Täpne ajakava saadetakse osalejatele kirjalikult)

HINDAMINE

Hindamisel kasutatakse väljatöötatud hindamistabeleid ja kriteeriumeid.

Võistlejaid hindab minimaalselt 3- liikmeline žürii, mille koosseisu kuuluvad vaid tööandjate esindajad

AUTASUSTAMINE

Autasustamine 28.01 kell 13.30 A ja C korpust ühendavas galeriis

Esikolmiku autasustamine 07.03.2025 kell 12:00 Kopli 1 konverentsisaalis

NB! PILDISTAMINE JA SOTSIAALMEEDIA

Kutsevõistlustel toimub sündmuse jäädvustamiseks pildistamine ja/või filmimine. Pildistatut või filmitut tohib avaldada kooli sotsiaalmeediaplattformidel ning meediaväljaannetes. Kui osaleja ei soovi temast piltide/videomaterjali avalikustamist, tuleb sellest teavitada kohapeal fotograafi.

