



AASTA TEGIJA 2025

LIHAMEISTER kutsevõistlus

TOIMUMISAEG

K 05. märts 2025 kell 9.00 - 14.00 Kopli 1 A060

VÕISTLUSJUHEND

Individuaalne võistlus

Lihameistri kutsemeistrivõistlus on õppijatele, kes õpivad Tartu Rakenduslikus Kõlledžis lihameistri õppekavadel.

Osalejate arv 6 võistlejat.

VÕISTLUSTE EESMÄRGID, VÕISTLUSAEG, ÜLESANDED JA LÄBIVIIMISE KORD

Võistluse eesmärgid:

võimaldada lihameistri oskutega õpilastel näidata oma kutseoskusi;

selgitada välja parimad õppijad lihameistri erialal;

propageerida lihameistri eriala.

Võistlusaeg

Võistlustöö nominaalne täitmisaeg on 5 tundi.

Esimene voor - tagaosa konditustamine ja siirimine - 60 min

Teine voor - sea tagaosa sisetükist lihavalmististe valmistamine - 60 min

Kolmas voor - valmistise kuumtöötlemine, ja kohtunikele presenteerimine- 90 min

Teine ja kolmas voor hinnatakse koos, maksimaalne punktide summa 50

Võistlus toimub ühel päeval. Võistlusele eelneval päeval on õpilasel võimalus kõik vajaminevad lisandid ning materjalid ette valmistada, näiteks juurviljade pesemine jms.

Täpne ajakava saadetakse registreerunud osalejatele hiljemalt 03.02.2025.

Võistlustöö/võistlusülesanne

Võistlustöö sisuks on sea tagaosa konditustamine ning sea sisetükist lisandiga lihavalmististe valmistamine eelnevalt lõigatud lihast.



Võistlustööna valmib: konditustatud ja siiritud sea tagaosa jaotustükid ning lihavalmistis.

Tagaosa konditustamise tulemusena peab võistleja esitama siiritud ja korrastatud välistüki, sisetüki, ristluutüki, pähkeltüki, sääremarja lihaseid, kondid, puhastatud kamar, pekk ja lihalõige.

Sisetükist tuleb valmistada vähemalt 2 ühesugust lihatoodet, kogu sisetüki liha peab olema kasutatud. Täidiseks võib valida enda poolt valitud tooraineid. Lisaks tuleb ära kasutada ka etteantud üllatus komponent, mis selgub võistluse päeval.

Võistlustöö peab olema kuumtöödeldud lõpliku hindamise jaoks

Lihavalmistis eksponeeritakse pikal näituste laual, mis kaetud linaga.

Näituste laual võistlustööde kõrvale on korraldaja poolt paigutatud võistleja nimesilt.

Võistleja poolt enne võistluse algust esitatud toote A4 formaadis tehnoloogiline juhend, mis paigutatakse korraldaja poolt etteantud alusele.

Võistlusülesande lahendamiseks vajalikud erialased teadmised ja oskused:

teab ja tunneb lihameistri töös kasutatavaid tooraineid, oskab neid kasutada. Teadmised lihatoodete tehnoloogiast, seadmetest ja toiduohutusest.

VÕISTLUSTÖÖDE TOORAINED; MATERJALID JA TÖÖVAHENDID

Toorained

Igal võistlejal on vajalikud toorained võistlusel eelneval päeval kaalutud ja märgistatud

Võistleja peab võistlusele kaasa võtma:

võistlustöö tehnoloogilise juhendi, mis sisaldab retsepti ja valmistamise õpetust

Nõuded võistlusriietusele ja ohutusele

Võistlejad võistlevad korrektses lihameistri tööriietuses. Võistlejate tööriided ja jalatsid peavad olema puhtad ja vastama toidukäitlemise eeskirjadele.

HINDAMINE JA KOHTUNIKUD

Võistlustöid hinnatakse vastavalt hindamisjuhendis kirjas olevatele hindamiskriteeriumitele ning maksimaalne punktisumma on 100 punkti.

Lihalõikus kokku kuni 35 punkti

Siiritud tagaosa jaotustükid	1 -10 punkti
Konditustamine, puhtad kondid	1 - 5 punkti
Kamara puhastamine	1 - 5 punkti
Lõikamise väljatulek	1 - 5 punkti
Töökultuur, hügieen	1 - 5 punkti
Aeg	1 - 5 punkti

Toode/lihavalmistise valmistamine ja küpsetamine kokku kuni 35 punkti

Idee	1 - 5 punkti
Toote välimus	1 - 5 punkti
Meisterlikkus (käeline tegevus, toote keerukus)	1 - 10 punkti
Töökultuur ja kultuur	1 - 5 punkti
Kestlikkus ja ressursside kasutus (tooraine optimaalne kasutamine, toidujäätmete vähendamine)	1 - 5 punkti
Aeg	1 - 5 punkti

Toote termiline töötlemine kokku kuni 30 punkti

Maitse	1 - 5 punkti
Komponentide valik ja sobivus tootesse	1 - 5 punkti
Toote tekstuur ja valmidus	1 - 5 punkti
Presentatsioon	1 - 5 punkti
Üllatustooraine kasutus	1 - 5 punkti
Aeg	1 - 5 punkti



Igale võistleja tööle antud komisjoni liikmete punktid summeeritakse ja arvutatakse keskmine. Kui võistluse koondtulemus on võrdne, siis määratakse kõrgem koht võistlejale, kellel on rohkem võistluses kõrgemaid punkte.

Võistlustööde hindamine kell 14.30 - 15.30

Kohtunike kogu, kelle tööd juhib peakohtunik, moodustatakse erialaga seotud professionaalidest. Võistlusel on kõigile osalejatele loodud võrdsed võimalused, mille täitmist kohtunikud jälgivad.

Võistlejate autasustamine kell 15.30 - 16.00.

Registreerimisinfo

Võistlejate nimelise registreerimise tähtaeg on 03.02.2025.

Registreerimine toimub Kamilla Lüdikainen e-mailile kamilla.killak@voco.ee

Võistleja kohustused

Tööde teostamise ajal ja peale seda on võistlejad kohustatud pidama enda võistlusala korras ning kasutama töövahendeid heaperemehelikult;

Võistlejatel on keelatud mobiiltelefoni ja muude sidevahendite kasutamine võistluse ajal.