

AASTA TEGIJA 2020

Koka kutsemeistrivõistlused

Teema: *Räim kolmel moel pidulikuks vastuvõtuks*

AEG ja KOHT: Kopli C korpuse õppekööök (C125), 04.märts 2020

OSALEJAD: võistlusele on oodatud kõikide koka õppegruppide õppijad. Loomulikult võivad võistlusest osa võtta ka tõelised kokandushuvilised teistelt erialadelt kogu KHK-st.

REGISTREERIMISINFO

Võistlejatel palume registreeruda 7. veebruariks 2020, kutseõpetaja Liia Sinivee juures.

Osalemisega kinnitab võistleja, et tema võistluste käigus loodud eelroad võib hiljem Tartu KHK toitlustusüksustes kasutusele võtta.

/Liia Sinivee, liia.sinivee@khk.ee, B312/

VÕISTLUSÜLESANNE

Võistluse käigus peab meeskond valmistama räime kolmel moel eelroana. Road serveeritakse võistluse lõppetapis vaagnal. Roogade juurde tuleb valmistada vähemalt üks köögiviljalisand, mille valmistamisel tuleb kasutada võistluspäeva hommikul avalikustatud tükelduskuju. Lisaks tuleb valmistada emulsioonkaste.

Valmistatud toidud serveeritakse ühel vaagnal, iga roog kahe portsjonina.

VÕISTLUSTE AJAKAVA JA ÜLESANDED

Võistlus toimub mitmevõistlusena ning koosneb erinevatest etappidest (osad etapid sooritatakse meeskondlikult, osad individuaalselt). Registreerunutest moodustatakse 3-liikmelised meeskonnad, koosseis selgub võistluspäeva hommikul. Meeskond planeerib ja valmistab head-paremat etteantud toidukorvi alusel. Toidukorv avalikustatakse samuti võistluspäeval.

Võistlejad võistlevad koka tööks sobivas riietuses (hügieeni nõuetele vastavad).

Võistlusteks on kasutada õppekööök kogu oma varustusega, võistlejad võivad soovi korral kaasa võtta eelnevalt kokkulepitud väiketöövahendeid.

9.00 võistluse avamine, meeskondade tutvustamine

9.15-10.00 meeskonnatöö (toorainetega tutvumine, ideekorje, menüü koostamine, töölaua ettevalmistus)

10.00 võistluse praktilise töö algus. Võistlus kestab 2 tundi (120 minutit).

12.00 hindamiskomisjonile oma menüü ja toodete tutvustamine

12.15 komisjon hindab toite / võistlejad korrastavad kööki

13.00 tagasiside võistlustöödele ja võistlustele

Võistlustöid saab näha hindamisprotsessi käigus alates 12.15 ruumis C116 ning hiljem fotogaleriina.

HINDAMINE

Hinnatakse:

1. Meeskonna- ja individuaaltööd
2. Isiklikku - ja tööhügieeni
3. Töökorraldust, sealjuures ka puhastustöid
4. Tooraine säästvat kasutust
5. Toidu valmistamise tehnoloogiat
6. Emulsioonkastme valmistamist
7. Nõutud tükelduskuju tükeldamist
8. Üldist ideed, maitset ja välimust ning kogu vaagnal esitatud tervikut.

Hindamiskomisjon on vähemalt kolmeliikmeline ning sinna kuuluvad nii õpetajad kui tööandjate esindajad.

AUTASUSTAMINE: 6.03.2020 kell 12.00 Kopli 1B konverentsisaalis