

KULINARINIO DEKATLONO KONKURSO UŽDUOTIS

TIKSLAS

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

KOMANDOS SUDARYMAS

2. Komandas sudarys 3 mokiniai iš skirtingų profesinių mokyklų. Komandų sudėtis paaiškės susitikimo dieną, jos bus sudarytos burtų keliu.
3. Galima 2 mokinių komanda jei:
 - 3.1.konkurso dalyvių skaičius yra lyginis;
 - 3.2.vieno iš dalyvių diskvalifikacija;
 - 3.3.dalyvis paskutinę minutę atsisako dalyvauti.

SUSITIKIMO DIENA

4. Visiems dalyviams pravedamas įvadinis instruktažas.
5. Vyriausias teisėjas paskelbia komandų sudėtį.
6. Dalyviai supažindinami su konkurso aplinka - įranga bei priemonėmis.
7. Paskelbiami „slapto krepšelio“ ingredientai. Tuo metu išorinis kontaktas yra draudžiamas.
8. Komandos pateikia darbų planą bei receptūrą vyriausiam teisėjui. Jis nekeičiamas.

KONKURSO DIENA

9. Konkurso dalyviai turi turėti mokinio pažymėjimą ir specialiąją darbo aprangą.
10. Bendras praktinės varžybų dalies laikas: 2 val.
11. Visi komandos dalyviai atlieka dvi skirtingas užduotis individualiai ir keturias komandines užduotis.

Amuse Bouche 1

Privalomi produktai: silkė ir trauktinė „Trejos devynerios“. Privalomas kartus/rūgštus skonis.

Amuse Bouche 2

Stebėkite šefą (vyr. teisėjas gamina tradicinio patiekalo „Burokėlių mišrainė“ versiją).

Pagrindinis patiekalas

Privalomi produktai:

- Kiaulienos išpjova, „Starka“, vynas „Voruta“ juodųjų serbentų, padažas *bearnaise*, lydytas skaidrus sviestas.
- Likusių ingredientų sąrašas bus pateiktas slaptame krepšelyje instruktažo dieną.

Eiga:

- Garnyro gaminimas ir pasiruošimas pagal šefą (14 min.). Komandinis darbas
- Peilių technika; daržovių pjaustymas (7 min.)
- Pasirinktas garnyras ir paruošimo būdas (7 min.)
- Kiaulienos išpjovos pjaustymas (10 min.)
- Silkės užkandžio gaminimas (9 min.). Komandinis darbas

5 min pertrauka

- Padažas *aioli* ir padažas *bearnaise* (9 min.) Komandinis darbas
- Daržovių gaminimas (8 min.)
- Pasirinktas garnyras ir paruošimo būdas (8 min.)
- Kiaulienos išpjovos paruošimas flambiravimui (10 min.)

5 min pertrauka

12. Identiškų patiekalų gaminimas: 4 amuse bouche Nr 1, 4 amuse bouche Nr 2, 4 a la carte lėkštės pagal pateiktą receptą (20 min.). Komandinis renginys (paskutinės 5 min komandiniam mėsos flambiravimui).

- Dalyviai privalo dėvėti profesionalią uniformą ir avėti apsauginius batus;
- Visa įranga bus aprūpinta, išskyrus profesionalius peilius, kuriuos turi atsinešti kiekvienas dalyvis;
- Komandos bus atsakingos už gaminamų patiekalų kokybę ir užtikrinimą maisto saugos bei už tai, kad būtų laikomasi RVASVT principų;
- Visi pagamintų patiekalų elementai turi būti valgomi.

SVARBU

13. Komandos bus vertinamos pagal jų darbo higieną, estetiką / pristatymą, bendravimo įgūdžius ir komandinį darbą bei degustaciją;

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

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

16. Vyriausiojo teisėjo sprendimas yra galutinis.

17. Iškilus klausimams dėl konkurso užduoties galite kreiptis į Profesinio mokymo centro „Žirmūnai“ skyriaus vedėją Simoną Rubinaitę, tel. nr. 8 616 09 448, el. p. simona.rubinaite@mczirmunai.lt.