Lietuvos Respublikos profesinio mokymo

įstaigų mokinių meistriškumo konkursas

„AEHT-LT 2023“

2 priedas

**KOKTEILIŲ KONKURSO UŽDUOTIS**

|  |
| --- |
| **I. TIKSLAS**  1. Pagaminti du skirtingus kokteilius (po 2 identiškas porcijas) pagal duotą receptūrą. Gaminamas  kokteilis burtų keliu ištraukiamas kiekvieno komandos nario konkurso dieną.  2. Sukurti kokteilį panaudojant „Slaptos dėžės“ ingredientus, pagaminti po 2 identiškas porcijas. |

|  |
| --- |
| **II. KOMANDOS SUDARYMAS**  3. Komandas sudarys 2 mokiniai iš skirtingų profesinių mokyklų. Komandų sudėtis paaiškės susitikimo dieną, jos bus sudarytos burtų keliu.  4. Galima 3 mokinių komanda jei:  4.1. konkurso dalyvių skaičius yra nelyginis;  4.2. vieno iš dalyvių diskvalifikacija;  4.3. dalyvis paskutinę minutę atsisako dalyvauti. |

|  |
| --- |
| **III. SUSITIKIMO DIENA**  5. Visiems dalyviams pravedamas įvadinis instruktažas.  6. Dalyviai sprendžia 30 klausimų testą. Jam skiriama 30 min.  7. Vyriausias teisėjas paskelbia komandų sudėtį.  8. Komandos privalo sukurti savo kokteilį, užrašyti jo receptūrą, gamybos būdą, papuošimą, patiekimo indą bei gamybos procesą. (Išorinis kontaktas draudžiamas). Skiriama 20 min.  9. Kokteilio sudėtyje privalo panaudoti Alitos nealkoholinį putojantį vyną, pasirinktinai (saldus ar pusiau sausas).  10. Alitos nealkoholinio putojančio vyno kiekis neturi viršyti 90 ml. Maksimalus komponentų skaičius yra penki, įskaitant lašus.  11. Komanda renkasi kokteilių gamybos būdą (plaktuvėje, svečio taurėje ar barmeno stiklinėje).  12. Kokteilio receptas užrašomas oficialioje formoje, patvirtinamas dalyvių parašu ir pateikiamas  vyriausiam teisėjui.  13. Dalyviai supažindinami su konkurso aplinka - įranga bei priemonėmis. |

|  |
| --- |
| **IV. KONKURSO DIENA**  14. Komanda gamina po du skirtingus kokteilius iš privalomų kokteilių sąrašo Bostono plaktuvėje.  15. Kokteilių sudėtyje esantį alkoholinį gėrimą keisti nealkoholinio Lyre‘s gėrimo atitikmeniu.  16. Darbui skiriama: 5 min pasiruošimui, 10 min kokteilio gamybai.  17. Po pertraukos, komandos gamina savo sukurtą kokteilį pagal receptūrą, kuri pateikta vyriausiam  teisėjui.  18. Darbui skiriama: 15 min pasiruošimui, 10 min kokteilio gamybai.  19. Visi dalyviai turi dėvėti profesionalią uniformą.  20. Visu reikalingu inventoriumi dalyviai bus aprūpinti, tačiau gali turėti savo menzūrą ir Bostono  plaktuvę.  21.Visi kokteilio komponentai privalo būti matuojami menzūra. |

|  |
| --- |
| **V. SVARBU**  22. Viso konkurso metu draudžiama naudotis mobiliaisiais telefonais ar kitais elektroniniais prietaisais.  23. Dalyviai, kurie nesilaikys konkurso taisyklių ir nuostatų, bus diskvalifikuoti. |

**VERTINIMO KRITERIJAI**

| Eil. Nr. | Vertinimo kriterijai | Maksimalus balų skaičius | Faktinis įvertinimas |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Profesionalumas | 6 |  |
| 2. | Darbo įgūdžiai | 32 |  |
| 3. | Sukurtas kokteilis | 22 |  |
| 4. | Socialiniai įgūdžiai | 5 |  |
| 5. | Tarpasmeniniai įgūdžiai ir komandinis darbas | 5 |  |
| 6. | Testas | 30 |  |
|  | **Maksimali balų suma** | **100** |  |

**RECEPTŪROS LAPAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **Gaminio pavadinimas** |  |
| **Receptūra** |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| **Gamybos būdas, aprašymas** |  |
| **Papuošimas** |  |
| **Patiekimas** |  |

Komandos numeris

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| dalyvio vardas, pavardė |  | dalyvio parašas |
|  |  |  |
| Dalyvio vardas, pavardė |  | dalyvio parašas |

**PRIVALOMŲ KOKTELIŲ RECEPTŪROS**

|  |  |
| --- | --- |
| **MARGARITA**  3,5 cl Tekila  2 cl Apelsinų likeris (karčiųjų apelsinų ir citrinų)  1,5 cl Šviežiai spaustos žaliųjų citrinų sultys  **Bostono plaktuvė / Kokteilio taurė / druskos apvadas** | **PINA COLADA**  3 cl Baltasis romas  9 cl Ananasų sultys  3 cl Kokosų pienas  **Bostono plaktuvė / „Goblet“ taurė / ananasas, kokteilinė vyšnia** |
| **WHISKEY SOUR**  4.5 cl Amerikietiškas viskis  3.0 cl Šviežiai spaustos citrinų sultys  1.5 cl Cukraus sirupas  **Bostono plaktuvė / „Old Fashioned“ taurė / citrinos, apelsino griežinėlis, kokteilinė vyšnia** | **WHITE LADY**  4 cl Džinas  3 cl Apelsinų likeris  2 cl Šviežiai spaustos citrinų sultys  **Bostono plaktuvė / Kokteilio taurė / be papuošimo** |
| **DAIQUIRI**  4,5 cl Baltasis romas  2,5 cl Šviežiai spaustos žaliųjų citrinų sultys  1,5 cl Cukraus sirupas  **Bostono plaktuvė / Kokteilio taurė / be papuošimo** | **BACARDI COCTAIL**  4.5 cl Baltasis romas  2 cl Šviežiai spaustos žaliųjų citrinų sultys  1 cl Grenadino sirupas  **Bostono plaktuvė / Kokteilio taurė / be papuošimo** |
| **GIN FIZZ**  4,5 cl Džinas  3 cl Šviežiai spaustos citrinų sultys  1 cl Cukraus sirupas  8 cl Sodos vanduo  **Bostono plaktuvė / „Tumbler“ taurė / citrinos griežinėlis** | **RED LION**  3 cl Džinas  2 cl Apelsinų likeris (karčiųjų apelsinų ir citrinų)  3 cl Apelsinų sultys  1 cl Citrinų sultys  **Bostono plaktuvė / Kokteilio taurė / apelsino žievelė** |