Lietuvos Respublikos profesinio mokymo

įstaigų mokinių meistriškumo konkursas

„AEHT-LT 2023“

6 priedas

**KULINARINIO MENO KONKURSO UŽDUOTIS**

**I. TIKSLAS**

1. Dirbant komandoje, sukurti valgiaraštį, sudarytą iš šefo komplimento (svoris 60-80 gramų), karšto užkandžio (Švipikai– šiuolaikinė interpretacija ir pristatymas) ir pagrindinio patiekalo trims asmenims iš panaudojant produktus iš paslaptingo ingredientų krepšelio.

1.1. Privaloma technika:

1.1.1. Šefo komplimentui naudojamas vienas šaltas padažas;

1.1.2. Vienas karštas padažas naudojamas pagrindiniam patiekalui;

1.1.3. Naudojama skerdenos sudalijimo technika (kukurūziniai viščiukai būti be kaulų, 3 porcijomis).

1.2. Privalomi ingredientai:

1.2.1 Sumuštiniams gaminti naudojama skumbrė ir virti burokėliai;

1.2.2. Gaminant karštąjį užkandį naudojamos bulvės ir grybai (voveraitės);

1.2.3. Gaminant pagrindinį patiekalą naudojami kukurūziniai viščiukai ir šaltalankiai.

**II. 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. vienos iš dalyvių diskvalifiuojamas;

3.3. dalyvis paskutinę minutę atsisako dalyvauti .

**III. 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.

8. Komandoms skiriamos 2 valandos parengti šefo komplimento, karšto užkandžio ( Švilpikų) šiuolaikinę interpretaciją bei pagrindinio patiekalo trims asmenims ruošimo planą.

9. Dalyviai neprivalo panaudoti visų pateiktų ingredientų, bet turi būti sunaudota ne mažiau kaip 50 procentų (%) pateiktų maisto ingredientų, kad parodytų patiekalo kūrybiškumą, balansą ir novatoriškumą.

10. Kuriant valgiaraštį galima naudotis tik savo užrašais (negalima naudotis telefonais, knygomis ir pan.). Išorinis kontaktas draudžiamas.

11. Sukurtą valgiaraštį kartu su aprašymu (receptų kortele), ingredientais, reikalingais žaliavų kiekiais komandos pateikia vyr. teisėjui.

**IV. KONKURSO DIENA**

12. Konkurso dalyviai turi turėti mokinio pažymėjimą ir specialiąją darbo aprangą.

13. Kiekviena komanda pateikia po 2 kiekvieno pagaminto patiekalo pavyzdžius teisėjams, atsakingiems už aklą ragavimą, trečias patiekalas bus pateiktas ant ekspozicijos stalo;

14. Visi paruoštų patiekalų elementai turi būti valgomi.

15. Dalyviai naudojasi konkurso organizatorių siūlomu inventoriumi, gali atsivežti asmeninius profesionalius peilius.

16. Praktinės užduoties atlikimo laikas 3 valandos. Viršijus užduočiai atlikti skirtą laiką, komandai skiriami baudos taškai.

17. Pasibaigus vertinimui, komanda turi palikti švarią darbo vietą;

18. Dalyviai negali atnešti jokios specializuotos maisto ruošimo ar kitos įrangos, kuri gali būti vertinama kaip suteikianti dalyviui papildomo pranašumo prieš kitus dalyvius;

19. Mokiniams galima atsinešti smulkų inventorių, bet ne daugiau kaip 6 vnt. komandai.

20. Komandos bus atsakingos už patiekalų maisto kokybę ir maisto saugos užtikrinimą, kad būtų laikomasi RVASVT principų.

**V. SVARBU**

21. Komandos bus vertinamos pagal jų darbo higieną, virtuvės paruošimą /pristatymą, bendravimo įgūdžius ir komandinį darbą bei aklą degustaciją

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. | Asmens higiena | 3 |  |
| 2. | Darbo vietos higiena | 7 |  |
| 3.  | Virtuvės paruošimas/pristatymas  | 15 |  |
| 4. | Privalomų metodų naudojimas ir ingredientai  | 20 |  |
| 5. | Komandinio darbo įgūdžiai  | 10 |  |
| 6.  | Akloji degustacija (šefo komplimentas)  | 15 |  |
| 7. | Akloji degustacija (karštas užkandis)  | 15 |  |
| 8. | Akloji degustacija (pagrindinis patiekalas)  | 15 |  |
|   | **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 |