



Lietuvos Respublikos profesinio mokymo
įstaigų mokinių meistriškumo konkursas
„AEHT-LT 2024“
1 priedas

BARISTOS KONKURSO UŽDUOTIS

I. TIKSLAS

- Demonstruoti profesines kompetencijas atliekant užduotis, apimančias padavėjo ir barmeno sritį.
- Gebėti dirbti komandoje, ugdyti socialinius ir tarp asmenius įgūdžius, dalintis patirtimi ir žiniomis.

II. KOMANDOS SUDARYMAS

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

III. SUSITIKIMO DIENA

- Visiems dalyviams pravedamas įvadinis instruktažas.
- Dalyviai sprendžia 30 klausimų testą. Jam skiriama 30 min.
- Vyriausias teisėjas paskelbia komandų sudėtį.
- Komandos privalo sukurti savo kavos receptą naudojant valgomuosius ledus bei užrašyti jo receptūrą, nurodant pasirinktą puodelį, kavos gamybos procesą ir progą, kada ji gali būti pateikiama. Kuriant kavos receptą asmeniniai užrašai ir išorinis kontaktas draudžiamas.
- Parengtas kavos receptas užrašomas oficialioje formoje, patvirtinamas dalyvių parašu ir pateikiamas vyriausiam teisėjui.
- Pateiktas receptas yra galutinis ir negali būti keičiamas konkurso metu.
- Dalyviai supažindinami su konkurso aplinka.





IV. KONKURSO DIENA

- Komanda gamina dvi klasikines kavas: Espresso ir Cappuccino bei savo sukurtą kavą pagal vyriausiam teisėjui pateiktą receptūrą.
- Darbui skiriamos 30 minučių, kurias sudaro: 5 min pasiruošimui, 20 min trijų kavų gamybai ir 5 min. susitvarkymui.
- Espresso kavos gaminimas, patiekimas ir vertinimas: Espresso kava patiekama tradiciniu būdu. Espresso kavos puodelio talpa 30/40 ml. Vienos espresso kavos gaminimo laikas 20-30 sekundžių. Kava negali būti su priedais t.y. kvapniosiomis, aromatinėmis medžiagomis, dažikliais ir kt. Pagaminta kava vertinama remiantis espresso kavos apibrėžimu ir jai būdingomis skonio, kiekio, išvaizdos savybėmis. Espresso kava gaminama naudojantis kavos aparatu, kurio virimo temperatūra tarp 90,5–96 °C laipsnių. Espresso kavos aparato virimo slėgis - 8,5 iki 9,5 barai. Espresso kava turi būti su vientisa putele kurios aukštis ne mažesnis nei 2 mm. Kava teisėjams patiekama puodeliuose iš kurių gerdami jie ją ir vertina. Jei pagamintos kavos puodelis per karštas, teisėjas negali jo saugiai laikyti ir gerti. Todėl teisėjai negali jos įvertinti. Kava teisėjams patiekama su šaukšteliu, servetėle ir vandens stikline. Teisėjai vertina konkurso dalyvio išvaizdą, kavos gamybos techniką, kavos skonines savybes, kavos patiekimą ir pristatymą.
- Cappuccino kavos gaminimas, patiekimas ir vertinimas: Cappuccino kava patiekama tradiciniu būdu. Cappuccino kavos puodelio talpa 150/170 ml. Cappuccino kava patiekama su ornamentu arba su centriniu baltu pieno apskritimu. Pagamintos Cappuccino kavos temperatūra turi būti tarp 55 °/65°. Teisėjai vertina, pieno garinimo ašotyje, likusį pieno kiekį, kuris negali viršyti 1 cm. Teisėjai vertina kavos spalvą, paviršiaus ryškumą, putos tvirtumą. Kava teisėjams patiekama puodeliuose iš kurių gerdami jie ją ir vertina. Jei pagamintos kavos puodelis per karštas, teisėjas negali jo saugiai laikyti ir gerti. Todėl teisėjai negali jos įvertinti. Papildomų priedų naudojimas draudžiamas (prieskoniai, kvapniosios medžiagos). Kava teisėjams patiekama su šaukšteliu, servetėle ir cukrumi. Teisėjai vertina konkurso dalyvio išvaizdą, kavos gamybos techniką, kavos patiekimą ir pristatymą.
- Firminio kavos gėrimo gaminimas, patiekimas ir vertinimas: Gaminamas karštas arba šaltas kavos gėrimas. Gaminama puodelyje arba stiklinėje. Firminio gėrimo gamyboje turi būti panaudota bent vienas espresso kavos puodelis (30 ml). Espresso kava firminiam gėrimui gaminama ir vertinama pagal 3 punkte pateiktus reikalavimus. Kavos gėrimui gaminti naudojama valgomieji ledai ir priedai prie jų (priedai bus žinomi pirmąją konkurso dieną). Panaudojamų ingredientų skaičius neribojamas. Dalyviai negali naudoti savo atsivežtų





ingredientų. Visos dekoracijos ir/ar dekoratyviniai elementai turi būti valgomi. Firminio kavos gėrimo ingredientai susirenkami ir paruošiami užduoties atlikimo metu. Firminio kavos gėrimo gamyba leidžia atskleisti konkurso dalyvio kūrybiškumą, profesinius įgūdžius.

- Visi dalyviai turi dėvėti profesionalią uniformą.
- Visu reikalingu inventoriumi dalyviai bus aprūpinti. Asmeninė įranga yra draudžiama.

V. SVARBU

- Viso konkurso metu draudžiama naudotis mobiliaisiais telefonais ar kitais elektroniniais prietaisais.
- Dalyviai, kurie nesilaikys konkurso taisyklių ir nuostatų, bus diskvalifikuoti.
- Iškilus klausimams dėl konkurso užduoties galite kreiptis į Marijampolės profesinio rengimo centro profesijos mokytoją Ornelą Butanavičiūtę, tel. nr. +370 628 85239, el.p. ornela.butanaviciute@mprc.lt





Priedas Nr. 1

VERTINIMO KRITERIJAI

Eil. Nr.	Vertinimo kriterijai	Maksimalus balų skaičius	Faktinis įvertinimas
1.	Espresso kavos gaminimas	10	
2.	Cappuccino kavos gaminimas	20	
3.	Kavos gaminimas pagal sukurta receptą	20	
4.	Laiko limitas	5	
5.	Estetika, pristatymas	10	
6.	Darbas komandoje	5	
7.	Testas	30	
	Maksimali balų suma	100	



Priedas Nr. 2

RECEPTŪROS LAPAS
(esant poreikiui, atsižvelgiant į rungties specifiką)

Gaminio pavadinimas	
Receptūra	
Gamybos būdas, aprašymas	
Papuošimas	
Patiekimas	

Komandos numeris

dalyvio vardas, pavardė

dalyvio parašas

Dalyvio vardas, pavardė

dalyvio parašas





Priedas Nr. 2

ŽALIAVŲ SĄRAŠAS

Žaliavos	Kiekis komandai	Matavimo vienetai
Kavos pupelės		g
Pienas 3,2 - 3,5 proc.		g
Cukrus (lazdelėmis)		vnt.
Šokolado padažas		g
Karamelės padažas		g
Cukrus (birus)		g
Juodasis šokoladas		g
Pieninis šokoladas		g
Mini morengai		g
Plakamoji grietinėlė		g
Įvairūs pabarstukai		g
Lazdyno riešutai		g
Graikiniai riešutai		g
Rudasis cukrus		g
Nutella		g
Cinamonas		g
Kakava		g
Monin šokolado sirupas		g
Monin karamelės sirupas		g
Monin vanilės sirupas		g
Monin mėtų sirupas		g
Monin lazdynų riešutų sirupas		g
Monin imbierinių sausainių sirupas		g
Monin amareto sirupas		g





Migdolų pienas		ml
Kokosų pienas		ml
Kondensuotas pienas		ml
Mėtų lapeliai		šakelė
Cukatai		vnt.

Priedas Nr. 3

SMULKAUS INVENTORIAUS SĄRAŠAS

Pavadinimas	Specifikacija
Kavos aparatas	Aparatas kavai gaminti
Kavos malūnėlis	Kavos pupelėms malti
Espresso puodeliai su polėkštėmis	Espresso kavai patiekti
Kapučino puodeliai su polėkštėmis	Kapučino kavai patiekti
Espresso šaukšteliai	Espresso kavai patiekti
Kavos, arbatos šaukšteliai	Kavai patiekti
Cukrinės	Cukrui patiekti
Metaliniai ašotėliai pieno kremui plakti	Pieno kremui plakti
Menzūros (graduotos)	Skysčiams matuoti
Termometras kapučino temperatūrai matuoti	Pieno temperatūrai matuoti
Stiklinaitės vandeniui	Vandeniui patiekti prie espresso kavos
Įvairios taurės (kokteilių, pieno ir kt)	Kavos gėrimams patiekti
Baro šaukštas	Kavos gėrimui gaminti
Kokteilių plaktuvė (šeikeris)	Kavos gėrimui plakti
Žnyplės	Cukrui paimti
Žnyplės	Ledukams paimti
Žnyplės	Papuošimams uždėti
Baro sietelis (streineris)	Kavai nuo ledukų nupilti



Baro sietelis	Kakavai užbarstyti
Lėkštutės, polėkštės	Indai priedams įdėti
Popierinės servetėlės	Kavai patiekti, asmens higienai
Pjaustymo lentelės	Papuošimams pjaustyti
Peiliukai	Papuošimams pjaustyti
Trintuvė maža	Riešutams trinti
Padavėjo rankšluostėliai	Darbo priemonė
Blizginimo rankšluostėliai stiklui	Darbo priemonė
Blizginimo rankšluostėliai inventoriui	Darbo priemonė
Elektrinė plaktuvė	Skysčiams plakti
Sifonas	Grietinėlei plakti
Tarka	Šokoladui tarkuoti

