



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

KOKTEILIŲ KONKURSO UŽDUOTIS

I. TIKSLAS

- Demonstruoti profesines kompetencijas atliekant užduotis, apimančias 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 paašškės 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 kokteilį, užrašyti jo receptūrą, gamybos būdą, papuošimą, patiekimo indą bei gamybos procesą. (Išorinis kontaktas draudžiamas). Skiriama 20 min.
- Kokteilio sudėtyje privalo panaudoti nealkoholinį gėrimą Martini aperitivo.
- Nealkoholinio gėrimo Martini aperitivo kiekis neturi viršyti 50 ml. Maksimalus komponentų skaičius yra penki, įskaitant lašus.
- Komanda renkasi kokteilių gamybos būdą (plaktuvėje, svečio taurėje ar barmeno stiklinėje).
- Kokteilio receptas užrašomas oficialioje formoje, patvirtinamas dalyvių parašu ir pateikiamas vyriausiam teisėjui.
- Dalyviai supažindinami su konkurso aplinka - įranga bei priemonėmis.





IV. KONKURSO DIENA

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

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 Eglę Kalinauskiene, tel. nr. +370 685 85100, el.p. egle.kalinauskiene@mprc.lt





Priedas Nr. 1

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	





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





KOKTELIŲ RECEPTŪROS (KOKTEILIŲ RUNGTTIS)

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