

PATVIRTINTA  
Marijampolės profesinio rengimo centro  
direktorius 2024 m. sausio 30 d.  
įsakymu Nr.

## LIETUVOS RESPUBLIKOS PROFESINIO MOKYMO ĮSTAIGŲ MOKINIŲ PROFESINIO MEISTRISKUMO KONKURSO „AEHT-LT 2024“ NUOSTATAI

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Lietuvos Respublikos profesinio mokymo įstaigų mokinių profesinio meistriškumo „AEHT- LT 2024“ konkurso (toliau – Konkursas) nuostatai reglamentuoja konkurso tikslus, dalyvius, konkurso organizavimą.
2. Pagrindinis konkurso organizatorius – Marijampolės profesinio rengimo centras.
  - 2.1. Kulinarijos srities rungčių organizatoriai: Marijampolės profesinio rengimo centras, Verslo ir svetingumo profesinės karjeros centras, Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras, Klaipėdos turizmo mokykla;
  - 2.2. Konditerijos rungties organizatoriai: Alytaus profesinio rengimo centras, Klaipėdos turizmo mokykla;
  - 2.3. Padavėjų ir barmenų srities rungčių organizatoriai: Marijampolės profesinio rengimo centras, Verslo ir svetingumo profesinės karjeros centras, Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras, Klaipėdos turizmo mokykla.
3. Konkurso tikslas - ugdyti mokinių profesinį meistriškumą.
4. Konkurso laikas – 2024 m. balandžio 24-25 dienomis.
5. Konkurso vieta – Marijampolės profesinio rengimo centras, Kauno g. 117, Marijampolė.
6. Konkurso dalyviai – Lietuvos Respublikos profesinio mokymo įstaigų mokiniai, kurie mokosi arba einamaisiais mokslo metais baigė virėjo, konditerio, padavėjo ir barmeno formaliasias modulines profesinio mokymo programas (išskyrus Užimtumo tarnybos mokinius).

### II. KONKURSO ORGANIZAVIMAS

7. Konkurse dalyvauja:
  - 7.1. 1-2 mokiniai iš kiekvienos profesinio mokymo įstaigos šiose rungtyse:
    - Barista
    - Karvingas
    - Kokteiliai
    - Konditerija
    - Kulinarinis dekatlonas
    - Kulinarinis menas
    - Restorano aptarnavimas
  - 7.2. Konkurse negali dalyvauti tarptautiniuose ir nacionaliniuose AEHT konkursuose dalyvavę mokiniai.
  - 7.3. Mokiniai, norintys dalyvauti konkurse, turi užpildyti dalyvio anketą (1 priedas).
8. Konkurso dalyviai turi turėti mokinio pažymėjimą ir specialiąją aprangą.
9. Konkurso dalyvių amžius konkurso dieną - ne vyresni kaip 26 metų.
10. Konkurso dalyviai atlieka konkurso praktines užduotis, kurių detalūs aprašymai bus išsiųsti registruotiems dalyviams
11. Pagrindinis konkurso organizatorius konkurso užduotis, užduotims atlikti naudojamų žaliavų sąrašus, pagrindinę įrangą pateikia užsiregistravusiems dalyviams 2024 m. kovo 1 d.

12. Pirmąją konkurso dieną dalyviai atsitiktine tvarka suskirstomi į komandas ir paskiriamos darbo vietos.
13. Darbo priemonėmis, žaliavomis aprūpina pagrindinis konkurso organizatorius.
14. Konkurso dalyviams leidžiama atsivežti smulkų inventorių, prieš tai jį suderinus su pagrindiniu konkurso organizatoriumi.
15. Konkurso dalyviai privalo laikytis nuostatuose nurodytų taisyklių ir reikalavimų.
16. Konkurso dalyviai paraišką dalyvauti konkurse gali siųsti iki 2024 m. vasario 29 d. elektroniniu paštu aeht2024@mprc.lt su AEHT-LT 2024 konkurso anketa.

### III. UŽDUOTYS

#### **17. Barista (2 asmenų komanda):**

- 17.1. Atlikti testą;
- 17.2. Pagaminti dvi klasikines kavas: Espresso ir Cappuccino. Gaminamos 2 identiškos porcijos;
- 17.3. Sukurti kavą panaudojant „Slaptos dėžės“ ingredientus. Gaminamos 2 identiškos porcijos.

#### **18. Karvingas (individuali užduotis):**

- 18.1. Menišškai išdrožinėti melioną;
- 18.2. Pritaikyti kuo daugiau drožinėjimo technikų.

#### **19. Kokteiliai (2 asmenų komanda):**

- 19.1. Atlikti testą;
- 19.2. Pagaminti klasikinį kokteilį pagal ištrauktą receptūrą. Gaminamos 2 identiškos porcijos;
- 19.3. Kartu su komandos nariu sukurti kokteilį panaudojant „Slaptos dėžės“ ingredientus. Gaminamos 4 identiškos porcijos.

#### **20. Konditerija (2 asmenų komanda):**

- 20.1. Pagal savo sudarytą receptūrą pagamina 4 porcijas modernaus deserto, kurį sudaro plikyta tešla, kremas arba musas, traškus elementas, padažas;
- 20.2. Deserte būtina panaudoti kreminį sūrį „Filadelfija“ ir „Slaptą ingredientą“;

#### **21. Kulinarinis dekatlonas (3 asmenų komanda):**

- 21.1. Pagaminti tartarą pagal vyriausiojo teisėjo pateiktą receptūrą (Amuse Bouche);
- 21.2. Pagaminti blynelius su įdaru (Karštas užkandis);
- 21.3. Pagaminti pagrindinį patiekalą iš anties krūtinėlės.

#### **22. Kulinarinis menas (3 asmenų komanda):**

- 22.1. Sukurti valgiaraštį 3 asmenims, sudarytą iš šefo komplimento, karšto užkandžio (virtiniai – veganiški) ir pagrindinio patiekalo;
- 22.2. Šefo komplimentui panaudoti jautienos nugarinę, spanguoles (šaldytas) ir slaptą ingredientą;
- 22.3. Karštam užkandžiui panaudoti grikių miltus, saldžias bulves (batatus) ir slaptą ingredientą;
- 22.4. Pagrindiniam patiekalui panaudoti šviežius šlakius, pankolius ir slaptą ingredientą.

#### **23. Restorano aptarnavimas (2 asmenų komanda):**

- 23.1. Atlikti testą;
- 23.2. Serviruoti stalą;
- 23.3. Išpilstyti gėrimus;
- 23.4. Aptarnauti svečius prancūzišku metodu;
- 23.5. Dirbti prie svečio stalo.

### **III. VERTINIMAS**

24. Konkurso dalyvių darbus vertina teisėjų vertinimo komisija sudaryta iš 2 darbdavių atstovų ir 1 profesijos mokytojo.
25. Galutinį komisijos narių sąrašą sudaro pagrindinis konkurso organizatorius.
26. Komisijos nariu negali būti konkurso užduotį rengęs profesijos mokytojas.
27. Konkurso dalyvių darbai vertinami pagal kiekvienos užduoties patvirtintus vertinimo kriterijus.
28. Esant vienodam balų skaičiui lemiamą sprendimą priima vyriausiasis teisėjas.

### **IV. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

29. Konkurso laimėtojai ir prizininkai apdovanojami diplomais ir prizais.
  30. Papildoma informacija dėl konkurso organizavimo teikiama tel. +370 626 83557 (Paslaugų skyriaus vedėjas Ričardas Bagdanavičius).
-

## DALYVIO ANKETA

<p>Rungtis/-ys kurioje/-iose pretenduojama dalyvauti. Į kiekvieną rungtį gali būti registruojami <b>ne daugiau kaip 2 dalyviai</b> iš vienos įstaigos. Registracija <b>iki 2024 m. vasario 29 d.</b></p>	
<b>1. BARISTA</b>	
MOKINIO VARDAS, PAVARDĖ	
MOKINIO AMŽIUS	
MOKYMO ĮSTAIGOS PAVADINIMAS	
MOKYMO PROGRAMA, KODAS	
MOKYTOJO AR KITO MOKYKLOS ATSTOVO EL. P IR TEL. NR.	
<b>2. KARVINGAS</b>	
MOKINIO VARDAS, PAVARDĖ	
MOKINIO AMŽIUS	
MOKYMO ĮSTAIGOS PAVADINIMAS	
MOKYMO PROGRAMA, KODAS	
MOKYTOJO AR KITO MOKYKLOS ATSTOVO EL. P IR TEL. NR.	
<b>3. KOKTEILIAI</b>	
MOKINIO VARDAS, PAVARDĖ	
MOKINIO AMŽIUS	
MOKYMO ĮSTAIGOS PAVADINIMAS	
MOKYMO PROGRAMA, KODAS	
MOKYTOJO AR KITO MOKYKLOS ATSTOVO EL. P IR TEL. NR.	
<b>4. KONDITERIJA</b>	
MOKINIO VARDAS, PAVARDĖ	
MOKINIO AMŽIUS	
MOKYMO ĮSTAIGOS PAVADINIMAS	
MOKYMO PROGRAMA, KODAS	
MOKYTOJO AR KITO MOKYKLOS ATSTOVO EL. P IR TEL. NR.	
<b>5. KULINARINIS DEKATLONAS</b>	
MOKINIO VARDAS, PAVARDĖ	
MOKINIO AMŽIUS	

MOKYMO ĮSTAIGOS PAVADINIMAS	
MOKYMO PROGRAMA, KODAS	
MOKYTOJO AR KITO MOKYKLOS ATSTOVO EL. P IR TEL. NR.	
<b>6. KULINARINIS MENAS</b>	
MOKINIO VARDAS, PAVARDĖ	
MOKINIO AMŽIUS	
MOKYMO ĮSTAIGOS PAVADINIMAS	
MOKYMO PROGRAMA, KODAS	
MOKYTOJO AR KITO MOKYKLOS ATSTOVO EL. P IR TEL. NR.	
<b>7. RESTORANO APTARNAVIMAS</b>	
MOKINIO VARDAS, PAVARDĖ	
MOKINIO AMŽIUS	
MOKYMO ĮSTAIGOS PAVADINIMAS	
MOKYMO PROGRAMA, KODAS	
MOKYTOJO AR KITO MOKYKLOS ATSTOVO EL. P IR TEL. NR.	

---