



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

KULINARINIO DEKATLONO KONKURSO UŽDUOTIS

I. TIKSLAS

- Konkursas skirtas atskleisti būsimo virėjo įgūdžius. Dalyviai demonstruos savo komandinio darbo, individualaus darbo įgūdžius. Konkurso nuostatos numato, kad dalyviai gaminant patiekalus turi panaudoti privalomus produktus.

II. KOMANDOS SUDARYMAS

- Komandą sudarys 3 mokiniai iš skirtingų profesinių mokyklų. Komandų sudėtis paaiškės pirmą konkurso dieną, jos bus sudarytos burtų keliu.
- Galima 2 mokinių komanda (2 mokinių komandai papildomai skiriama 20 min.) jei:
 - konkurso dalyvių skaičius yra lyginis;
 - vieno iš dalyvių diskvalifikacija;
 - dalyvis paskutinę minutę atsisako dalyvauti.

III. SUSITIKIMO DIENA

- Konkurso dalyvius supažindina su konkurso instruktažu.
- Vyriausiasis teisėjas paskelbia komandų sudėtį.
- Vyriausiasis teisėjas paskelbia produktus, kuriuos privaloma panaudoti patiekalų gamyboje.
- Dalyviai supažindinami su konkurso darbo vieta, įranga bei inventoriumi.
- Komandos dalyviai turi sudaryti receptūras iš pateikto produktų sąrašo, jis turi būti pateiktas vyriausiajam teisėjui kartu su trumpu patiekalo gamybos aprašymu ir grafiškai pavaizduotu patiekalo apipavidalinimu ir pateikimu. Komandos dalyviai pasirašo ant patiekalų detalaus gamybos plano ir pateikia vyriausiam teisėjui.
- Vyriausiasis teisėjas patvirtina komandų gautus patiekalų detalius gamybos planus savo parašu.
- Patvirtinti patiekalų detalūs gamybos planai nekeičiami.





- Kiekviena komanda pagamina ir pateikia po keturias porcijas patiekalų. Trys porcijos skirtos teisėjų vertinimui, o ketvirta porcija bus pateikta ant ekspozicijos stalo.

IV. KONKURSO DIENA

- Konkurso dalyviai turi turėti mokinio pažymėjimą ir specialiąją darbo aprangą.
- Bendras praktinės varžybų dalies laikas: 2 val. 30 min.
- Komandos atlieka penkias individualias ir šešias komandines užduotis:
- **Amuse Bouche**
 - Tartaras gaminimas pagal pateiktą vyriausiojo teisėjo receptūrą. Pagrindinis produktas krevetės;
- **Karštas užkandis**
 - Miltinis patiekalas- blyneliai su įdaru ir padažu. Privalomi produktai- kriaušė, apelsinų likeris. Įdaro flambiravimas;
- **Pagrindinis patiekalas**
 - Privalomi produktai: anties krūtinėlė, obuoliai.
 - Emulsinis padažas;
- **Eiga:**
 - Tartaro gaminimas pagal pateiktą receptūrą (14 min.); **Komandinis darbas**
 - Peilio valdymo technika, daržovių pjaustymas (10 min.);
 - Pasirinkto garnyro gaminimas (8 min.);
 - Anties krūtinėlės filetavimas (5 min.);
 - Blynelių tešlos pusegaminio gaminimas (10 min.);
 - Blynelio pusegaminio kepimas (20 min.);
 - Pasirinkto blynelių įdaro flambiravimas ir padažo paruošimas (15 min.); **Komandinis darbas**
 - Padažų gaminimas (15 min.); **Komandinis darbas**
 - **5 min pertrauka**
 - Anties file kepimas, blynelių kepimas (15 min.); **Komandinis darbas**
 - Garnyro šiluminis paruošimas (18 min.); **Komandinis darbas**
 - **5 min pertrauka**
 - Pagamintų patiekalų sudėjimas ir apipavidalinimas: (20 min.). **Komandinis darbas.**
- Dalyviai privalo dėvėti profesionalią uniformą ir avėti darbo avalynę;





- Komandos bus aprūpintos visa įranga ir inventoriumi. Kiekviena komanda turi turėti savo peilius. Leidžiama į ringą atsinešti penkis vienetus smulkaus inventoriaus;
- Komandos atsakingos už gaminamų patiekalų kokybę ir maisto saugos užtikrinimą ir privalo laikytis RVASVT reikalavimų;
- Visi pagamintų patiekalų elementai turi būti valgomi.

V. SVARBU

- Komandos bus vertinamos pagal jų darbo higieną, patiekalo išvaizdą ir skonį, darbo įgūdžius, komandinį darbą;
- 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 Kristiną Dembinskienę, tel. nr. +37065049498, el.p. kristina.dembinskiene@mprc.lt





Priedas nr. 1

ŽALIAVŲ SĄRAŠAS

Žaliavos	Kiekis komandai	Matavimo vienetai
Gėrimai		
Raudonas vynas	1	butelis
Baltas vynas	1	butelis
Apelsinų sultys	300	ml
Apelsinų likeris	200	ml
Brendis	200	ml
Gazuotas vanduo	300	ml
Aromatinės žolelės		
Bazilikai	0,020	kg
Petražolės	0,020	kg
Kalendros	0,020	kg
Mėtos	0,050	kg
Krapai	0,020	kg
Čiobreliai	0,010	kg
Rozmarinai	0,010	kg
Špinatai	0,100	kg
Mikro daigai (įvairūs)	0,020	kg
Vaisiai, uogos		
Citrios	0,200	kg
Spanguolės	0,300	kg
Laimo citrinos	0,100	kg
Apelsinai	0,300	kg
Obuoliai	0,400	kg
Kriaušės	0,400	kg
Džiovinti abrikosai	0,150	kg
Džiovintos spanguolės	0,100	kg
Šviežios uogos	0,200	kg
Mangai	0,200	kg
Žuvis ir jūros gėrybės		
Krevetės		
Mėsa ir paukštiena		
Anties krūtinėlė su kaulu	3	vnt
Daržovės		
Morkos	0,200	kg
Svogūnai (balti)	0,150	kg
Askaloniniai česnakai	0,150	kg
Česnakai	0,050	kg
Cukinijos	0,150	kg
Saliero šaknys	0,300	kg
Sviestiniai moliūgai	0,400	kg
Saldžiosios paprikos	0,300	kg
Bulvės	0,400	kg
Imbiero šaknys	0,100	kg








Pieno produktai ir jų alternatyvūs produktai		
Grietinė 35%	0,500	kg
Pienas 2,5%	1000	ml
Grietinė 30%	0,500	kg
Varškė 9 %	0,200	kg
Sviestas (nesūdytas) 82%	0,500	kg
Saldintas sutirštintas pienas	0,400	kg
Maskarponės sūris	0,250	kg
Avižų pienas	500	ml
Kokosų pienas	500	ml
Migdolų pienas	500	ml
Prieskoniai (džiovinti)		
Provanso žolelės	0,020	kg
Kmynai	0,020	kg
Juodieji pipirai	0,010	kg
Saldžioji paprika	0,150	kg
Čili pipirai	0,020	kg
Kardamonas (ankštis)	0,020	kg
Pankolio sėklos	0,010	kg
Chia sėklos	0,100	kg
Cinamonas	0,010	kg
Cinamono lazdelės	0,010	kg
Vanilės ekstraktas	0,010	kg
Maltas imbieras	0,010	kg
Kardamonas	0,010	kg
Aguonos		
Žvaigždinis anyžius	0,010	kg
Aliejus ir actas		
Balzamiko actas	150	ml
Baltojo vyno actas	100	ml
Alyvuogių aliejus	150	ml
Augalinis aliejus	300	ml
Bakalėja		
Cukrus	0,300	kg
Rudasis cukrus	0,300	kg
Stalo druska	0,100	kg
Jūros druska	0,050	kg
Perlinės kruopos	0,150	kg
Bolivinės balandos kruopos	0,150	kg
Kvietiniai miltai aukščiausios rūšies	0,500	kg
Bulguro kruopos	0,200	kg
Ryžių miltai	0,200	kg
Manų kruopos	0,200	kg
Kukurūzų miltai	0,200	kg
Klevų sirupas	0,100	kg
Migdolų riešutai	0,100	kg
Kepimo milteliai	0,020	kg


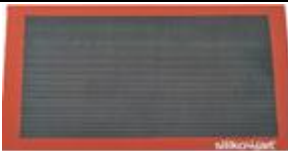



Kepimo soda	0,020	kg
Avižiniai miltai	0,300	kg
Pieniškas šokoladas 36%	0,200	kg
Pasiflorų tyrė	0,100	kg
Cukraus pudra	0,150	kg
Kakavos milteliai	0,100	kg
Kukurūzų kruopos	0,200	kg
Konservuoti kukurūzai	0,200	kg
Konservuoti avinžirniai	0,400	kg
Panko džiovėsėliai	0,200	kg
Kiaušiniai		
Kiaušiniai	10	vnt
SOSA tekstūros		
Agaras	1	dėžutė
Želatina	1	dėžutė
Pektinas	1	dėžutė
Ksantano guma	1	dėžutė

SMULKAUS INVENTORIAUS SĄRAŠAS

Pavadinimas	Specifikacija
Nerūdijančio plieno 2 darbo stalai su 2 lentynomis apačioje ir viršuje	
Kriauklė su karštu ir šaltu vandeniu	
Šaldytuvas (standartinės lentynos)	
Elektrinė viryklė 2 lankainių.	1 vnt.
Dujų degiklis Su dujų balionėliu	1 vnt.
Konvekcinė krosnis GN 1/1 su keliomis lentynomis, Skarda 2 vnt.	1 vnt.
Metalinis dubuo 0.5 lt	3 vnt
Metalinis dubuo 1 lt	1 vnt.
Metalinis dubuo 1.5 lt	1 vnt.
Metalinis dubuo 2 lt	1 vnt.
Kiaurasamtis	1 vnt.
Termometras	1 vnt.
Pjaustymo lentos rinkinys (penkios lentos) 500*300	1 rinkinys
Rankinis mikseris/blenderis -	 1 vnt.
Bulvių trintuvė	1 vnt.
Elektroninės svarstyklės	1 vnt.



Plakimo šluotelė (20 cm)	 1 vnt.
Samčiai	2 vnt.
Konditeriniai vienkartiniai maišeliai (antgalius turėti savo)	
Silikoninės mentelės karščiui atsparios	3 vnt.
Žirklės	1 vnt.
Teptukai	3 vnt.
Silikoninis kilimelis	 2 vnt.
Folijos gaminiai – maistinė plėvelė, aliuminio folija,	
Kepimui keptuvių rinkinys (26 cm, 32 cm) Keptuvė lietiniams 1 vnt.	
Prikaistuvių rinkinys 6 vnt.	
Puodas (2 l)	1 vnt.
Puodas (1 l.)	1 vnt.
Šaldiklis 200 lt (bendras)	
Mikseris (elektrinis- rankinis)	1 vnt.
Žnyplės	3 vnt.
Mandolina pjaustyklė	1 vnt.
Lėkštės	Pagrindiniam patiekalui 4 vnt. Karštam užkandžiui 4 vnt. Šefo komplimentui 4 vnt.