



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

KULINARINIO MENO KONKURSO UŽDUOTIS

I. TIKSLAS

- Dirbant komandoje, sukurti valgiaraštį, sudarytą iš šefo komplimento (svoris iki 60 gramų), karšto užkandžio (virtiniai– veganiški, svoris iki 150 gramų) šiuolaikinę interpretaciją ir pagrindinio patiekalo trims asmenims panaudojus produktus, kuriuos įvardins vyriausiasis užduoties teisėjas instruktažo metu.

II. UŽDUOTIES TECHNIKA IR INGREDIENTAI

- Privaloma technika:
 - Šefo komplimentui naudojamas vienas šaltas padažas;
 - Vienas padažas naudojamas karštam užkandžiui;
 - Vienas karštas padažas naudojamas pagrindiniam patiekalui;
 - Naudojama žuvies filetavimo technika (3 porcijoms).
- Privalomi ingredientai:
 - Šefo komplimentui gaminti turi būti panaudoti produktai: jautienos skerdena (nugarinė) ir spanguolės (šaldytos) + slaptas ingredientas;
 - Gaminant karštąjį užkandį turi būti panaudoti produktai: grikių miltai ir saldžios bulvės (batatai) + slaptas ingredientas;
 - Gaminant pagrindinį patiekalą turi būti panaudoti produktai: švieži šlakiai (jūriniai upėtakiai, skrosti su galvomis) ir pankoliai + slaptas ingredientas.

III. KOMANDOS SUDARYMAS

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





IV. SUSITIKIMO DIENA

- Visiems dalyviams pravedamas įvadinis instruktažas.
- Vyriausias teisėjas paskelbia komandų sudėtį.
- Dalyviai supažindinami su konkurso aplinka - įranga bei priemonėmis.
- Paskelbiami privalomai naudoti ingredientai.
- Komandoms skiriamos 2 valandos parengti šefo komplimento, karšto užkandžio (virtiniai-veganiški) šiuolaikinę interpretaciją bei pagrindinio patiekalo trims asmenims ruošimo planą.
- 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.
- Kuriant valgiaraštį galima naudotis tik savo užrašais (negalima naudotis telefonais, knygomis..). Išorinis kontaktas draudžiamas.
- Sukurtą valgiaraštį kartu su aprašymu (receptų kortele), ingredientais, reikalingais žaliavų kiekiais komandos pateikia vyr. teisėjui.

V. KONKURSO DIENA

- Konkurso dalyviai turi turėti mokinio pažymėjimą ir specialiąją darbo aprangą.
- Kiekviena komanda pateikia po 2 kiekvieno pagaminto patiekalo pavyzdžius teisėjams, atsakingiems už aklą ragavimą, trečias patiekalas bus pateiktas ant ekspozicijos stalo;
- Visi paruoštų patiekalų elementai turi būti valgomi.
- Dalyviai naudojami konkurso organizatorių siūlomu inventoriumi, gali atsivežti asmeninius profesionalius peilius.
- Praktinės užduoties atlikimo laikas 3 valandos. Viršijus užduočiai atlikti skirtą laiką, komandai skiriami baudos taškai.
- Pasibaigus vertinimui, komanda turi palikti švarią darbo vietą;
- Dalyviai *negali atnešti jokios specializuotos maisto* ruošimo ar kitos įrangos, kuri gali būti vertinama kaip suteikianti dalyviui papildomo pranašumo prieš kitus dalyvius;
- Mokiniais galima atsinešti smulkų inventorių, bet ne daugiau kaip 6 vnt. komandai.
- Komandos bus atsakingos už patiekalų maisto kokybę ir maisto saugos užtikrinimą, kad būtų laikomasi RVASVT principų.





VI. SVARBU

- Komandos bus vertinamos pagal jų darbo higieną, virtuvės paruošimą /pristatymą, bendravimo įgūdžius ir komandinį darbą bei aklą degustaciją
- Viso konkurso metu draudžiama naudotis mobiliaisiais telefonais ar kitais elektroniniais prietaisais.
- Dalyviai, kurie nesilaikys konkurso taisyklių ir nuostatų, bus diskvalifikuoti.





Priedas Nr. 1

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	





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



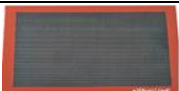

Dalyvio vardas, pavardė

dalyvio parašas



INVENTORIAUS SĄRAŠAS

Pavadinimas	Specifikacija	Vnt.
Nerūdijančio plieno 2 darbo stalai su 2 lentynomis apačioje ir viršuje		Kiekvienai komandai
Kriauklė su karštu ir šaltu vandeniu		Kiekvienai komandai
Šaldytuvas (standartinės lentynos)		Vienam srautui
Indukcinė viryklė Elektrinė viryklė 2 lankainių.		Kiekvienai komandai
Sifonas ISI 0,5 ml su kapsulėmis 5 vnt.		Kiekvienai komandai
Dujų degiklis Su dujų balionėliu		Kiekvienai komandai
Maisto gaminimo centras, GN 1/1 su keliomis lentynomis		Kiekvienai komandai
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 20 cm		3 vnt.
Skarda ½ GN		3 vnt.
Kepimo grotelės GN ½ GN		

Termometras maistui		
Pjaustymo lentos rinkinys: žalia, raudona, mėlyna, ruda, balta		
Rankinis trintuvas /blenderis		
Plaktuvas		
Sietas 20 cm		
Bulvių trintuvė		1 vnt. komandai
Kočėlas		1 vnt. komandai
Elektroninės svarstyklės iki 5 kg.		1 vnt. komandai
Plakimo šluotelė (20 cm)		1 vnt. komandai
Samčiai (0,1 L 0.25 L)		1 vnt. komandai
Konditeriniai vienkartiniai maišeliai (antgalius turėti savo)		Pakuotė komandai
Silikoninė mentelė		1 vnt. komandai
Silikoninis teptukas		1 vnt. komandai
Silikoninis kilimėlis		1 vnt. komandai
Makaronų gaminimo mašina		Bendra visoms komandoms
Maistinė plėvelė, aliuminio folija		Po vnt. kiekvienai komandai
Keptuvės (26 -28cm)		Rinkinys komandai





Prikaistuvių rinkinys (1.7 lt, 2.5 lt)		Rinkinys komandai
Maisto gaminimui puodų rinkinys (1 lt, 2lt, 4 lt)		Rinkinys komandai
Gruzdintuvė 2000 ml		Bendra visoms komandoms
Žnyplės		1 vnt. komandai
Kontaktinis grilius. Abu kepimo paviršiai rifliuoti		Bendra visoms komandoms
Gastronominė pjautymo mašina		Bendra visoms komandoms
Mėsmalė		Bendra visoms komandoms
Mikrobangų krosnelė		Bendra visoms komandoms
Vakuumavimo aparatas. kamerinis		Bendra visoms komandoms
Vakumavimo maišeliai		
Cirkulatorius		Bendra visoms komandoms
Pacojet su 3 talpomis		Bendra visoms komandoms
Termo mikseris		Bendra visoms komandoms
Lėkštės : Šefo komplimentui; Karštam užkandžiui; Karštam patiekalui.	17-26 cm; 17-26 cm; 28- 30 cm	



Priedas Nr.

ŽALIAVŲ SĄRAŠAS

Žaliavos	Kiekis komandai	Matavimo vienetai
Gėrimai		
Raudonas vynas	1	butelis
Baltas vynas	1	butelis
Aromatinės žolelės		
Bazilikas	0,020	kg
Petražolės	0,020	kg
Mėta	0,050	kg
Krapai	0,010	kg
Čiobreliai	0,010	kg
Rozmarinai	0,010	kg
Citrinžolė	0,050	kg
Mikro daigai (įvairūs)	0,020	kg
Vaisiai		
Citrina	0,300	kg
Apelsinas	0,200	kg
Spanguolės (šaldytos)	0,600	kg
Laimas	0,100	kg
Obuoliai	0,300	kg
Žuvis ir jūros gėrybės		
Švieži (jūriniai upėtakiai) šlakiai su galva	1 vnt. 0,9 -1,4	kg
Mėsa		
Jautienos nugarinė	0,150	kg
Daržovės		
Žirneliai šaldyti	0,8	kg
Ridikėliai	0,1	kg
Baravykai (šaldyti)	0,100	kg
Pievagrybiai	0,200	kg
Morkos	0,100	kg
Pastarnokai	0,200	kg
Saliero gumbas	0,200	kg
Salierų stiebai	0,100	kg
Porai	0,100	kg
Svogūnai šalotiniai	0,200	kg
Svogūnų laiškai	0,05	kg
Česnakų laiškai	0,05	kg
Agurkai	0,150	kg
Česnakai	0,050	kg
Ridikėliai	0,150	kg
Žiediniai kopūstai	0,300	kg
Čili pipirai (švieži)	1,000	Vnt.
Vyšniniai pomidorai	0,150	kg



Cukinija	0,150	kg
Burokėliai (virti)	0,200	kg
Bulvės	0,400	kg
Saldžios bulvės	0,300	kg
Paprika	0,150	kg
Špinatai švieži	0,150	kg
Pankoliai	0,300	kg
Pieno produktai		
Grietinė 35%	0,500	ltr
Augalinė grietinė	0,500	ltr
Pienas 2,5%	0,200	ltr
Grietinė 30%	0,500	ltr
Tofu sojų varškė	0,200	kg
Sviestas (nesūdytas) 82%	0,250	kg
Kokosų pienas	0,250	kg
Kietas fermentinis sūris (Džiugas, 12-18 mėn.)	0,200	kg
Prieskoniai (džiovinti)		
Provanso žolelės	0,020	kg
Juodieji pipirai	0,010	kg
Stalo druska	0,100	kg
Jūros druska	0,050	kg
Saldžioji paprika	0,150	kg
Čili pipirai	0,020	kg
Kardamonas (ankštis)	0,020	kg
Pankolio sėklos	0,010	kg
Sezamų sėklos	0,010	kg
Cinamonas	0,005	kg
Aliejus ir actas		
Balzamiko actas	0,150	ltr
Baltojo vyno actas	0,100	ltr
Sojos padažas Kikkoman (less salt)	0,150	ltr
Vorčesterio padažas	0,100	ltr
Alyvuogių aliejus (extra virgin)	0,200	ltr
Saulėgrąžų aliejus	0,300	ltr
Sezamų sėklų aliejus nerafinuotas	0,100	ltr
Bakalėja		
Cukrus	0,100	kg
Medus	0,100	kg
Klevų sirupas	0,100	kg
Garstyčios grūdėtos	0,250	kg
Perlinės kruopos	0,150	kg
Kvietiniai miltai aukščiausios rūšies	0,200	kg
Viso grūdo grikių miltai	0,300	kg





Kukurūzų miltai	0,300	kg
Bolivinė balanda	0,200	kg
Juoda duona	0,300	kg
Gazuotas vanduo	0,100	ltr
Kiaušiniai		
Kiaušiniai	8	vnt
Putpelės kiaušiniai	6	vnt
SOSA tekstūros		
Agaras	1	dėžutė
Želatina	1	dėžutė
Lecitinas	1	dėžutė
Ksantanas	1	dėžutė

