

25.01.2017

Tallinna Teeninduskool selgitab taas välja parimate kutseoskustega noored

3 veebruaril 2017 algusega kell 10 korraldab suurim kutseõpet pakkuv majutuse-teeninduse-kaubanduse valdkonna kool Põhja-Eestis – Tallinna Teeninduskool (edaspidi Teko) kolmandad koolisiseseid meistrivõistlused, kus testitakse võistlustingimustes kõikide erialade õpilaste paremiku üheksal võistlusosal. Osalema tulevad ka välisvõistlejad Vantaast ja Peterburist.

Meistrivõistluste korraldamine ühildub 2017. aasta kui Oskuste Aasta temaatikaga – eesmärgiks on tõmmata noorte tähelepanu kutseharidusele ja väärtustada Eesti ühiskonnas oskusi, sh kutseoskusi, samuti meisterlikkust ja elukestvat õpet. Oskuste Aasta idee kutsus ellu Haridus- ja Teadusministeerium ning teema-aastat juhib SA Innove koostöös kutseõppeasutuste, Eesti Töoandjate Keskliidu ja mitmete teiste koostööpartneritega, kelle tegevus on seotud oskuste ja meisterlikkuse väärtustamisega.

Teko meistrivõistluste alad

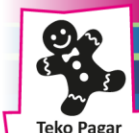
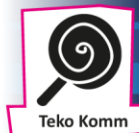
Kokkade seitsmევõistlusel 2017 demonstreerivad kolmeliikmelised võistkonnad kokaõpilastest ja kokandushuvilistest oma erialaseid oskusi ning meeskonnatööd. Võistlusülesandeks on valmistada etteantud toidukorvi alusel:

- › 4 portsjonit **pearooga** (põhikomponent hakklihast, sõmer tatar, tükeldatud köögiviljalisand ja tuletatud Bechamel põhikaste. Roa valmistamisel peab kasutama juustu)
- › 4 portsjonit **järelrooga** (kihiline magustoit riivleivaga)

Võistlusetappides 1-6 võistleb üks võistlejatest (kordamööda, vastavalt loosinumbrile). Viimases võistlusetapis tuleb serveerida valmistatud toidud meeskonnatööna (kõik võistlejad). Iga etapi lõpus hindab žürii, mis koosneb peakokkadest ja oma eriala spetsialistidest koos õpilasžüriiga, etteantud ülesannet. Hinnatakse meeskonnatööd, tehnoloogia tundmist, hügieeni, valmistatud toitumise maitset ja välimust.

Kuldne Kulp 2017 võistlusel selgitatakse välja Tallinna Teeninduskooli parim kokk. Piduliku lõunasöögi teemalisest võistlusest võivad osa võtta kõik Tallinna Teeninduskooli kokaõpilased. Eelvoor toimub kirjalikult, koostada tuleb pidulik lõunasöök, mis koosneb tervitussuupistest, pearoast ja desserdist, lähtudes toidukorvis olevast toorainest. Toidukorvis on kasutatud tooraineid, mis valiti võitjate hulka konkursil Eesti Parim Toiduaine 2016. Peakoka **tervituse** kohustuslik tooraine on külmutatud **krevetid**. **Pearoog** - kohustuslikud toorained on Tallegg **broileri rinnak**, **broileritiivad**, sinna juurde lisand teraviljast. **Desserdi** põhikomponendiks on **küpsetis**. Menüüs peab olema kasutatud **Farmi hapendatud täispiima** ja **Valio Atleet Cheddar** juustu (Eesti Parim Toiduaine 2016).

Rannarahva Uued Maitset 2017 võistlus toimub koostöös Viimsi Rannarahva Muuseumiga. Võistlusala eesmärk on toetada Rannarahva Muuseumi tegutsemist rannarahva mäluasutusena, kandmaks tänapäeva rannarahva ehedaid ja mitmekülgseid rannarahva eluviise. Traditsiooniline muuseumireklaam on meid igapäevaselt saatva infomüra foonil üsna ebaefektiivne, nii ongi vaja leida muid võimalusi. Samuti on oluline luua seoseid käeliste oskuste ja säilitatava kultuuripärandi vahel. Võistlus Rannarahva uued Maitset toimub kahes voorus – kirjalik eelvoor ja praktiline lõppvoor. Sidumaks Teko õpilaste oskusi rannarahva traditsioonidega, tuleb



võistlusel osalejail valmistada eine, mis koosneb ahvenast valmistatud selgest kalasupist võileibadega (võileibade toorained üllatuskorvina), magusast supist või kisselist kohupiimavahuga ja kamatrühvlist. Valminud võistlustöid hindab Rannarahva muuseumi esindajatest, Tallinna Teeninduskooli õpetajatest ja Tallinna restoranide kokkadest žürii.

Teko Komm 2017 on magusasõprade unelmate võistlus. Iga võistleja peab valmistama kahe erineva maitse, kuju ja viimistlusega käsitöökomme. Hinnatakse meisterlikkust (tehnoloogia, töökorraldus, töö keerukus, säästlikkus), valminud kommide välimust ja sisu ning kommide maitseomadusi. Lisaks jälgitakse tööhügieeni. Kommid eksponeeritakse Tallinna Teeninduskooli aatriumis ühise väljapanekuna.

Teko Kondiiter 2017 võistlusel osalejatel tuleb valmistada 1,5 kg tort "Presidendi vastuvõtt".

Teko Pagar 2017 võistlusel osalevate leivameistrite ülesandeks on valmistada kaks soolase võidega pärmitaignast pikksaia. Hinnatakse meisterlikkust (kasutatud tehnoloogiat, töökorraldust, töö keerukust), toote välimus ja sisu, toote maitseomadusi (konsistentsi, maitse sobivust) ja tööhügieeni.

Teko Kelner 2017 võistluseladeks on salvrätikute voltimine, aja peale veini täpsusvalamine, mokteili (alkoholivaba kokteili) valmistamine – võistlejad saavad võistluspäeval teada mokteili valmistamise komponendid, millest tuleb valmistada 3 identset jooki. Lisaks casual lõunalaua katmine kahele ja lauateenindus. Kohtunikeks on oma valdkonna spetsialistid ja tööandjad.

Teko Müügioproff 2017 võistlusel võtavad omavahel mõõtu kaubandusvaldkonna õpilased, kellel on lahendada kaks ülesannet - ostu-müügisituatsioon konkreetse legendiga ostjaga ja meeskonnatööna kaupade väljapanek. Esimese ülesande puhul hinnatakse suhtlemisoskust, klienditeenindust, kaupade tundmist. Teise ülesande hindamiskriteeriumiteks on väljapaneku korrektsus, kompositsioonitehnikate kasutamine, kaupade sobiv naabrus ja meeskonnatöö. Kolme-neljaliikmelised meeskonnad loositakse registreerimisel.

Teko Majutusteenindaja 2017 võistlus koosneb kahest osast. Esmalt pannakse õpilased proovile erinevates majapidamistöödega, seejärel tuleb näidata oskusi ja teadmisi hommikusöögilaua teenindamises.

Teko meistrivõistluste ajakava:

10.00-10.15 võistluste avamine

10.30-15.30 võistlused

15.30-16.00 žüriide kokkuvõtted ja tagasiside võistlejatele, Supersonic live

16.00-17.00 autasustamine

Lisainfo:

Anu Uusmaa

infojuht

Tallinna Teeninduskool

anu.uusmaa@teeninduskool.ee

www.teeninduskool.ee

