

BARISTOS KONKURSO UŽDUOTIS

TIKSLAS

1. Pagaminti dvi klasikines kavas: Espresso ir Cappuccino. Gaminamos 2 identiškų porcijų.
2. Sukurti kavą panaudojant „Slaptos dėžės“ ingredientus. Gaminamos 2 identiškų porcijų.

KOMANDOS SUDARYMAS

3. Komandas sudarys 2 mokiniai iš skirtingų profesinių mokyklų. Komandų sudėtis paašškės susitikimo dieną, jos bus sudarytos burtų keliu.
4. Galima 3 mokinių komanda jei:
 - *konkurso dalyvių skaičius yra nelyginis;
 - *vieno iš dalyvių diskvalifikacija;
 - *dalyvis paskutinę minutę atsisako dalyvauti.

SUSITIKIMO DIENA

5. Visiems dalyviams pravedamas įvadinis instruktažas.
6. Vyriausias teisėjas paskelbia komandų sudėtį.
7. Komandos privalo sukurti savo kavos receptą (naudojant „Slaptos dėžės“ ingredientus) bei užrašyti jo receptūrą, nurodant pasirinktą puodelį, kavos gamybos procesą ir progą, kada ji gali būti patiekama. Kuriant kavos receptą išorinis kontaktas draudžiamas.
8. Parengtas kavos receptas užrašomas oficialioje formoje, patvirtinamas dalyvių parašu ir pateikiamas vyriausiam teisėjui.
9. Pateiktas receptas yra galutinis ir negali būti keičiamas konkurso metu.
10. Mokiniai kurdami receptą gali naudotis savo užrašais.
11. Dalyviai supažindinami su konkurso aplinka.

KONKURSO DIENA

12. Komanda gamina dvi klasikines kavas: Espresso ir Cappuccino bei savo sukurta kavą pagal vyriausiam teisėjui pateiktą receptūrą.

13. Darbui skiriamos 25 minutės, kurias sudaro: 5 min pasiruošimui, 15 min trijų kavų gamybai ir 5 min. susitvarkymui.

14. Espresso kavos gaminimas, patiekimas ir vertinimas:

Espresso kava patiekama tradiciniu būdu. Espresso kavos puodelio talpa 30/40 ml. Vienos espresso kavos gaminimo laikas 20-30 sekundžių. Kava negali būti su priedais t.y. kvapniosiomis, aromatinėmis medžiagomis, dažikliais ir kt. Pagaminta kava vertinama remiantis espresso kavos apibrėžimu ir jai būdingomis skonio, kiekio, išvaizdos savybėmis. Espresso kava gaminama naudojantis kavos aparatu, kurio virimo temperatūra tarp 90,5–96 °C laipsnių. Espresso kavos aparato virimo slėgis - 8,5 iki 9,5 barai. Espresso kava turi būti su vientisa putele kurios aukštis ne mažesnis nei 2 mm. Kava teisėjams patiekama puodeliuose iš kurių gerdami jie ją ir vertina. Jei pagamintos kavos puodelis per karštas, teisėjas negali jo saugiai laikyti ir gerti. Todėl teisėjai negali jos įvertinti. Kava teisėjams patiekama su šaukšteliu, servetėle ir vandens stikline. Teisėjai vertina konkurso dalyvio išvaizdą, kavos gamybos techniką, kavos skonines savybes, kavos patiekimą ir pristatymą.

15. Cappuccino kavos gaminimas, patiekimas ir vertinimas:

Cappuccino kava patiekama tradiciniu būdu. Cappuccino kavos puodelio talpa 150/170 ml. Cappuccino kava patiekama su ornamentu arba su centriniu baltu pieno apskritimu. Pagamintos Cappuccino kavos temperatūra turi būti tarp 55 °/65 °. Teisėjai vertina, pieno garinimo ašotyje, likusį pieno kiekį, kuris negali viršyti 1 cm. Teisėjai vertina kavos spalvą, paviršiaus ryškumą, putos tvirtumą. Kava teisėjams patiekama puodeliuose iš kurių gerdami jie ją ir vertina. Jei pagamintos kavos puodelis per karštas, teisėjas negali jo saugiai laikyti ir gerti. Todėl teisėjai negali jos įvertinti. Papildomų priedų naudojimas draudžiamas (prieskoniai, kvapniosios medžiagos). Kava teisėjams patiekama su šaukšteliu, servetėle ir cukrumi. Teisėjai vertina konkurso dalyvio išvaizdą, kavos gamybos techniką, kavos patiekimą ir pristatymą.

16. Firminio kavos gėrimo gaminimas, patiekimas ir vertinimas:

Gaminamas karštas arba šaltas kavos gėrimas. Gaminama puodelyje arba stiklinėje. Firminio gėrimo gamyboje turi būti panaudota bent vienas espresso kavos puodelis (3 cl). Espresso kava firminiam gėrimui gaminama ir vertinama pagal 14 punkte pateiktus reikalavimus. Kavos gėrimui gaminti naudojami ingredientai iš „Slaptos dėžės“. Panaudojamų ingredientų skaičius neribojamas. Dalyviai negali naudoti ingredientų, kurių nėra „Slaptoje dėžėje“. Visos dekoracijos ir/ar dekoratyviniai elementai turi būti valgomi. Firminio kavos gėrimo ingredientai susirenkami ir paruošiami užduoties

atlikimo metu. „Slaptos dėžės“ ingredientų negalima naudoti gaminant espresso kavą. Firminio kavos gėrimo gamyba leidžia atskleisti konkurso dalyvio kūrybiškumą, profesinius įgūdžius.

17. Visi dalyviai turi dėvėti profesionalią uniformą.

18. Visu reikalingu inventoriumi dalyviai bus aprūpinti. Asmeninė įranga yra draudžiama

SVARBU

19. Viso konkurso metu draudžiama naudotis mobiliaisiais telefonais ar kitais elektroniniais prietaisais.

20. Dalyviai, kurie nesilaikys konkurso taisyklių ir nuostatų, bus diskvalifikuoti.

KAVOS RECEPTŪRA

Kavos pavadinimas	
Receptūra	
Gamybos būdas, aprašymas	
Papuošimas	
Patiekimo indas	

Komandos numeris

dalyvio vardas, pavardė

dalyvio parašas

Dalyvio vardas, pavardė

dalyvio parašas

VERTINIMO KRITERIJAI

Eil. Nr.		Maksimalus balų skaičius	Faktinis įvertinimas
1.	Espresso kavos gaminimas	16	
2.	Cappuccino kavos gaminimas	30	
3.	Kavos gaminimas pagal sukurtą receptą	27	
4.	Laiko limitas	5	
5.	Estetika, pristatymas	17	
6.	Darbas komandoje	5	
	Maksimali balų suma	100	