

## **KOKTEILIŲ KONKURSO UŽDUOTIS**

### **TIKSLAS**

1. Pagaminti du skirtingus kokteilius (po 2 identiškąs porcijas) pagal duotą receptūrą. Gaminamas kokteilis burtų keliu ištraukiamas kiekvieno komandos nario konkurso dieną.
2. Sukurti kokteilį panaudojant „Slaptos dėžės“ ingredientus, pagaminti 2 identiškąs porcijas.

### **KOMANDOS SUDARYMAS**

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

### **SUSITIKIMO DIENA**

5. Visiems dalyviams pravedamas įvadinis instruktažas.
6. Dalyviai sprendžia 30 klausimų testą. Jam skiriama 30 min.
7. Vyriausias teisėjas paskelbia komandų sudėtį.
8. Komandos privalo sukurti savo kokteilį, užrašyti jo receptūrą, gamybos būdą, papuošimą, patiekimo indą bei gamybos procesą. (Išorinis kontaktas draudžiamas).
9. Kokteilio sudėtyje privalo panaudoti nealkoholinius spiritinius Lyre's gėrimus (džiną, viskį, baltąjį romą, Italian Orange).
10. Lyre's gėrimų kiekis neturi viršyti 70 ml. Maksimalus komponentų skaičius yra penki, įskaitant lašus.
11. Komanda renkasi kokteilių gamybos būdą (Plaktuvėje, mikseryje, svečio taurėje ar barmeno stiklinėje).
12. Kokteilio receptas užrašomas oficialioje formoje, patvirtinamas dalyvių parašu ir pateikiamas vyriausiam teisėjui.

13. Dalyviai supažindinami su konkurso aplinka - įranga bei priemonėmis.

### **KONKURSO DIENA**

14. Komanda gamina po du skirtingus kokteilius iš privalomų kokteilių sąrašo Bostono plaktuvėje.

15. Darbui skiriama: 5 min pasiruošimui, 10 min kokteilio gamybai.

16. Po pertraukos, komandos gamina savo sukurtą kokteilį pagal receptūrą, kuri pateikta vyriausiam teisėjui.

17. Darbui skiriama: 15 min pasiruošimui, 10 min kokteilio gamybai.

18. Visi dalyviai turi dėvėti profesionalią uniformą.

19. Visu reikalingu inventoriumi dalyviai bus aprūpinti, tačiau gali turėti savo menzurą ir Bostono plaktuvę.

20. Visi kokteilio komponentai privalo būti matuojami menzūra.

### **SVARBU**

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

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

23. Iškilus klausimams dėl konkurso užduoties galite kreiptis į Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centro vystymo skyriaus vedėją Aureliją Paltanavičienę, tel. nr. 8 698 87859, el. p. [aurelija.paltanaviciene@mpcentras.lt](mailto:aurelija.paltanaviciene@mpcentras.lt)

## KOKTEILIO RECEPTŪRA

<b>Kokteilio pavadinimas</b>	
<b>Receptūra</b>	
<b>Gamybos būdas, aprašymas</b>	
<b>Papuošimas</b>	
<b>Patiekimo indas</b>	

Komandos numeris

\_\_\_\_\_

dalyvio vardas, pavardė

\_\_\_\_\_

dalyvio parašas

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

---

Dalyvio vardas, pavardė

---

dalyvio parašas

## KOKTEILIŲ RECEPTŪROS

<p><b>ŽIOGAS</b>          Šokolado sirupas – 15 ml          Mėtų sirupas – 15 ml          Grietinėlė – 50 ml</p> <p>Bostono plaktuvė/Kokteilio taurė/be papuošimo</p>	<p><b>PAPŪGĖLĖ</b>          Apelsinų sultys – 25 ml          Ananasų sultys – 25 ml          Citrinų sultys – 25 ml          Mango sirupas – 10 ml          Vanilės sirupas – 10 ml</p> <p>Bostono plaktuvė/Kokteilio taurė/apelsino žievelė</p>
<p><b>GAIVUMAS</b>          Apelsinų sultys – 30 ml          obuolių sultys – 20 ml          Laimo sultys – 15 ml          Greipfrutų sirupas – 15 ml          Agurkų sirupas – 5 ml</p> <p>Bostono plaktuvė/Kokteilio taurė/apelsino griežinėlis</p>	<p><b>EGZOTIKA</b>          Apelsinų sultys – 30 ml          Ananasų sultys – 30 ml          Citrinų sultys – 15 ml          Levandų sirupas – 10 ml          Rožinių pipirų sirupas – 10 ml</p> <p>Bostono plaktuvė/Kokteilio taurė/ananasas</p>
<p><b>ROJUS</b>          Nealkoholinis Blue Curacao sirupas- 20 ml          Kokosų sirupas- 20 ml          Grietinėlė- 20 ml          Ananasų sultys- 40 ml</p> <p>Bostono plaktuvė/kokteilio taurė/ ananasas</p>	<p><b>KARIBAI</b>          Kokosų sirupas- 10 ml          Pasiflorų sultys- 50 ml          Vyšnių sultys- 30 ml.          Žaliųjų (laimo) citrinų sultys- 5 ml          Citrinų sultys- 5 ml</p> <p>Bostono plaktuvė/kokteilio taurė/ kokteiline vyšnia, laimo citrina</p>
<p><b>KIPŠAS</b>          Mangų sultys- 20 ml.          Pasterizuotas pienas- 25 ml          Spanguolių sultys- 20 ml.          Apelsinų sultys- 30 ml.          Grenadinų sirupas- 5 ml.</p> <p>Bostono plaktuvė/kokteilio taurė/ apelsino griežinėlis, grenadino sirupas</p>	<p><b>STAIGMENA</b>          Baltųjų vynuogių sultys- 75 ml          Monin Yuzu tyrė- 5 ml          Monin Spice-mango sirupas- 5 ml          Monin Cucumber sirupas- 5 ml</p> <p>Bostono plaktuvė/kokteilio taurė/ agurkas, čili pipiras</p>

## VERTINIMO KRITERIJAI

Eil. Nr.		Maksimalus balų skaičius	Faktinis įvertinimas
1.	Profesionalumas	6	
2.	Darbo įgūdžiai	32	
3.	Sukurtas kokteilis	22	
4.	Socialiniai įgūdžiai	5	
5.	Tarpasmeniniai įgūdžiai ir komandinis darbas	5	
6.	Testas	30	
	<b>Maksimali balų suma</b>	<b>100</b>	