

Taitaja2026-semifinaali tehtävälomake

Kokki 502

Käytännön ohjeita

Kilpailijan on todistettava henkilöllisyytensä ilmoittautumisen yhteydessä. Kilpailusuoritusta voidaan kuvata ja videoida. Tarkemmat ohjeet lähetetään ilmoittautuneille kilpailijoille ja kilpailuhuoltajille sähköpostilla.

Aikataulu

Kilpailupäivät:

28.1.2026 Ammattiopisto Gradia, Koulutuskuntayhtymä OSAO, Koulutuskeskus Salpaus ja Stadin AO

29.1.2026 Ammattiopisto Gradia, Koulutuskuntayhtymä OSAO, Koulutuskeskus Salpaus ja Stadin AO

Kilpailu suoritetaan klo 9–16 välisenä aikana

Kilpailutehtävän yleiskuvaus ja arviointi

Tehtävä perustuu ravintola- ja cateringalan perustutkinnon annosruokien valmistus -tutkinnon osaan, kiitettävä taso. Semifinaali sisältää teorian tehtävän sekä annoskorttitehtävän. Teorian tehtävään ja suunnitteluun on varattu aikaa yhteensä 1 tunti. Suunnittelussa menu sekä erityisruokavaliomerkinnot ja allergeenit kirjoitetaan suomen tai ruotsin kielellä kilpailupaikalla annettavan ohjeen mukaan.

Annoskortit jaetaan suunnitteluajan alussa. Annokset tulee valmistaa annoskortin mukaan. Tehtävänä on valmistaa lautasannoksina pääruoka kuudelle henkilölle ja jälkiruoka kuudelle henkilölle. Annokset tarjotaan lautasilla. Astiat ilmoitetaan kilpailupäivänä.

Tehtävän suorittamiseen keittiössä on aikaa 3 h 40 min.

Pääruoka, pakolliset raaka-aineet:

Kirjolohi ja

Hyvä Apaja kypsä kirjolohisuikale - miedosti savun makuinen

Jälkiruoka, pakolliset raaka-aineet:

Vegaaninen valkosuklaa
Tyrnipyree

Raaka-aineiden toimittaja on PNM – Chipsters

Kilpailijat saavat muut raaka-aineet tietoonsa kilpailupäivän suunnittelussa

Moduuli 1 Suunnittelu (sisältää teorialähtevän)

Arviointi 15 pistettä

Moduuli 2 Tuotteiden valmistus ja esillelaitto

Arviointi 25 pistettä

Moduuli 3 Annoksien ulkonäkö, rakenne ja maku

Arviointi 45 pistettä

Moduuli 4 Toiminnan vastuullisuus

Arviointi 15 pistettä

Materiaalit ja laitteet

Kilpailupaikalta löytyvät materiaalit

Kilpailun järjestäjä varaa jokaiselle kilpailijaparille työpisteen, leikkuulaudat, siivousliinat, kertakäyttökäsineet ja astiat jätteiden lajittelua varten. Samoin varataan yleisesti keittiössä käytettävät pientyövälineet. Käytettävät koneet ja laitteet ovat ravintolakeittiöissä käytettäviä malleja. Esille laittamiseen varataan tarvittavat astiat.

Kilpailija tuo tullessaan

Kilpailija tuo itse mukanaan kilpailupaikalle seuraavat tarvikkeet ja työvälineet:

- kuvallinen henkilöllisyystodistus
- kokin täydellinen asukokonaisuus. Kilpailijapari käyttää elintarvikelain edellyttämää ja koulutuksenjärjestäjän hyväksymää asukokonaisuutta.
- henkilökohtaiset veitset ja muut käsikäyttöiset pientyövälineet.

- lämpömittarin, paristokäyttöisen vaa'an ja sauvasekoittimen sekä sähkövatkaimen. Ei muita patteri- tai sähkökäyttöisiä työvälineitä.
- kilpailijan mukanaan tuomien pientyövälineiden pitää mahtua GN 1/1 200 mm niin, että kannen saa päälle ja sisällä olevat tuotteet eivät näy.

Muut semifinaalia koskevat ohjeet

- kilpailijat käyttävät kokinhattua, jonka kilpailun järjestäjä hankkii.
- kilpailijat voivat halutessaan ottaa mukaan omia henkilökohtaisia eväitä.
- puhelimet ja muut omat mobiililaitteet ovat kiellettyjä kilpailun aikana. Kilpailuhuoltajan tulee huolehtia siitä, että laitteet ovat hänen hallussaan kilpailun alusta kilpailun loppuun saakka.
- Suunnittelussa käytettävä materiaali annetaan kisapaikalla.