



PRAVILNIK 15 Tekmovanje vinskih svetovalcev – sommelierjev

Tekmovanja se lahko udeležijo vinski svetovalci sommelierji in drugi gostinski delavci. Tekmovalec mora opraviti naslednje naloge:

1. TEORETIČNI DEL:

a) pisni test

2. PRAKTIČNI DEL:

a) javni opis dveh tipičnih sort vin iz Slovenije, dveh prigrizkov

b) strokovna predstavitev in postrežba vina

c) priporočanje jedi k izbranemu vinu

d) odpiranje in nalivanje penine

Pred tekmovanjem tekmovalci izžrebajo številko vrstnega reda, ki jih spremlja pri vseh tekmovalnih nalogah. Nastop je pri praktičnem delu javen, tekmovalec mora nastopiti v obleki sekcije vinskih svetovalcev, oziroma v delovni obleki podjetja v katerem je zaposlen (tudi bele bombažne rokavice).

Strokovna komisija bo tekmovalce ocenila na osnovi naslednjih kriterijev:

1. Teoretični del:

a) pravilnost pisnega testa, ki zajema poznavanje slovenske in evropske vinske zakonodaje, splošno znanje o postrežbi vina in drugih pijač ter povezovanja vina in hrane.

2. Praktični del:

a) od petih slovenskih vin (malvazija, rebula, merlot, teran, modri pinot) tekmovalec opiše dva izžrebana vzorca vina (barva, bistrost, vonj, okus, preostanek sladkorja, poreklo), prepozna, opiše dve vrsti prigrizka (brancinov carpaccio, zelenjavna frtalja, črna rižota s sipo, mesni ravioli s paradižnikovo omako).

(čas za degustiranje in opis vina je 3 minute; čas za degustiranje prigrizka in povezovanje z vinom 3 minute, kar pomeni skupaj 6 minut za izvedbo naloge, **zamuda pomeni odbitno točko, minuta zamude pomeni 1 odbitno točko**)





TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE

b) Tekmovalec postreže izžrebani vzorec vina trem gostom v »restavraciji« (predstavitev, uporaba ustreznih pripomočkov, uporaba ustreznih kozarcev, odpiranje, nalivanje).

(čas za postrežbo vina: mirno vino, predikat in peneče vino - 5 minut; zračenje in dekantiranje vina 7 minut; zamuda pomeni odbitne točke, **minuta zamude pomeni 1 odbitno točko**)

c) Tekmovalec priporoča jedi k izbranemu vinu (vzorec vina lahko poskusi).

(čas za izvedbo naloge je 1 minuta, **zamuda pomeni odbitne točke, minuta zamude pomeni 1 odbitno točko**)

d) tekmovalec odpre peneče vino in ga v najkrajšem času enakomerno nalije v 8 kozarcev.

(čas za izvedbo naloge je 90 sekund – **vsakih nadaljnjih 10 sekund se odbija po 1 točka**)

Ocenjevalni kriteriji:

- priznanje za sodelovanje do 69 točk
- bronasto priznanje za sodelovanje, če doseže 70 - 79 možnih točk;
- srebrno priznanje za sodelovanje, če doseže 80 - 89 možnih točk in
- zlato priznanje za sodelovanje, če doseže 90 - 100 možnih točk

V kategoriji tekmovanja se glede na število doseženih točk razglasijo in podelijo bronasta, srebrna in zlata medalja za osvojeno mesto.

Vodja tekmovanja: Peter PERTOCI GSM: 041 / 533 614

E-mail: ppertoci@gmail.com


ROK PRIJAVE : 5. september 2018

Prijavo na tekmovanje oddate na e- prijavo

dodatna vprašanja: srecko.koklic@tgzs.si




 Turistično gostinska zbornica Slovenije, Dimičeva 13, 1000 Ljubljana

 +386 (0) 1 58 98 230

 info@tgzs.si

 ID: SI 62178954

 +386 (0) 1 58 98 224

 www.tgzs.si

 SI56 0310 0100 2578 617



Hoteli Bernardin



Natizbo sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj