

PRAVILNIK 2 za tekmovanje GRAND PRIX – NATAKAR LETA

Vsak tekmovalec nastopi v treh disciplinah in sicer:

A) STROKOVNI POGRINJEK na določeno temo

upoštevajoč pravila stroke za 4-6 oseb s predstavitvijo mize na primeren način ob razstavljenem omizju.

Ves potrebni inventar za pripravo omizja, si priskrbi razstavljaivec sam.

Predstavitve mize s primerno vsebino, tekmovalec pripravi sam in postavi na primernem stojalu ob mizi.

Čas za pripravo mize je 60 minut. Pri pripravi omizja tekmovalcu pomaga pomočnik, toda le 30 minut. Po 30 minutah pripravljanja omizja ostane v razstavnem prostoru le prijavljeni tekmovalec.

Pripravljeno, razstavljeno mizo bo strokovna komisija ocenjevala po naslednjih kriterijih:

Kategorija A:

- 1) splošen videz in celoten vtis omizja
- 2) izvirnost in domiselnost razstavljenega omizja (inventivnost in kreativnost)
- 3) uporabnost
- 4) strokovna sestava jedilnika, skladno z namembnostjo:
 - izvirnost in oblika jedilnika
 - izbira jedi
 - izbira pijač
 - jezikovna pravilnost jedilnika
- 5) strokovna izvedba pogrinjkov in omizja
- 6) skladnost dekoracije in inventarja z namembnostjo (inventar, vaze, svečniki, cvetje, vizitke, drugo)
- 7) predstavitev mize (vsebina teksta na stojalu)



B) PRIPRAVA JEDI PRED GOSTI

Vsak tekmovalec pripravi dve jedi, ki jih pripravi pred gostom. Tekmovalec izbere predjed in glavno jed ali glavno jed in sladico. Tekmovalec pripravlja jedi za dve osebi po lastni izbiri: na angleški, oziroma francoski način strežbe (razkosavanje, filiranje, rezanje, mešanje, porcioniranje, flambiranje).

Glavno jed mora tekmovalec termično obdelati pred gostom - komisijo:

- a) hladno ali toplo predjed,
- b) glavno mesno jed s prilogo,
- c) sladico, sestavljeno ali flambirano.

Organizator priskrbi tekmovalcu voziček za flambiranje in delovno mizo. Vsa živila, priloge, dekoracijo in inventar za pripravo jedi si priskrbi tekmovalec sam.

Čas za pripravo:

- a) 10 minut
- b) 12 minut
- c) 10 minut

Tekmovalec mora s prijavnico za tekmovanje poslati tudi recepture z normativi za vse pripravljene jedi.

C) v tretjem delu tekmovalec izbere tekmovanje

Tekmovanje v pripravi mešanih pijač

Strokovna komisija bo potek tekmovanja v mešanju pijač ocenjevala po kriterijih pravilnika.

ali

Poznavanje slovenskih vin

Strokovna komisija bo potek tekmovanja v poznavanju vin ocenjevala po kriterijih pravilnika.

V vsaki kategoriji se glede na osvojeno število točk razglasijo rezultati po navedenem kriteriju.

- bronasto priznanje za sodelovanje, če doseže 80,00 - 87,00% možnih točk;
- srebrno priznanje za sodelovanje, če doseže 87,01 - 93,50% možnih točk in
- zlato priznanje za sodelovanje, če doseže nad 93,51% možnih točk.

Seštevek osvojenih točk:

- pravilnika 7,
 - pravilnika 10
 - in tretjega izbirnega tekmovanja pravilnika 13 ali pravilnika 14
- je končni rezultat za osvojeno lovoriko
GRAND PRIX – NATAKAR LETA

Vodja tekmovanja:

Edvard Kužner 041 / 505 540

E mail: kuzner.edvard@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
Ljubljana & Domžale



SRIP
STRANINSKI
TURIZEM

I FEEL
SLOVENIA



REPUBLIKA SLOVENIJA



EVROPSKA UNIJA



EVROPSKI SKLAD
ZA REGIONALNI RAZVOJ

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