



PRAVILNIK 22

Ekipno tekmovanje v pripravi in postrežbi hladno-toplega bifeja

Hladno-topli bife pripravi ekipa, ki šteje 7 članov in jo sestavljajo: vodja ekipe (F&B Manager), trije natakarji (eden izmed njih vinski svetovalec), dva kuharja in slaščičar.

Hladno-topli bife – stoječa postavitve ekipa pripravi za 60 - 80 oseb. (število oseb potrdi organizator glede na število prijavljenih ekip)

Materialni stroški za porabljena živila ne smejo presežati 10,00 EUR na osebo in jih organizacijski odbor GTZ Slovenije povrne tekmovalni ekipi za pripravo sprejema pogostitev po otvoritvi. Za povračilo materialnih stroškov je pisna kalkulacija, ki jo mora vodja ekipe predložiti predsedniku ocenjevalne komisije.

Hladno-topli bife je sestavljen na temo po lastni izbiri in mora biti sestavljen iz naslednjih skupin jedi:

- a) hladne začetne jedi (brez suhomesnatih izdelkov),
- b) tople začetne jedi (rib ali rakov in mehkužcev z ustreznimi omakami),
- c) glavnih jedi (iz mesa klavne živine, perutnine, divjačine, primernimi prilogami) in izborom kuhanih in surovih solat,
- d) sladic (različne vrste testa, krem, sadja in sladoledov).

Dokumentacijo za pripravo hladno toplega bifeja vodja ekipe po elektronski pošti odda vodji tekmovanja do 1. oktobra 2018.

Suhomesnate in mlekarske izdelke je dovoljeno uporabiti le, če bodo predelani v drugo jed. Med dekoracijo bifejske mize sodijo sadno – cvetlični aranžmaji in skulpture.

Čas za postavitve mize in ureditev prostora je omejen na 2 uri.

Za kakovost pripravljenih jedi (posebno toplih) je do dokončne postrežbe dolžna skrbeti ekipa, ki mora biti na razpolago ob bifejski mizi za pomoč pri razdeljevanju, za pomoč pri postrežbi in razlago pripravljenih jedi.

Ekipa nastopa v delovnih oblekah svojega obrata. Vsa potrebna živila za pripravo kuharskih in slaščičarskih izdelkov in inventar za serviranje jedi na bifejski mizi, izbor in količino pijače (aperitiv, vino in degistiv) priskrbi

Organizator bo poskrbel prostor za pripravo (tekmovalni prostor, opremo kuhinje organizator sporoči naknadno) in izvedbo sprejema,

Za vsako ekipo tri okrogle, pogrnjene bifejske mize, ki jih ekipa uredi po svoji zamisli.

Visoke barske okrogle mize

Strežni inventar (krožniki, kozarci, pribor)





Hladno-topli bife bo strokovna komisija v kuhinji spremljala v času priprave. **Ekipa lahko uporabi:**

- očiščeno, ne narezano zelenjavo,
- očiščene ribe, filirane, oblikovano, marinirano, vakumirano meso za nadaljnjo termično pripravo,
- pripravljene osnove za pripravo omak
- pripravljena tesat (masleno, rezančno, krhko, žvrkljano)

V strežbi s pričetkom priprave prostora in pol ure pred prihodom gostov s poskušanjem jedi po naslednjih kriterijih:

1. PREDSTAVITEV IN SPLOŠNI VTIS IZDELKA:

- a) ali izdelek zbuja tek,
- b) ali je uporabljena pravilna servirna posoda in dekoracija,
- c) ali je dekoracija v skladu z jedjo.

2. STROKOVNA IZDELAVA – kulinarčna ustreznost:

- a) ali so živila pristna in pravilno obdelana,
- b) ali so uporabljena živila po barvi, aromi, prebavljivosti v skladu s sodobnimi okusi,
- c) ali so jedi pravilno prevlečene z ustrezno glazuro (aspikom, želejem, šafroajem, čokolado itd.),
- d) ali je biološka uravnoveženost živil v skladu z današnjimi prehrabnenimi standardi,
- e) ali je za pripravo jedi uporabljena težja ali lažja težavnostna stopnja.

3. SESTAVA IN EKONOMIČNOST IZDELKA:

- a) ali je izvedba hladno toplega bifeja komercialna za prodajo
- b) ali so kosi pravilne velikosti (normativi), z ustreznimi prilogami in dodatki in se jedi ujemajo z originalnim receptom.

4. POSEBNI UČINKI IZDELKA – estetika kulinarike

- a) umetniški vtis celotne postavitve hladno toplega bifeja,
- b) izgled posameznih jedi,
- c) okus posameznih jedi,
- d) inovativnost, sodobnost izdelka (ali pripravljene jedi odstopajo od klasičnih standardov).





TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE

5. PRI DELU STREŽNEGA OSEBJA SE OCENJUJE:

1. videz celotnega prostora,
2. usklajenost celotne dekoracije v prostoru,
3. strokovna priprava bifejske mize,
4. strokovna priprava pogrinjka,
5. izvirnost jedilnika, izdelava meni karte,
6. sprejem gostov,
7. izbor pijač in postrežba,
8. komercialna uporabnost izrednega obroka,
9. pospravljanje, deserviranje,
10. vodenje (protokol izvedbe) in animacija.

Glede na število osvojenih točk se razglasijo rezultati po navedenem kriteriju.

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

V kategoriji tekmovanja se glede na kriterij doseženih točk razglasijo tretje, drugo in prvo mesto in podelijo medalje za osvojeno mesto.

Vodji tekmovanja: Matija POZDEREC,

GSM: 041 677 348

e- naslov: matija.pozdrec@t-2.net

Edo KUŽNER,

GSM: 041 505 540

e- naslov: kuzner.edvard@gmail.com


ROK PRIJAVE : 5. september 2018

Prijavo na tekmovanje oddate na e-prijavo

odatna 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



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