

## PRAVILNIK 24

### Ekipno tekmovanje dijakov srednjih šol za gostinstvo in turizem Slovenije - kuharstvo

Tekmovanja se lahko udeležijo dijaki srednjih šol za gostinstvo in turizem, smer kuharstvo. Ekipo sestavljajo trije dijaki, ki jih spremlja mentor. Tekmovalci tekmujejo v delovnih oblekah in obutvi.

**Tema: VSEBINA MAGIC BOX (ena vrsta mesa in tri osnovna živila )**

**a) Glavna jed s prilogo za 4 osebe**

**b) Dokumentacija:**

Tekmovalci sestavijo recepturo za večkomponentno sestavljeno glavno jed, ki vključuje eno vrsto mesa s primerno omako, škrobnato prilogo in zelenjavo, pripravljeno na različni način:

- seznam živil v količinah, po normativih za pripravo jedi za 4 osebe,
- kratek opis postopka priprave mesne jedi,
- kratek opis postopka priprave omake, škrobnate priloge in zelenjave.

**Potek tekmovanja:**

**Priprava dokumentacije: 10 minut.**

**POZOR:** prevzem paketa MAGIC BOX se ne šteje v čas tekmovanja. Tekmovalci prevzamejo živila, jih razvrstijo na delovno površino, vodja tekmovanja pregleda prevzeta živila in da znak za začetek tekmovanja.

**Priprava glavne jedi s prilogo: 40 minut.** Tekmovalca pripravita glavno jed za štiri osebe – navaden način serviranja, na krožnike, ki jih zagotovi organizator.

**Ekipo** sestavljajo trije tekmovalci. Skupaj pripravijo mise en place in po razporedu na znak dva tekmovalca pričneta pripravljati jed. Tretji tekmovalec je med tem na razpolago voditelju za pogovor o članih ekipe, o recepturi ter o poteku dela. V primeru, da se tekmovalec poreže, lahko namesto njega nadaljuje delo tretji tekmovalec.

Tretjemu tekmovalcu je dovoljeno tudi, da med potekom tekmovanja pospravlja posodo.

**Dokumentacijo napišejo tekmovalci na roke v dveh izvodih:** en izvod recepture z opisanimi postopki priprave oddajo pred pričetkom tekmovanja komisiji, drugi izvod obdržijo zase.





Na podlagi normativov morajo tekmovalci vključiti obvezna živila 60% iz košarice živil v pripravljeno jed. Ostala potrebna živila tekmovalca nabereta na pripravljeni mizi živil – tržnici. Po izdaji pripravljene jedi in razstavnega krožnika komisiji vsi trije tekmovalci pospravijo za seboj tekmovalni prostor (10 minut).

Vsa potrebna živila zagotovi organizator s sponzorjem tekmovanja. Inventar za pripravo jedi prinesejo tekmovalci s seboj. Organizator zagotovi tekmovalni prostor, delovno površino 180 x 80 cm, štedilnik s plinskimi gorilniki, parno konvekcijsko pečico, mikrovalovko in tekočo vodo. Na tekmovalni prostor je dovoljeno prinesiti ; termomix, blender, pacojet, roner, vakumirka, mešalec, napravo za dimit. Tekmovalci pripravljajo izdelke pred 5-člansko komisijo.

#### Kriteriji ocenjevanja:

##### 1. Mise en place:

- osebna urejenost tekmovalcev in priprava delovnega mesta, vse faze delovnega postopka
- upoštevanje pravil HACCP,
- sestava recepta in opis postopka priprave jedi,
- zahtevke
- čas priprave jedi.

##### 2. Mehanska in toplotna obdelava živil:

- pravilna uporaba mehanskih, dopolnilnih kuharskih postopkov in strokovnih kuharskih izrazov,
- pravilna uporaba toplotnih postopkov obdelave živil,
- ekonomičnost uporabe živil in ločevanje odpadkov

##### 3. Živila, vključena pri pripravi jedi:

- na podlagi normativov morajo tekmovalci vključiti obvezna živila iz košarice živil 60%,

##### 4. Izgled in okus jedi :

- estetskost izdelka (barvna usklajenost),
- inovativnost
- usklajenost normativov z recepturo,
- kreativnost vseh sestavin na krožniku,
- okus jedi.





**TURISTIČNO  
GOSTINSKA  
ZBORNICA  
SLOVENIJE**

Ocenjevalno komisijo bodo sestavljali: dva učitelja kuharstva, katerih ime organizacijskemu odboru GTZ Slovenije posreduje aktiv kuharstva, in trije zunanji ocenjevalci, ki ju v komisijo določi organizacijski odbor GTZ Slovenije.

Glede na število osvojenih točk se razglasijo rezultati po naslednjem kriteriju:

- priznanje za sodelovanje do 69 točk
- bronasto medaljo, če doseže ekipa od 70 -79 možnih točk;
- srebrno medaljo, če doseže ekipa od 80 -89 možnih točk;
- zlato medaljo če doseže ekipa nad 90 možnih točk.

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

Zmagovalna ekipa se poteguje za prehodni pokal GTZ Slovenije. Merilo je seštevek vseh točk, ki jih ekipe posameznih šol dosežejo na tekmovanju.

#### **ROK PRIJAVE**

**Ekipa šole: 10. september 2018**

**Imena tekmovalcev: 28. september 2018**

**Prijavo na tekmovanje pošljete na naslov:**

**Turistično-gostinska zbornica Slovenije**

**Dimičeva 13, 1504 Ljubljana**

**ali na e-naslov: [srecko.koklic@gzs.si](mailto:srecko.koklic@gzs.si)**


**Vodja tekmovanja: Majda REBOLJ,**

**GSM: 041/276-484**

**e-naslov: [majda.rebolj@sstlj.si](mailto:majda.rebolj@sstlj.si)**




 Turistično gostinska zbornica Slovenije, Dimičeva 13, 1000 Ljubljana

 +386 (0) 1 58 98 230

 [info@tgzs.si](mailto:info@tgzs.si)

 ID: SI 62178954

 +386 (0) 1 58 98 224

 [www.tgzs.si](http://www.tgzs.si)

 SI56 0310 0100 2578 617



TURISTIČNO  
GOSTINSKA  
ZBORNICA  
SLOVENIJE

Hoteli Bernardin  
HOTELI & RESTORANI

dsu  
Društvo slovenskih  
učiteljev kuharstva

SRIP  
TRAJNOSTNI  
TURIZEM

FEEL  
SLOVENIA

         
Nastalo s finančno Republiko Slovenija in Evropska unija iz  
Evropskega sklada za regionalni razvoj