



## PRAVILNIK 25

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

Tekmovanja se lahko udeležijo dijaki srednjih šol za gostinstvo in turizem smer strežba. Ekipo sestavljajo trije dijaki, ki jih spremlja mentor. Mentor ne vstopa v tekmovalni prostor dijakov. Tekmovalci tekmujejo v delovnih oblekah oz. šolskih uniformah.

Tekmovalci pred pričetkom tekmovanja sporočijo komisiji katero nalogo (1., 2. ali 3.) bo opravil vsak posameznik v ekipnem delu tekmovanja. Ekipa si lahko med seboj tudi pomaga v smislu, da delo poteka čim bolj tekoče in usklajeno!

Ekipa-tekmovalci pred gosti pripravijo in izvedejo:

1. Priprava osvežilno brezalkoholne kratke mešane pijače (3 osebe). Obvezna sestavina Laško MALT -2 cl, skupna količina pijače 8 cl, skupno najmanj tri sestavine in največ pet. Pijača ne sme vsebovati, mleka, smetane, sladoleda in alkoholnih pijač.
2. Priprava hladne predjedi (3 krožniki). Tekmovalec dobi pečen in ohlajen piranski brancin (300 g), ga filira in pripravi 3 hladne začetne jedi z dodatki, katere sam pripravi. Zraven priporoča in postreže izbrano vino iz primorske vinorodne dežele (na razpolago so tri vina).
3. Sprejem in posedanje dveh polnoletnih gostov. Predstavitve obroka. Postrežba dveh mešanih pijač, priprava pogrinjkov pred gostoma, postrežba vode, hladne predjedi in izbranega vina. Deserviranje.

1. **Prvi tekmovalec** pripravi 3 mešane pijače – tretji tekmovalec jih postreže dvema gostoma in komisiji. Prvi tekmovalec pomaga tretjemu tekmovalcu pri pripravi mize (delo med sabo usklajujeta). Prvi tekmovalec poskrbi za predstavitev in postrežbo glavne jedi (se usklajuje s kuhinjo glede izdaje)!

2. **Drugi tekmovalec** – pripravi 3 hladne predjedi. Ribo (pečen in ohlajen brancin) zagotovi organizator. Pred gosti mora filirati ribo, jo porcionirati in pripraviti dresing, katerega sestavine ima lahko že pripravljene, narezane, sesekljane ...

3. **Tretji tekmovalec** – sprejme dva gosta, predstavi in postreže dve mešani pijači, nato uredi mizo za postrežbo pripravljene hladne predjedi, glavne jedi iz kuhinje in vse potrebno za postrežbo izbranega vina (pomaga mu prvi tekmovalec). Predstavi in postreže vodo, hladno predjed in izbrano vino ali penino.

Komisiji postreže in predstavi eno jed in 1 kozarec izbranega vina.





**TURISTIČNO  
GOSTINSKA  
ZBORNICA  
SLOVENIJE**

**Organizator priskrbi:**

- opremljen tekmovalni prostor za izvedbo tekmovanja
- mizo za mešanje pijač – 90 x 120
- led (kocke),
- mizo za pripravo hladne predjedi – 90x120
- mizo z dvema stoloma za dva gosta - 90 x 90
- pomožno (servirno) mizo – 80 x 70
- servirni voziček
- izbor ohlajenih vin (dve vrsti mirnih vin in eno peneče vino) – Klet Goriška Brda
- laško MALT za mešano pijačo
- ribo (pečen in ohlajen brancin – cca. 300 g)
- negazirano vodo v steklenici za postrežbo
- jedilni pribor – za pogrinjek in komisijo - slika
- kozarce (za vodo, vino in penino – za pogrinjek in komisijo - slika
- porcelan – samo krožniki za hladno predjed (krožniki so za vse tekmovalce enaki) in njihova uporaba je obvezna - slika
- perilo – prti za vse mize – bela barva
- 2 plat. servieti samo za pogrinjek – bela barva - 50x50
- vazica s cvetjem

**Čas za pripravo:**


Po vstopu v pripravljalnico imajo tekmovalci 15 minut časa za vsa pripravljalna dela, tudi dekoracije za mešane pijače.

**Čas za izvedbo pred gosti, komisijo:**

1. tekmovalec 10 minut
2. tekmovalec 15 minut
3. tekmovalec 25 minut




 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



Hoteli Bernardin



 REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSTVO  
KULTURNO ŠPORTNO IN TURIZEM  
Nalozbo sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz  
Evropskega sklada za regionalni razvoj



**Strokovna komisija bo ocenjevala po naslednjih kriterijih:**

1. Dokumentacija (receptura za eno mešano pijačo (v cl) in receptura za eno jed (dag)).
2. Urejenost tekmovalca (osebna urejenost, delovna obleka).
3. Strokovna izvedba dela:
  - Priprava mešane pijače (priprava del. prostora, pravilni postopek dela, strokovnost postopka izdelave, izgled, okus, čas opravljenega dela- zamujanje).
  - Priprava hladne predjedi (strokovnost pri pripravi del. prostora in estetika jedi, strokovnost priprave HP, izgled in okus jedi, čas opravljenega dela- zamujanje).
  - Postavitev pogrinjka, postrežba jedi in vina (strokovnost pri pripravi del. prostora, priprava pogrinjka, strokovnost postrežbe jedi in vina, harmonija jed-vino, čas opravljenega dela- zamujanje).
4. Nastop in komunikacija (tekočnost govora, glasnost, bonton, predstavitev dela, postopkov, zgodba o pripravljene jedi).

Ocenjevalno komisijo bodo sestavljali: trije predstavniki (strokovni učitelji) s strani šole in ga organizacijskemu odboru GTZ Slovenije posredujejo s strani aktiva strežbe in dva zunanja ocenjevalca, ki jih v komisijo določi organizacijski odbor GTZ Slovenije. Najvišja in najnižja ocena se črtata pri obdelavi podatkov.

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 število doseženih točk razglasijo tretje, drugo in prvo mesto in podelijo medalje za osvojeno mesto.

Prvo uvrščena ekipa se poteguje za prehoden pokal šole v skupnem seštevku za osvojitev prehodnega pokala GTZ Slovenije.

**vodja tekmovanja: Franci Mežič**  
**GSM: 031 387 199**  
**e- naslov: franci.mezic@gmail.com**

**ROK PRIJAVE : 9. september 2018**  
**Imena tekmovalcev 28. september 2018**

**Prijavo na tekmovanje oddate na e- prijavo**  
**dodatna vprašanja: srecko.koklic@tgzs.si**

