



PRAVILNIK 3 A / 3 B Razstava kulinarčnih izdelkov

Tekmovalec s pomočnikom (pomočnik ne sme biti starejši od 23 let) pripravi dve nalogi in sicer:

Kategorija A

Kategorija B

KATEGORIJA A 1

Hladna slavnostna plošča za 8 oseb

(v kombinaciji izbora mesa upoštevajoč tri različne tehnike priprave s prilogo in centralno dekoracijo, pripravi krožnik za eno osebo, tako da je nazorno prikazan optični učinek porcioniranja za eno osebo in dodaten krožnik za komisijo z jedmi, ki naj bodo čim manj šemizirane)

KATEGORIJA A 2

4 različne prigrizke (finger food)

po 6 kosov: dva hladno pripravljena in dva toplo pripravljena hladno razstavljeni 1 komplet na servirnem krožniku za ocenjevalno komisijo.

KATEGORIJA B 1

a) svečani meni s tremi hodi za 1 osebo:

hladna predjed, glavna jed s prilogo, sladica, toplo pripravljeno, hladno razstavljeno.

b) dve vegetarijanski jedi, topla predjed, glavna jed, (hladno razstavljeni) za komisijo obe glavni jedi manj šemizirani za degustacijo.

Označevanje izdelkov: Tekmovalca sta dolžna vse izdelke ustrezno označiti z imeni ob razstavljenem izdelku. Tekmovalca pa ob oddaji razstavnega izdelka predložita evidenčni list razstavljenih jedi z nazivi.

Razstavni prostor: Dogovor med razstavljavcem in vodjem tekmovanja na osnovi prispelne prijave.

Na razstavni mizi je dovoljena uporaba prta in postavitev podstavkov s krožniki, brez cvetličnih ali drugih dekorativnih elementov.

Razstavljeni izdelki bodo ocenjevani po naslednjih kriterijih:





1. PREDSTAVITEV IN SPLOŠNI VTIS IZDELKA:

- a) ali izdelek zbuja tek, je atraktiven
- b) ali je dekoracija v skladu z izdelkom
- c) ali je predstavitev sodobna in elegantna

0 – 30 točk

2. SESTAVA – KOMPOZICIJA:

- a) ali so kosi pravilne velikosti (normativi), z ustreznimi prilogami, dodatki in osrednjo kompozicijo (dekoracijo)
- b) ali so uporabljena živila po barvi, okusu in sestavi v skladu s sodobno kulinarično umetnostjo

0 – 30 točk

3. STROKOVNA IZDELAVA :

- a) ali so živila pristna in pravilno obdelana
- b) ali so jedi pravilno prevlečene z ustrezno glazuro (aspik, omaka, šafroa, itd.)
- c) ali so v pripravi razstavnega izdelka vključeni sodobni trendi priprave in tehnike dela

0 – 30 točk

4. PREDSTAVITEV SERVIRANJE:

- a) umetniški vtis izdelka
- b) ali so jedi pravilno zložene na plošči (krožniku) in omogočajo primerno serviranje
- c) ali pripravljena jed odstopa od klasičnih standardov

0 – 10 točk

Skupaj

100 točk

Vsa potrebna živila in drugi material za pripravo jedi si tekmovalec priskrbi sam.
Za vse razstavljenе jedi si tekmovalec sam priskrbi ustrezen inventar za serviranje.

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

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





TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE

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

Na dan tekmovanja bo vodja tekmovanja na razpolago za komentarje izdelkov pri razstavnih mizah od 12 do 14 ure.

ROK PRIJAVE: 5. september 2018

Vodja tekmovanja: Danilo KOZAR,

GSM: 031 301 425


E-mail: danilo.kozar@terme3000.si

Prijavo na tekmovanje oddate na e-prijavo

oddatna 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



Evropska unija



Evropska komisija

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