



PRAVILNIK 29 Sloveniaskills

Tekmovanje študentov višjih strokovnih šol za gostinstvo in turizem Slovenije - kuharstvo

Tekmovalci tekmuje individualno v posameznih modulih, ki vsebujejo pripravo dokumentacije, pripravo jedi.

1. modul:

Pripravi 4 različne prigrizke (finger food) po 4 kose, skupaj 16 kosov. Od tega je eden ribji, eden brezmesni in dva po izbiri tekmovalca. Teža posameznega prigrizka od 10 do 20 g.

Servira na 4 krožnike, od tega so trije krožniki za ocenjevalno komisijo in en razstaveni krožnik.

Uporaba žlic, kozarčkov in manjših posodic za serviranje ni dovoljena. Krožnik za serviranje zagotovi organizator in so enotni za vse tekmovalce.

Finger food tekmovalci pripravijo doma in jih na tekmovalnem mestu po potrebi dokončajo, naložijo na servirno posodo in predstavijo strokovni ocenjevalni komisiji. Čas za dokončanje: 20 minut.

Število točk: 15

2. modul:

Priprava hladne predjedi in glavne mesne jedi s primerno prilogo (garnitura) za dve osebi.

Pri pripravi obeh jedi mora tekmovalci vključiti dve obvezni sestavini iz mystery box-a, ostala živila izbere iz priloženega seznama živil.

Skupen čas priprave vseh jedi je 120 minut:

- izdaja hladne predjedi po 60-ih minutah pričetka drugega modula
- izdaja jagnječje jedi s prilogo 100-ih minutah pričetka drugega modula (*glej modul tri*)
- izdaja glavne jedi (jagnjetina) 115-ih minutah pričetka drugega modula
- čiščenje delovnega mesta in zaključek 5 minut

3. modul:

Med pripravo naloge drugega modula tekmovalci pripravijo za tekmovalca strežbe, jagnječjo jed za tri osebe zarebrnični del jagnječjega hrbta s prilogo (krompir, zelenjava)

- način garniranja francoski,
- način strežbe angleški,
- izdaja jedi po 100-ih minutah od pričetka drugega modula.

Število točk: 55

4. modul:

Priprava restavracijske sladice (garniture), ki vsebuje vsaj tri komponente. (za dve osebi) Pri pripravi sladice mora tekmovalci uporabiti dve obvezni sestavini iz mystery box-a, ostala živila izbere iz priloženega seznama živil. Skupen čas priprave 50 minut.

Število točk: 30

Pri pripravi sladice je dovoljeno, da tekmovalci prinese na tekmovalni prostor katerokoli termično neobdelano doma pripravljeno testo.

Pred pričetkom tekmovanja, tekmovalci prejme podrobne informacije in navodila za izvedbo posameznih strokovnih vsebin tekmovanja.

Strokovne komisije bodo potek tekmovanj pri posameznih kategorijah ocenjevale po naslednjih kriterijih:

1. Mise en place in higiena dela **0 – 10 točk**

Dokumentacija (zahtevek, receptura), priprava delovnega mesta in urejenost, osebna urejenost, ekonomična uporaba sestavin, časovna organiziranost in razporeditev dela. Po končanem delu tudi urejenost kuhinje in preostanka surovin.

2. Strokovna delo **0 – 30 točk**

Strokovna obdelava živil, vključujoč sodobne metode in tehnike priprave jedi, upoštevanje normativov, ustrezna uporaba opreme in pripomočkov.

3. Presentacija izdelka z zagovorom **0 – 20 točk**

Izgled izdelka, ujemanje z nazivom jedi, skladnost jedi z oddano recepturo, izvirnost izdelka.

4. Okus jedi **0 – 40 točk**

Okus in aroma jedi, harmonija jedi – skladnost vseh sestavin jedi na krožniku.

Glede na število osvojenih točk se 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.

Skupni seštevek osvojenih točk, v vseh modulih tekmovanja, je končni rezultat tekmovalca.

V kategoriji Sloveniaskills 2017 za Euroskills 2018, se glede na število doseženih točk, razglasijo tretje, drugo in prvo mesto. Zmagovalec se uvrsti neposredno na tekmovanje Euroskills 2018

OPOZORILO: Tekmovalci v času tekmovanja ne sme biti mlajši od 18 let in ne starejši nad 24 let

Datum rojstva tekmovalca od 1.1.1993 do 31.12.2000

ROK PRIJAVE: Prijava šole do 15. septembra 2017, oddaja imen tekmovalcev do 3. oktobra 2017.

Za vse informacije v zvezi s tekmovanjem za uvrstitev na tekmovanje EUROSKILLS 2018 je pooblaščen:

Srečko Koklič

e-mail: srecko.koklic@gzs.si

gsm 051 273 000

Vodja tekmovanja: Alma Rekič

e-mail: alma27reki@gmail.com

gsm: 040 257 201

