

P R A V I L N I K 30 Sloveniaskills
Tekmovanje študentov višjih strokovnih šol za gostinstvo in turizem, Slovenije - strežba

Tekmovalci tekmuje individualno v posameznih modulih, ki vsebujejo pripravo dokumentacije, pripravo pogrinjka, pripravo jedi pred gostom, poznavanje vin in žganih pijač, pripravo mešanih pijač, pripravo kavnih napitkov ter komunikacijo v angleškem jeziku.

1. modul: Priprava pogrinjka v živo za 2 osebi

Na osnovi prejetih jedi tekmovalci napiše štiri hodni meni, priporoča primerna vina k posamezni jedi, pripravi pogrinjek v živo pred komisijo s primerno dekoracijo, geridon in opravi zagovor naloge v angleškem jeziku.

- Priprava 10 različnih prtičkov

Ves potreben inventar in perilo za pripravo pogrinjka, bo tekmovalcu zagotovljeno na tekmovalnem mestu. Elemente za dekoracijo mize tekmovalci prinese s seboj. Tema dekoracije JESEN. Čas priprave in izvedbe **90 minut**.

Strokovna komisija bo tekmovalca ocenjevala:

- osebna urejenost
- splošen izgled omizja
- pravilnost pogrinjkov upoštevajoč meni
- skladnost dekoracije s tematiko
- strokovnost pri delu

Pravilno sestavljen 4 hodni meni

Ocena izbranih vin k jedem

Zagovor v angleškem jeziku in komunikacija

Število točk 25

2. modul: Poznavanje vin

Komisiji opiše izmed vin izbrana 3 bela in 3 rdeča vina (iz seznama).

Izbere primerno vino k jagnječjemu hrbtu, obrazloži zakaj je izbral določeno vino, ga predstavi gostoma, odpre in servira po pravilih stroke.

Strokovna komisija bo tekmovalca ocenjevala:

Predstavitev in opis vina

Strokovno odpiranje

Strokovno nalivanje

Izbor kozarcev in ostalih pripomočkov

Priporočanje jedi k izbranemu vinu

Število točk 15

3. modul: Priprava jedi pred gosti

Razkosavanje jagnječjega hrpta (kronce) s primerno prilogo za dve osebi v živo za pripravljenim pogrinjkom (modul 1), čas priprave in izvedbe **25 minut**.

Strokovna komisija bo tekmovalca ocenjevala:

Priprava delovnega mesta (mise en place)

Strokovnost in estetika pri delu

Izgled serviranih jedi

Inovativnost izdelka in točnost, čas priprave jedi.

Enak izgled in količina obeh krožnikov (porcioniranje)

Odpadki

Število točk 25

4. modul: Priprava mešanih pijač

Priprava mešane pijače:

Tekmovalci po navedenem seznamu mešanih pijač izžreba eno mešano pijačo, napiše recepturo in jo pripravi.

Priprava lastne kreacije TEMATIKA

Strokovna komisija bo tekmovalca ocenjevala:

Pravilnost recepture

Strokovna priprava mešane pijače

Videz mešane pijače

Aroma mešane pijače

Okus mešane pijače

Prepoznavanje in opis žganih pijač (iz seznama):

- Vzorci od 1 do 6

Število točk 20

5. modul: Priprava kavnih napitkov

Tekmovalci mora opraviti naslednje naloge:

1. pripraviti delovni prostor

2. pripraviti in postreči:

- a) 4 (štiri) espresso kave

- b) 4 (štiri) cappuccine

3. počistiti tekmovalni prostor

Strokovna priprava!

Čas!

Odpadek mleka (maks 3 cl)

Število točk:15

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

V kategoriji Sloveniaskills 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

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: Aida KADIČ

e-mail: aida.kadic@hit-alpinea.si

gsm: 041 267 082