



PRAVILNIK 11
**TEKMOVANJE V POZNAVANJU IN TOČENJU
PIVA**

Tekmovanja v točenju piva se lahko udeležijo natakariji / natakarice, študentje višjih strokovnih šol in zajema tri dele:

- a) Praktični del tekmovanja točenja svetlega in temnega piva,
- b) teoretični del v ustni obliki,
- c) priprava napitka s pivom po lastni kreaciji.

Nastop je javen, zato mora tekmovalec nastopiti v primerni, lahko tudi značilni, delovni obleki točajev piva

1. Praktični del tekmovanja

Organizator zagotovi tekmovalcu tekmovalni prostor, točilni pult za točenje piva, kozarce za točenje piva, vrčke ter inventar za postrežbo. Tekmovalci si lahko pol ure pred začetkom tekmovanja po žrebanju vrstnega reda ogledajo tekmovalni prostor, točilne naprave in inventar.

- Tekmovalec si pripravi tekmovalni prostor, si izbere primeren inventar, pripravi ponudbo prigrizkov k pivu po lastni izbiri, lahko dekorira tekmovalni prostor.
- Tekmovalec pravilno natoči 3 kozarce piva. Na razpolago ima vrčke 0,5l in 0,3l za svetlo pivo in tankostenski kozarec 0,3l za temno pivo.

Tekmovalec ima pravico, da v tekmovalnem času natoči še 4 kozarec ali vrček piva, ter ga zamenja v kolikor oceni, da ena od natočenih pijač preveč odstopa od kriterijev.

- Komisiji istočasno postreže v oceno tri natočene pijače.
- Po postrežbi pijače pospravi tekmovalni prostor.

Za opravila pod točkami a, b, c ima tekmovalec na razpolago **10 minut**.

2. Teoretični del v ustni obliki

Vprašanja se nanašajo na proizvodnjo piva, vrste piva v Sloveniji in svetu, svetovanje različnih tipov piva gostu, pivo in kulinarika.

3. Priprava napitka s pivom po lastni kreaciji za 3 osebe, recept mora s prijavnico poslati organizatorju.



Pri kreaciji obvezno uporabiti:

- **najmanj 2,0 dcl piva, svetlega ali temnega.**

Pri kreaciji lahko uporabi največ 3 do 4 sestavine, vključno z dolivanjem. Vse sestavine morajo biti napisane v centilitrih. Recept mora s prijavnico poslati organizatorju, navesti pa mora tudi dodatke v brizgih, dekoracijo in način priprave napitka.

Priporočena količina dodanih pijač v napitku iz piva je lahko do 1 dcl.

Pri kreaciji uporabite svoje kozarce. Dekoracija – okraski se naredijo v pripravljalnici – vsak tekmovalec ima na voljo **7 minut** in se šteje k strokovni pripravi napitka.

Tekmovalec si vse pijače in dodatke za pripravo napitka preskrbi sam. Za pripravo lastne kreacije tekmovalec uporablja svoj inventar in pribor.

Strokovna komisija bo tekmovalce ocenila po naslednjih kriterijih:

- priprava delovnega mesta,
- izvirnost nastopa (izgled, komunikacija z gostom),
- spretnost in strokovnost pri delu, estetika in čistoča pri delu,
- izgled izdelka,
- lastna kreacija
- odgovori na vprašanja

Kriteriji ocenjevanja:

Glede na število doseženih točk se razglasijo in podelijo zlata, srebrna in bronasta medalja za prvouvrščene. Vsi tekmovalci prejmejo priznanje za sodelovanje.

Na dan tekmovanja bo vodja tekmovanja na razpolago za komentarje po končanem nastopu vseh tekmovalcev

Organizator tekmovanja si pridržuje pravico, da na predloga vodje tekmovanja tekmovalca izključi, če ne bo upošteval pravil tekmovanja.



**TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE**



ROK PRIJAVE : petek, 27. september 2019

Prijavo na tekmovanje oddate preko e-prijavnice:

<http://gtzslovenije.si/prijava/>

Za vsa dodatna vprašanja vezana organizacijo in izvedbo tekmovanja se obrnite na:

Srečko KOKLIČ (vodja projekta)

srecko.koklic@tgzs.si, 051 273 000

Na tekmovalnem mestu (pred in med tekmovanjem) se obrnite na:

Branko SLAVINEC (vodja tekmovanja)

branko.slavinec@terme-radenci.si, 051 321 402