



PRAVILNIK 12
TEKMOVANJE V PRIPRAVI IN POSTREŽBI KAVE

Tekmovanja se lahko udeležijo natakarji/ce, kuharji/ce, dijaki/nje srednjih šol za gostinstvo in turizem, študentje višjih strokovnih šol, člani sekcij, društev, podjetij, sp. in organizacij s področja gostinstva.

Tekmovalec mora opraviti naslednje naloge:

1. **pripraviti delovni prostor**
2. **pripraviti in postreči:**
 - a) 3 (tri) Espresso kave
 - b) 3 (tri) kapučine
 - c) 3 (tri) lastne kreacije
3. **počistiti tekmovalni prostor**
4. **odgovoriti na pisni test – 10 (deset) vprašanja iz gradiva o kavi (gradivo bo tekmovalcu posredovano ob prijavi)**

Nastop je javen, zato mora tekmovalec nastopiti v delovni obleki podjetja, društva, šole, sekcije ali s.p.

Vrstni red tekmovalcev in tekmovalk bo izžreban pol ure pred začetkom tekmovanja na tekmovalnem prostoru.

Tekmovanje bo izvedeno, če bo prijavljenih najmanj pet tekmovalcev.

Strokovna komisija bo tekmovalce ocenjevala po naslednjih kriterijih:

1. **Priprava delovnega mesta** (15 minut).
2. **Strokovnost pri delu:** postopek, rokovanje z napravami, uporaba inventarja, pravilnost količin, stiskanje kave v ročici, čas pretoka – ekstrakcije, čistoča naprav in inventarja.
3. **Čas priprave in postrežbe Espresso kave, kapučinov in lastne kreacije** (15 minut).
4. **Espresso kave in kapučine se postreže na kavarniški način in vse tri izdelke oz. dva izbrana v posamezni kategoriji naenkrat. Lastno kreacijo se postreže poljubno, upoštevajoč standarde strežbe.**
5. **Ocenjevanje kave** (izgled, barva, gostota in obstojnost kreme, okus in taktilna skladnost).
6. **Ocenjevanje kapučina** (izgled, gostota in obstojnost kreme, temperatura, ravnotežje okusa in taktilna skladnost).
- **Ocenjevanje lastne kreacije:**
 - tekmovalec ima na razpolago eno (1) minuto časa, da predstavi in opiše svojo kreacijo (zakaj se je zato odločil, kaj ga je spodbudilo k temu, zgodba, ...)
 - izgled, kreativnost, temperatura, okus in skladnost, dekoracija, izbira inventarja.
7. **Urejenost prostora po končanem tekmovanju** (10 minut)

Komisijo na podlagi števila prijavljenih tekmovalcev in tekmovalnih mest določi in potrди organizacijski odbor.



Tekmovalec mora: z izjemo kave in naprave za pripravo kave priskrbeti vse dodatne sestavine (dekoracijo, inventar in material za pripravo lastne kreacije).

Priprava lastne kreacije:

Pripraviti **vroč** brezalkoholni kavni napitek.

Pri pripravi lastne kreacije mora tekmovalec upoštevati:

- vsebovati mora najmanj 3 cl (30 ml) kave;
- zaznati se mora aroma in okus po kavi,
- število sestavin pri kreaciji NI omejeno;
- pri sestavinah se mora navesti ime proizvajalca in morajo biti dostopne v prosti prodaji (na trgu);
- k sestavinam se štejejo tudi dodatki, brizgi, posipi in dekoracije, ki so v stiku s pijačo;
- vsebina – volumen izdelka je od 7 - 25 cl (2,5 dcl),
- dekoracija in dekorativni elementi (razni posipi in drugo), ki so sestavni del pijače, morajo biti užitni;
- **Obrazec za tekmovanje v pripravi in postrežbi kave – vroči kavni napitek tekmovalec odda vodji tekmovanja pred pričetkom tekmovanja. Na njem mora biti jasno razvidna receptura, količine izražene cl, navedeni dodatke v brizgih, dekoracija, način postrežbe, ime lastne kreacije in namen oziroma priložnost. ob kateri jo postrežemo.**

Organizator in soorganizator poskrbita za:

- napravo za pripravo kave ter kavni mlinček, ki bo s strani sponzorja že uravnan.
- kavo, mleko, sladkor, skodelice in krožnike, žličke, podstavke, pladnje in drugi inventar.

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:

Aleš OGRIN (vodja tekmovanja)

ales.ogrin@siol.net, 041 419 566



OBRAZEC ZA VROČ KAVNI NAPITEK – A FORM FOR HOT COFFEE DRINK

Ime in priimek (Name and Surname):		
Podjetje (Company):		
Kontakt:	Tel:	E-mail

Ime kreacije (coffee creation name):		
Količina /Quantity (cl)	Sestavine / Ingredients	Podjetje / Firm
Okrasitev (Garnish):		
Kratek opis priprave: /Short preparation description		

Datum /Date:

Podpis tekmovalca /Signature of the competitor: