



PRAVILNIK 13 TEKMOVANJE LATTE ART

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.

Vsak udeleženec mora ob prijavi priložiti sliko svojega izbranega vzorca za finale tekmovanja. In za lažjo primerjavo vzorcev prinese sliko s seboj, saj se bo ocenjevala podobnost vzorca iz priložene slike.

Vsak tekmovalec mora imeti svoje lončke za penjenje mleka in delovno uniformo (**BARISTA predpasnik**)

Tekmovalci bodo izbrani na podlagi prijav, nakar se bodo posamezno pomerili drug proti drugemu.

Ko se določijo pari, bodo ti izmenično oz. naključno izbrani, da se določi vrstni red izziva. Prvi par odide na določen prostor, kjer sta nasproti drug drugemu, vsak za svojim espresso aparatom in mlinčkom.

Tekmovalec mora uporabljati inventar in opremo sponzorjev tekmovanja:

tri različne vrste skodelic:

- Male: espresso (75 cl),
- Srednje: cappuccino (180 cl),
- velike – bela kava skodelice (260cl),

proizvajalca ANCA'P VERONA. Skodelice zagotovi sponzor (ANCA'P VERONA), kavo (SUPREME Elle Gi d.o.o.),

mleko (ALPSKO MLEKO PROFESSIONALE BARISTA), espresso aparat na dve dvojni ročki (FUTURA) in mlinček za mletje kave (FIORENZATO).

Potek tekmovanja:

Vsak izziv traja 15 minut (5 minut priprava, 5 minut priprava 2 napitkov, 5 minut pospravljanje). Vzporedno tekmujeta dva tekmovalca po izžrebanem vrstnem redu. Tekmovalca mečeta kocko in največja izžrebana številka ima pravico do izbire vzorca. Vsak tekmovalec ima na voljo izdelati 2 skodelici latte arta. Ko sta napitka pripravljena (po določenem vzorcu), tekmovalec izbere lepši vzorec ter ga postavi na delovni prostor pred sodnika, ki bo določil zmagovalca izziva. Zmagovalec izziva nato napreduje v naslednji krog, v primeru, da je rezultat neodločen, zmaga tisti, ki bo imel manj tehničnih napak.

Pravilnik tekmovalnih vzorcev in ocenjevanje:

2 tehnična sodnika in 1 sodnik, ki ocenjuje vzorce.

Do polfinala tekmovalci rišejo v veliko skodelico (260 cl) na eno dobljeno zmago in sicer naslednje vzorce:



Slika 2: Srce



Slika 3: Rosetta z najmanj 6 elementi



Slika 4: Tulipan s 3 elementi



Slika 5: Tulipan s 4 elementi

V polfinalu tekmovalci rišejo v srednjo oz. cappuccino skodelico (180cl) in espresso skodelico (75cl) na dve dobljeni zmagi in sicer naslednje vzorce:

- v espresso skodelico – tulipan s 3 elementi,



Slika 5: Tulipan s 3 elementi

- v cappuccino skodelico – tulipan s 4 elementi,



Slika 1: Tulipan s 4 elementi

- rosetta z najmanj 6 elementi.



Slika 7: Rosetta z najmanj 6 elementi

V finalu tekmovalca rišeta v veliko skodelico (260 cl), kjer morata narisati vzorec katerega si izbereta sama (poljuben). Vzorec mora biti narisana s prostim izlivom oz. FREE POUR brez uporabe latte art svinčnika oz. latte art pen.



Kriteriji ocenjevanja:

- a) Ocenjevanje vzorca :
1. Identičnost z vzorcem na sliki
 2. Tekstura mlečne pene
 3. Kontrast
 4. Simetrija
 5. Napolnjenost skodelice (under/over fill)
- b) Tehnično ocenjevanje:
1. Priprava espressa
 2. Priprava mleka
 3. Urejenost in čistoča

Organizator / sponzor tekmovanja 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.

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.

Časovni raspored tekmovanja:

- 08.00 – 09.00** trening za tekmovalce
- 09.00 – 09.30** žrebanje tekmovalcev
- 09.30 – 10.00** sestanek tekmovalcev s sodniki tekmovanja
- 10.00 – 17.00** tekmovanje
- 17.00** razglasitev rezultatov

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.

Nagrade

Prvi trije se kvalificirajo na 2. Topespresso latte art grading system – državno prvenstvo Slovenije v kategoriji zeleni lonček. Vsi ostali tekmovalci pa prejmejo potrdilo o udeležbi na tekmovanju.



**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

Vodja tekmovanja:

GSM:

E-mail: