



## CHEFS TABLE

### 1. EKIPO SESTAVLJAJO:

Priprava Chef's Table za 12 oseb: v kuhinji 6 kuharjev in 2 pomočnika. Vsaka članska ekipa ima pripravljen razstavni izdelek (lahko prinesejo že pripravljenega).

### 2. TEKMOVALCI MORAJO PRIPRAVITI:

- **Dip/butter, značilen za državo**

Ekipa v kuhinji pripravi dve različici.

Kruh si zagotovijo tekmovalci sami. Na tekmovanje lahko prinesejo kruh za dopeko ali že pečenega.

- **Finger food – hladen in topel**

Ena (1) plošča s šestimi (6) različnimi Finger food-i (4 hladni in 2 topla) v primernih servirnih posodah serviran neposredno na Chef's table.

Teža: med 10g in 20g vsak kos, velikost grižljaja (one bite).

4 različne vrste servirano hladno.

2 različne vrste servirani toplo.

- **Ena (1) samopostrežna plošča za dvanajst (12) ljudi z ribjo jedjo in/ali morsko jedjo in/ali lupinarji ter ustrezno prilogo**

Trije (3) različni načini priprave.

Trije (3) različni načini dekoracije.

Vsaj dve (2) priloženi omaki, servirani ločeno.

Ena (1) solata, servirana ločeno.

Samopostrežna plošča mora biti v enem kosu. Naj bo enostavna za dvigovati in premikati, brez skled in drugih elementov.

- **Srednje zahtevna veganska jed**

Jed, servirana na krožniku.

Vsi produkti morajo biti veganski (glavna komponenta + omaka + ustrezna priloga).

- **Topla priprava jagnječje krone in jagnječjega hrbita**

Jed, servirana na krožniku, s prilogo in okrasjem, skladnim z najnovejšimi prehranskimi standardi.

- **En (1) izbor sladice**

s tremi (3) poljubnimi glavnimi komponentami; eno toplo; omaka in dekoracija po lastni izbiri. Omaka ni predvidena kot glavna komponenta.

- **Petit fours**

Dvanajst (12) oseb x 3 = 36 kosov

Teža: od 6 do 14 g/kos

### 3. PRIPRAVA IN POSTREŽBA:

- Organizator zagotovi primerno urejen prostor za postrežbo jedi in strežno osebje.
- Za pripravo jedi pred gosti bo zagotovljena primerna oprema za pripravo glavne jedi in sladice.
- Tekmovalna ekipa po pravilniku izda vse pripravljene jedi po vnaprej določenem časovnem okviru in pripravi glavno jed (po pravilniku) ter sladico v živo, pred gosti.
- Opis tematike, kalkulacijo pijače in vin se pošlje po elektronski pošti vodji tekmovanja 1 teden pred tekmovanjem;
- Primeren nabor vin – zagotovi organizator
- Organizator zagotovi vso restavracijsko pohištvo (miza 3,20 x 1,60 m), krožnike za glavno jed in sladico ter krožnike za postrežbo predjedi, hladilnik za pijačo in led, strežni inventar in perilo.

### 4. ČAS ZA PRIPRAVO

- Priprava mise en place – 15 minut
- Pregled kuhinje – 15 minut
- Čas za pripravo – 5 ur



## **5. KRITERIJI OCENJEVANJA**

### **1. Mise en place (0 – 10 točk)**

- a) osebna urejenost
- b) delovni prostor (mise en place), urejenost razstavne vitrine

### **2. Profesionalni delovni postopki (0 – 25 točk)**

- a) higiena
- b) obdelava živil (mehanski in toplotni postopki obdelave živil)
- c) organizacija dela med pripravo jedi
- d) ekonomična poraba živil

### **3. Predstavitev (0 – 10 točk)**

Splošni vtis pripravljenega menija v celoti (jedi v vitrini in ali jedi vzbujaajo tek)

### **4. Serviranje (0 – 5 točk)**

- a) pravilno in pravočasno serviranje jedi
- b) čistoča pri serviranju, temperatura jedi

### **5. Okus jedi (0 – 50 točk)**

- a) harmonija okusov jedi
- b) dopolnjevanje sestavin jedi
- c) razmerje sestavin na krožniku
- d) kreativnost in inovativnost
- e) raznolikost tekstur
- f) stopnjevanje okusov v meniju
- g) upoštevanje sezone
- h) lokalnost uporabljenih živil

**Skupaj – 100 točk**

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.

## **6. PRIJAVA IN DODATNE INFORMACIJE**

**Rok prijave:**           **petek, 27. september 2019**

**E-prijavnica:**        <http://gtzslovenije.si/prijava/>

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

**Srečko KOKLIČ (vodja projekta)**

[srecko.koklic@tgzs.si](mailto:srecko.koklic@tgzs.si), 051 273 000

Na tekmovalnem mestu pred in med tekmovanjem se obrnite na:

**Tomaž VOZELJ (vodja tekmovanja)**

[tomaz.vozelj@nektar.eu](mailto:tomaz.vozelj@nektar.eu), 040 457 707