



PRAVILNIK 19
EKIPNO TEKMOVANJE V PRIPRAVI IN POSTREŽBI
MENIJA

<p>Ekipo sestavljajo:</p> <p>Vodja ekipe, ki vodi, nadzira in usklajuje delo strežne in kuharske ekipe. V tekmovalnem delu opravlja delo vinskega svetovalca in lahko po njegovi presoji sodeluje pri izdaji jedi in pomaga pri postrežbi pijače in hrane. V kuhinji 1 kuhar in 1 slaščičar oz. 2 kuharja in v strežbi 2 natakarja.</p> <p>Ekipo pripravi in postreže 9 menjiev (kosilo ali večerja). Obrok vsebuje tri hode, ki se tematsko navezujejo na temo Ljubljanski zmaj. Vključen naj bo vsaj en lokalni pridelek preverjenega pridelovalca. Hodi si naj sledijo po naslednjem vrstnem redu:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ hladna predjed, juha ali topla predjed▪ glavna jed▪ sladica. <p>Materialni stroški menija brez pijače za eno osebo ne smejo presegati 9,00 EUR. Navedena naj bo označba alergenov v jedeh.</p> <p>Pogoji tekmovanja za kuharsko ekipo:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Tekmovalca v sodelovanju s strežno ekipo postavita v razstavno vitrino že vnaprej pripravljen tekmovalni meni, ki ga pripravljene prineseta s seboj in ga servirata na krožnik v kuhinji pred pričetkom tekmovanja.▪ Na tekmovalnem mestu organizator zagotovi osnovno postavitve opreme kuhinje (plinski štedilnik, delovna površina, parno-konvekcijska pečica, hladilnik, šoker in pomivalno korito s tekočo hladno vodo). Dovoljena je uporaba dodatne opreme, ki si jo tekmovalca zagotovita sama: salamander, mikrovalovka, namizna friteza.▪ Pri pripravi menija naj tekmovalca upoštevata sodobne trende obdelave živil, dovoljena je uporaba (termomix, kuhanje sous vide), katere naprave si mora zagotoviti tekmovalec sam.▪ Tekmovalca imata za svojo nalogo na razpolago 2 uri. Čas se meri od začetka priprav do pričetka serviranja. S seboj prineseni elementi jedi na krožniku niso dovoljeni.▪ Vodja ekipe mora do 4. novembra voditi tekmovanja poslati sestavo menija s kratkim opisom delovnih postopkov ter napisanim zahtevkom živil in kalkulacijo za jedi in meni kartico.▪ Tekmovalca po izteku tekmovalnega (priprava) časa jedi servirata - dva menija sta namenjena ocenjevalni komisiji kuharstva, en meni ocenjevalni komisiji strežbe, 6 menjiev pa tekmovalca - natakarja postrežeta gostom. Pri izdaji jedi tekmovalca ne vesta kateri krožnik gre k komisiji. <p>Vsa potrebna živila za pripravo menija, kuhalno posodo in inventar si priskrbita tekmovalca sama. Organizator zagotovi le osnovno opremo kuhinje.</p> <p>Priprava in postrežba:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ primerno se uredi prostor za razstavo jedi in vina v sodelovanju s kuharsko ekipo.▪ opis tematike, kalkulacijo pijače in vin se pošlje po elektronski pošti vodji tekmovanja do 4. novembra▪ pripravi se prostor in razstavi se reklamni pano (pisna opredelitev tematike oz. namena dogodka,	<p>Strokovna komisija ocenjuje pri postrežbi menija po naslednjih kriterijih:</p> <p>1. PRIPRAVA PROSTORA:</p> <ul style="list-style-type: none">a) strokovna priprava omizja,b) splošni zgled omizja, razstavne vitrine, prostora za goste, pripravljavnice in izdajnega pulta,c) iznajdljivost uporabe danega inventarja in ustreznost dekoracije. Obvezno upoštevanje tematike tekmovanja.d) Uporabnost in racionalnost omizja. <p style="text-align: right;">0 – 25 točk</p> <p>2. UREJENOST IN KOMUNIKACIJA:</p> <ul style="list-style-type: none">a) urejenost tekmovalcev in upoštevanje pravil lepega vedenja (bontona),b) medsebojna komunikacija,c) usklajenost (timsko delo) tekmovalne ekipe. <p style="text-align: right;">0 – 9 točk</p> <p>3. DOKUMENTACIJA:</p> <ul style="list-style-type: none">a) strokovna in pravopisna priprava meni karte ob upoštevanju dejstva, da je kartica izvirna in ustrezna tematiki tekmovanja,b) kalkulacija vseh pijač v obroku, <p style="text-align: right;">0 – 11 točk</p> <p>4. IZVEDBA POSTREŽBE IN SKRB ZA OMIZJE:</p> <ul style="list-style-type: none">a) strokovna postrežba aperitiva, pijač in jedi,b) usklajenost pijač (vin) z jedmi,c) ustreznost animacije in komunikacija z gosti. <p style="text-align: right;">0 – 40 točk</p> <p>5. ZAKLJUČNA DELA DOGODKA:</p> <ul style="list-style-type: none">a) strokovnost pri deserviranju,b) urejanje inventarja in prostora,c) zagovor. <p style="text-align: right;">0 – 15 točk</p> <p>Tekmovalca se pol ure pred pričetkom javita vodji tekmovanja in postavita razstavni meni v vitrino.</p> <ul style="list-style-type: none">• postrežba aperitiva – postreže se gostom 10 min pred časovno določeno izdajo prve jedi,• predstavitev ekip kuhinje in strežbe,• postrežba pijač, menija in kav ali digestiva,• deserviranje strežnega inventarja,• zagovor pred komisijo. <p>Organizator zagotovi vso restavracijsko pohištvo (okrogla miza f1 180), hladilnik za pijačo in led. Ostali strežni inventar in perilo si zagotovijo tekmovalci sami.</p> <p>Ocenjevalni kriteriji - ocena je seštevek točk priprave in postrežbe menija skupaj.</p>
---	---



<p>predstavitev podjetja, ki ga tekmovalci zastopajo);</p> <ul style="list-style-type: none">▪ tematika tekmovanja je Bela jadra in s tem tudi ustrezno izbran inventar, dekoracija;▪ postrežba vina – vključi se vino skladno z menijem;▪ označba alergenov pri pijači in hrani▪ aperitiv oz. aperitivni koktajli na osnovi gina▪ pripravi se omizje za postrežbo, geridon in 1 servirna miza; izdela se 9 meni kartic (za omizje, za komisijo in za razstavno vitrino) <p>Pripravljala dela se opravi v 1 uri; Postrežba menija z aperitivom (10 min pred postrežbo), tremi hodi, kave ali digestiva (po izbiri) v 1 uri in 15 min.</p> <p>Strokovna komisija bo potek dela in jedi ocenjevala po naslednjih kriterijih:</p> <p>1. MISE EN PLACE a) osebna urejenost b) delovni prostor (mise en place), urejenost razstavne vitrine 0 – 10 točk</p> <p>2. PROFESIONALNI DELOVNI POSTOPKI a) higiena b) obdelava živil (mehanski in toplotni postopki obdelave živil) c) organizacija dela med pripravo jedi d) ekonomična poraba živil 0 – 25 točk</p> <p>3. PREDSTAVITEV a) splošni vtis pripravljenega menija v celoti (jedi v vitrini in ali jedi vzbujajo tek) 0 – 10 točk</p> <p>4. SERVIRANJE a) pravilno in pravočasno serviranje jedi b) čistoča pri serviranju, temperatura jedi c) ali so jedi pravilno in pravočasno servirane 0 – 5 točk</p> <p>5. OKUS JEDI 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 0 – 50 točk</p> <p>Meni se ocenjuje: predjed 100 točk – glavna jed 100 točk – sladica 100 točk → skupaj 300 deljeno s 3 maksimalno 100 točk .</p>	<p>Kriteriji ocenjevanja:</p> <p>Glede na število doseženih točk se razglasijo in podelijo zlata, srebrna in bronasta medalja za prvouvrščene. Vsi tekmovalci prejmejo priznanje za sodelovanje.</p> <p>Na dan tekmovanja bo vodja tekmovanja na razpolago za komentarje po končanem nastopu vseh tekmovalcev.</p> <p>Organizator tekmovanja si pridržuje pravico, da na predloga vodje tekmovanja tekmovalca izključi, če ne bo upošteval pravil tekmovanja.</p> <p>ROK PRIJAVE : petek, 27. september 2019</p> <p>Prijavo na tekmovanje oddate preko e-prijavnice: http://gtzslovenije.si/prijava/</p> <p>Za vsa dodatna vprašanja vezana organizacijo in izvedbo tekmovanja se obrnite na: Srečko KOKLIČ (vodja projekta) srecko.koklic@tgzs.si, 051 273 000</p> <p>Za vse informacije v zvezi s tekmovanjem v kuhinji je pooblaščen: Slaviša AMIDŽIČ (vodja tekmovanja) slavisa@web-kulinarika.si, 031 758 382</p> <p>Za vse informacije v zvezi s tekmovanjem v strežbi je pooblaščen: Zlatko ŠPARAKL (vodja tekmovanja) zlatko.sparakl@brdo.si, 041 759 176</p>
---	---