



PRAVILNIK 2
**TEKMOVANJE V PRIPRAVI JEDI PO NAROČILU
MAGIC BOX - ČLANI**

Tekmovalec pripravi glavno jed s primerno prilogo, za **dve osebi**, servirano na servirni krožnik. V jed mora vključiti 3 osnovna živila, ki bodo podana na tekmovalnem prostoru in predstavljajo 55 % krožnika. Vsa ostala živila mu bodo na voljo na tekmovalnem prostoru v obliki tržnice.

Pogoji tekmovanja:

- a) jed mora biti več komponenta (glavna jed, priloga, prikuha, omaka), tekmovalec mora upoštevati strokovnost pri sestavi jedi, pri pripravi jedi pa mora tekmovalec upoštevati sodobne trende obdelave živil;
- b) tekmovalec ima za svojo nalogo na razpolago 60 minut, 20 minut za sestavo recepture, ki mora biti napisan v gramih, 5 minut za pripravo delovnega mesta, 30 minut za pripravo in izdajo jedi, 5 minut za pospravljanje in čiščenje tekmovalnega mesta;
- c) ves potreben inventar za kuhanje si tekmovalec priskrbi sam; na tekmovalni prostor lahko prinese: termo mix, mikser, palični mešalnik,
- d) tekmovalec mora pred začetkom kuhanja predložiti naziv jedi s sestavo živil uporabljenih pri pripravi jedi in kratkim opisom postopka priprave jedi, skica krožnika.
- e) tekmovalec po izteku tekmovalnega časa jedi servira in sicer: ena jed je namenjena ocenjevalni komisiji, druga pa se postavi na razstavni prostor.

Strokovna komisija bo potek dela in jedi ocenjevala po naslednjih kriterijih:

1. MISE EN PLACE IN ČISTA LINIJA PRIPRAVE

0 – 10 točk

- a) dokumentacija (zahtevek, receptura)
- b) priprava delovnega mesta in urejenost
- c) osebna urejenost
- d) upoštevanje HACCP
- e) pravilna obdelava surovin
- f) časovna organiziranost in razporeditev dela

2. OBDELAVA ŽIVIL, EKONOMIČNOST IZDELKA

0 – 25 točk

- a) upoštevanje osnovnih pravil obdelave živil
- b) pravilna uporaba opreme in pripomočkov
- c) uporaba osnovnih živil
- d) uporaba danes moderne kulinarčne metode in normativov

0 – 50 točk



3. SERVIRANJE jedi

0 – 5 točk

- a) čistoča kuhinje
- b) temperatura jedi, krožnikov
- c) organizacija servisa

4. POSEBNI UČINKI IZVEDBE

0 – 10 točk

- a) splošni vtis pripravljene jedi
- b) kreativnost in inovativnost
- c) ali so jedi pravilno in pravočasno servirane
- d) izgled
- e) zahtevnost

5. OKUS

0 – 50 točk

- a) okus glavna jed s prilogo
- b) okus restavracijske sladice - finale

(Tipičen okus jedi, poznan za določeno sestavino, brez dodanih konzervansov. Uporabljena pravilna zelišča in začimbe. Polnost okusov in skladanje z vsemi komponentami na krožniku.

Organizator zagotovi opremljen tekmovalni prostor, delovno površino (180x80) in plinski štedilnik s štirimi gorilniki, hladilnik Gorenje.

Posodo za pripravo jedi prinese tekmovalec s seboj, servirni krožniki različnih oblik in velikosti so pripravljene na tekmovalnem mestu.

Tekmovalec lahko uporabi:

- pripravljene osnove, fonde za pripravo omak

FINALE TUŠ-eva zvezdna kuhinja: v finale se uvrstijo prvi trije uvrščeni tekmovalci Magic Box kategorije in pripravijo:

RESTAVRACIJSKO SLADICO (garniture),

ki vsebuje vsaj tri komponente (za dve osebi), v katero mora vključiti tri osnovna živila, ki bodo podana na tekmovalnem mestu, čas priprave 50 minut.

Pri pripravi sladice je dovoljeno, da tekmovalec prinese na tekmovalni prostor katerokoli surovo testo (termično neobdelano).

V sestavo sladice lahko vključi tudi čokoladni sladoled z ustrezno dodelavo. Obvezna je uporaba sladoleda sponzorja, ki ga zagotovi organizator.

Organizator zagotovi električni štedilnik Gorenje s steklokeramično ploščo in električno pečico, delovno mizo z marmorno ploskvijo in električni priključek 220V.



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.

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:

Davor BREZINŠČAK (vodja tekmovanja)

davor.brezinscak@sb-celje.si, 031 353 513