



## PRAVILNIK 20 EKIPNO TEKMOVANJE V DIJAKOV SŠGT V KUHARSTVU

Tekmovalci se lahko udeležijo dijaki srednjih šol za gostinstvo in turizem, smer kuharstvo. Ekipo sestavljajo trije dijaki, ki jih spremlja mentor.

**Tema: Priprava jedi iz košarice - MAGIC BOX (ena vrsta mesa in tri ostala živila)**

Tekmovalci sestavijo recepturo za glavno jed, ki vključuje eno vrsto mesa s primerno omako, škrobnato prilogo in zelenjavo. Receptura mora vsebovati seznam živil v količinah po normativih.

Kratek opis postopka priprave jedi in navedba alergenov za 4 osebe.

### POTEK TEKMOVANJA

#### 1. Priprava dokumentacije: 10 minut

Tekmovalci ročno napišejo dokumentacijo v dveh izvodih: en izvod recepture z opisanimi strokovnimi postopki priprave oddajo pred pričetkom tekmovanja komisiji, drugi izvod obdrži zase.

Če preteče predvideni čas za pisanje recepture (10 minut), lahko recepturo do konca napiše tretji tekmovalca. Prva dva tekmovalca pa pričneta pripravljati mise en place.

Tekmovalci prevzamejo živila, jih razvrstijo na delovno površino in pripravijo mise en place. Ko vodja tekmovanja pregleda prevzeta živila, tekmovalca začneta pripravljati jed.

#### 2. Priprava glavne jedi s prilogo: 40 minut

Tekmovalca pripravita glavno jed za štiri osebe – navaden način serviranja, na krožnike, ki jih zagotovi organizator.

Tretji tekmovalca je med tem na razpolago voditelju za pogovor o članih ekipe, o recepturi ter o poteku dela. Če se kateri tekmovalca poškoduje, lahko namesto njega nadaljuje delo tretji tekmovalca.

Tretjemu tekmovalcu je dovoljeno, da med potekom tekmovanja pospravlja posodo. Sodeluje tudi z natakarkom, kateremu predstavi ime jedi, sestavine in alergene, ki so prisotni v jedi.

**Na podlagi normativov morajo tekmovalci vključiti 60 % obveznih živil iz košarice živil v pripravljeno jed.** Ostala potrebna živila tekmovalca nabereta na pripravljene mizi živil – tržnici.

#### 3. Serviranje in postrežba

Tekmovalca pri izdaji pripravljene jedi upoštevata, da morata dve jedi servirati za postrežbo gostoma (odnese natakark), jed za komisijo in jed za razstavno mizo.

#### 4. Pospravljanje delovnega mesta: 10 minut

Vsi trije tekmovalci za seboj pospravijo tekmovalni prostor. Vsa potrebna živila zagotovi organizator s sponzorjem tekmovanja. Inventar za pripravo jedi prinesejo tekmovalci s seboj. Organizator zagotovi tekmovalni prostor, delovno površino 180 cm x 80 cm, štedilnik s plinskimi gorilniki, mikrovalovno pečico in tekočo vodo.

Na tekmovalni prostor je dovoljeno prinesiti termomix, blender, roner, vakumirko, mešalec, napravo za dimljenje, sousvide, sifon.

### Kriteriji ocenjevanja:

#### 1. Mise en place:

- osebna urejenost tekmovalcev in priprava delovnega mesta, upoštevanje pravil HACCP,
- sestava recepta, opis postopka priprave jedi ter usklajenost normativov, navedba alergenov,
- zahtevek,
- čas priprave jedi.

### 2. Mehanska in toplotna obdelava živil:

- uporaba mehanskih, dopolnilnih kuharskih postopkov in strokovnih kuharskih izrazov,
- uporaba toplotnih postopkov obdelave živil,
- ekonomičnost uporabe živil in ločevanje odpadkov.

### 3. Živila, vključena pri pripravi jedi:

- na podlagi normativov morajo tekmovalci vključiti 60 % obveznih živil iz košarice.

### 4. Izgled in okus jedi :

- estetskost, inovativnost in kreativnost vseh sestav na krožniku,
- okus jedi.

**POZOR: Prevzem paketa MAGIC BOX se ne šteje v čas tekmovanja.**

Tekmovalci pripravljajo izdelke pred 5-člansko komisijo.

Ocenjevalno komisijo sestavljajo: trije učitelji kuharstva, katerih imena posreduje organizacijskemu odboru GTZ Slovenije aktiv kuharstva, in dva zunanja ocenjevalca, ki ju določi organizacijski odbor GTZ Slovenije. Najvišja in najnižja ocena se črtata pri obdelavi podatkov.

### Kriteriji ocenjevanja:

glede na število doseženih točk se razglasijo in podelijo priznanja:

- 00,00 – 59,99 – POTRDILO ZA SODELOVANJE
- 60,00 – 69,99 – PRIZNANJE ZA SODELOVANJE
- 70,00 – 79,99 – BRONASTO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE
- 80,00 – 89,99 – SREBRNO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE
- 90,00 – 100,00 - ZLATO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE

Glede na doseženo število točk, se najboljšim trem ekipam podelijo še bronasta, srebrna in zlata medalja.

Ekipe se potegujejo tudi za prehodni pokal GTZ Slovenije.

Merilo je seštevek vseh točk, ki jih ekipe posamezne šole dosežejo na tekmovanju.



**TURISTIČNO  
GOSTINSKA  
ZBORNICA  
SLOVENIJE**



**ROK PRIJAVE : petek, 27. september 2019**

**IMENA TEKMOVALCEV: ponedeljek, 28. 10. 2019**

Prijavo na tekmovanje oddate preko: <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:

**Majda REBOLJ (vodja tekmovanja)**

[majda.rebolj@ssgtlj.si](mailto:majda.rebolj@ssgtlj.si), 041 276 484