



PRAVILNIK 21
EKIPNO TEKMOVANJE V DIJAKOV SŠGT V STREŽBI

Tekmovanja se lahko udeležijo dijaki srednjih šol za gostinstvo in turizem smer strežba. Ekipo sestavljajo trije dijaki, ki jih spremlja mentor. Mentor ne vstopa v tekmovalni prostor dijakov. Tekmovalci tekmujejo v delovnih oblekah oz. šolskih uniformah.

Tekmovalci pred pričetkom tekmovanja sporočijo komisiji katero nalogo (1, 2 ali 3) bo opravil vsak posameznik v ekipnem delu tekmovanja. Ekipa si lahko med seboj tudi pomaga v smislu, da delo poteka čim bolj tekoče in usklajeno!

Ekipa-tekmovalci pred gosti pripravijo in izvedejo:

1. Priprava osvežilne brezalkoholne kratke mešane pijače (za 3 osebe). Obvezna sestavina JABOLČNI SOK (2 cl), skupna količina pijače 8 cl, skupno najmanj tri sestavine in največ pet. Pijača ne sme vsebovati, mleka, smetane, sladoleda in alkoholnih pijač.
2. Priprava hladne predjedi (3 krožniki), in sicer: VODNIKOVA MOTOVILČEVA SOLATA »REPUNCLOVA SALATA«. Tekmovalec dobi vse osnovne sestavine s strani organizatorja (očiščen in opran motovilec, cela trdo kuhana jajca, kuhana rdeča pesa, manjša kuhana cvetača, jabolčni kis, sol, olje). Tekmovalec lahko dodatno uporabi tudi svoje sestavine za pripravo solate na sodoben (moderen) način ali za dekoracijo, katero ima lahko tudi vnaprej pripravljeno. Naloga tekmovalca je, da pred gosti na inovativen in strokoven način pripravi solato z navdihom novih smernic in trendov v gastronomiji, vendar še vedno s pridihom preteklosti in ohranjanja gastronomske dediščine Slovenije. Komisiji tudi predstavi svojo zamisel serviranja jedi (s čim je jed posodobil, na kakšen način, kaj je uporabil in zakaj, kaj je uporabil za dekoracijo in kaj je želel s tem poudariti ...)
3. Pogrinjanje mize, sprejem in posedanje dveh polnoletnih gostov, predstavitev in postrežba dveh brezalkoholnih kratkih mešanih pijač. Nato sledi predstavitev hladne predjedi, priprava pogrinjka za hladno predjed in glavno jed, postrežba vode, postrežba hladne predjedi, deserviranje, predstavitev glavne jedi, priprava kozarcev za vino in postrežba izbranega vina. Sledi deserviranje, pospravljanje mize in poslopitev od gostov.

1. Prvi tekmovalec pripravi 3 mešane pijače - jih postreže in predstavi gostoma ter komisiji. Ves čas tekmovanja je na razpolago drugemu in tretjemu tekmovalcu in s svojim delom pomaga pri postrežbi, saj celotna ekipa dela kot team.

2. Drugi tekmovalec - pripravi 3 hladne predjedi (Vodnikova motovilčeva solata »Repunclova salata«). Priprava solate poteka pred gosti! Vse osnovne sestavine

Čas za pripravo:

Po vstopu v pripravljalnico imajo tekmovalci 15 minut časa za vsa pripravljalna dela, tudi dekoracije za mešane pijače.

Čas za izvedbo pred gosti, komisijo:

1. tekmovalec: 10 minut
2. tekmovalec: 15 minut
3. tekmovalec: 25 minut

Strokovna komisija bo ocenjevala po naslednjih kriterijih:

1. Dokumentacija: receptura za eno mešano pijačo (v cl) in receptura za eno jed – hladno predjed (dag).
2. Urejenost tekmovalca (osebna urejenost, delovna obleka).
3. Strokovna izvedba dela:
 - Priprava mešane pijače (priprava delovnega prostora, pravilni postopek dela, strokovnost postopka izdelave, izgled, okus, čas opravljenega dela – zamujanje).
 - Priprava hladne predjedi (strokovnost pri pripravi delovnega prostora in estetika jedi, strokovnost priprave HP, izgled in okus jedi, čas opravljenega dela – zamujanje).
 - Pogrinjanje mize, priprava in postavitvev pogrinjka, strokovnost postrežbe mešane pijače, vode, hladne in glavne jedi ter vina (strokovnost pri pripravi delovnega prostora), čas opravljenega dela – zamujanje.
4. Nastop in komunikacija (tekočnost govora, glasnost, bonton, predstavitev dela, postopkov, zgodba o pripravljeni jedi).
5. Pospravljanje in zaključna dela (pospravljanje, poslopitev od gostov).

Ocenjevalno komisijo bodo sestavljali: trije predstavniki (strokovni učitelji) s strani šole in ga organizacijskemu odboru GTZ Slovenije posredujejo s strani aktiva strežbe in dva zunanja ocenjevalca, ki jih v komisijo 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



za pripravo hladne predjedi zagotovi organizator, vse ostale sestavine (za posodobitev in dekoracijo) ima tekmovalec lahko s sabo! Ta tekmovalec jed tudi postreže in predstavi tako gostoma, kot komisiji. Ves čas tekmovanja je na razpolago prvemu in tretjemu tekmovalcu in s svojim delom pomaga pri postrežbi, saj celotna ekipa dela kot team.

3. Tretji tekmovalec – poskrbi za pogrinjanje mize s prti, sprejme dva gosta, nato uredi mizo (pogrinjek, itd.) za postrežbo hladne predjedi in glavne jedi iz kuhinje ter vse potrebno za postrežbo izbranega vina (pomaga mu prvi tekmovalec). Poskrbi za postrežbo vode. Predstavi in postreže izbrano vino h glavni jedi, katero tudi ustrezno predstavi in postreže. Komisiji postreže in predstavi eno jed in 1 kozarec izbranega vina.

Organizator priskrbi:

- opremljen tekmovalni prostor za izvedbo tekmovanja
- mizo za mešanje pijač – 90 x 120
- led (kocke),
- mizo za pripravo hladne predjedi – 90x120
- mizo z dvema stoloma za dva gosta - 90 x 90
- pomožno (servirno) mizo – 80 x 70
- Servirni voziček
- izbor vin (mirna bela in rdeča vina) iz vseh treh slovenskih vinorodnih dežel (ustrezno temperirana)!
- hladilno posodo za vino
- jabolčni sok za mešano pijačo
- vse osnovne sestavine za pripravo hladne predjedi
- negazirano vodo v steklenici za postrežbo
- jedilni pribor – za pogrinjek in komisijo – *slika*
- kozarce za vodo, vino in kozarec za kratko mešano pijačo – za pogrinjek in komisijo – *slika*
- porcelan – samo krožniki za hladno predjed (krožniki so za vse tekmovalce enaki) in njihova uporaba je obvezna – *slika*
- perilo – prti za vse mize
- 2 plat. serviet samo za pogrinjek – 50x50
- vazica s cvetjem
- omizje za ocenjevalce (5)

- 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.

Ekipa se poteguje tudi za prehodni pokal GTZ Slovenije. Merilo je seštevek vseh točk, ki jih ekipe posamezne šole dosežejo na tekmovanju.

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, 051 273 000

Na tekmovalnem mestu (pred in med tekmovanjem) se obrnite na:

Franci MEŽIČ (vodja tekmovanja)

franci.mezic@gmail.com, 031 387 199