



PRAVILNIK 23
EKIPNO TEKMOVANJE DIJAKOV SREDNJIH ŠOL ZA
ŽIVILSTVO – SLAŠČIČARSTVO

Tekmovanja se lahko udeležijo dijaki Srednjih živilskih šol program živilec, poklic slaščičar. Ekipo sestavljajo trije tekmovalci, katere spremlja mentor in morajo biti v delovnih oblekah. Čas priprave za izdelavo izdelkov je **90 minut**.

TEMA:

- izdelava štirih kozarčnih krem – Jabolčni zavitek v kozarčku (testo prinese že pripravljeno in pečeno ali ga speče na tekmovalstvu). Teža sladice je 120 do 150 g.
- Izdelava in dekoriranje že prinesene torte, enako pa naredi na tekmovalstvu, brez peke biskvita – okus čokoladno sadna torta (premer 26 cm, maksimalna višina 8 cm). Recept dobijo vsi tekmovalci enak. Dekoracija narejena na tekmovalstvu – brez žic in neužitnih dodatkov. Obliv po lastni izbiri.

Vsa potrebna živila in inventar prinese ekipa s seboj. Organizator zagotovi električni štedilnik Gorenje s steklokeramično ploščo in električno pečico, delovno mizo z marmorno ploskvijo in električni priključek 220V.

Pred tekmovalstvom vsak tekmovalec komisiji predloži dokumentacijo z recepturami in tehnološkimi postopki svojih izdelkov.

RESTAVRACIJSKA SLADICA: tekmovalec na tekmovalnem mestu pripravi restavracijsko sladico iz surovin, ki jih prinese s seboj. Vse komponente se pripravijo na tekmovalnem mestu, nič ne sme biti že pripravljeno, razen testa.

TORTA: Torto prinese tekmovalec s seboj že pripravljeno, pred komisijo pa jo dokonča obmaže, oblije ter naredi dekoracijo in dekorira. Dekoracijo pripravi na tekmovalnem mestu in jo uporabi – ne sme uporabiti prinesene dekoracije. Vse kreme in diski se kuhajo ali pripravljajo na tekmovalnem mestu, nič ne sme biti že pripravljeno. Biskvit in okusi so določeni, postavitev, vrstni red in notranji izgled prepuščamo ekipam.

TEMA DEKORACIJE: rojstni dan. Napis za vse enak Marjetica 30, napis je na torti ali na ploščici (ne smejo biti izrezane črke z modelčki).

Tekmovalca oblikujeta vso dekoracijo pred komisijo.

Komisija ocenjuje:

- pod točko a: predstavitev izdelka komisiji, strokovna izdelava, sestava in ekonomičnost izdelka, posebni učinki izdelka – inovativnost, okus
- pod točko b: predstavitev izdelka komisiji, strokovna izdelava, sestava in ekonomičnost izdelka, posebni učinki izdelka - inovativnost, okus

Kriteriji za ocenjevanje pri torti:

- Predstavitev**
 - predstavitev izdelka komisiji
 - urejenost delovne površine
- Strokovna izdelava**
 - ali je izdelek pravilno pripravljen po navodilih
 - ali je za izdelek uporabljena težja ali lažja težavnostna stopnja.
- Sestava in ekonomičnost izdelka**
 - ali so uporabljena živila po barvi, aromi in prebavljivosti v skladu s sodobnimi okusi,
 - ali je izdelek ekonomičen za prodajo,
 - ali so kosi pravilne velikosti (normativi) z ustreznimi dodatki.
- Posebni učinki izdelka - inovativnost**
 - umetniški vtis izdelka,
 - inovativnost
 - izdelek je pripravljen izven klasičnih okvirjev.
- Okus**

Kriteriji za ocenjevanje pri kozarčni sladici

- Predstavitev**
 - predstavitev izdelka komisiji
 - urejenost delovne površine
- Strokovna izdelava**
 - ali je izdelek pravilno pripravljen po navodilih
 - ali je za izdelek uporabljena težja ali lažja težavnostna stopnja.
- Dekoracija**
- Posebni učinki izdelka - inovativnost**
 - umetniški vtis izdelka,
 - inovativnost
 - izdelek je pripravljen izven klasičnih okvirjev.
- Okus**

Ocenjevalno komisijo imenuje organizacijski odbor GTZ, na predlog strokovnih učiteljev srednjih živilskih šol. Ocenjevalna komisija je sestavljena iz



petih članov. Trije iz šole in dva zunanja. Najvišja in najnižja ocena se črtata.

Ekípna ocena je seštevek vseh treh tekmovalcev.

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.

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:

Cecilija PER (vodja tekmovanja)

cecilija.per@guest.arnes.si, 031 386 641