



PRAVILNIK 24
EKIPNO TEKMOVANJE DIJAKOV SREDNJIH ŠOL
ZA ŽIVILSTVO – PEKARSTVO

Tekmovanja se lahko udeležijo dijaki srednjih živilskih šol, program živilce, poklic pek.
Ekipo sestavljajo trije tekmovalci, spremlja jih mentor, dijaki so na tekmovalnem mestu v popolni delovni obleki, kot pri izvajanju praktičnega pouka v šolski delavnici. Na delovnih uniformah so dovoljene oznake šole in sponzorja.

Tema:

- a) Pekovsko pecivo – 3 vrste po 10 kosov (teža enega kosa peciva 60-70 g)
- 1 x polnjeni rogljiček
 - 1 x brioš pleteno pecivo – srček
 - 1 x malo pleteno pecivo po izbiri

- b) Okrasni izdelki – pletena številka 66, ki se jo tudi okraši

Za dekoracijo prinesejo seboj mrtvo testo (toliko kot se ga bo predvidevalo, ne sme ostati več kot 100 g)

Čas priprave načrta in izdelave je **90 minut**.

1. Ekipa pripravi testo, oblikuje izdelke, nato se izdelki spečejo na razstavnem prostoru ali v hotelski kuhinji (glede na možnosti izvedbe tekmovanja se posreduje mentorjem informacija).
2. Ekipa na mizi pred tekmovalnim prostorom razstavi izdelke. Pečenje in razstava nista zajeta v čas tekmovanja.

Vse potrebne surovine in orodje, ter recepturo prinese ekipa s seboj, vključno z malim mešalnim strojem (možnost priklopa 360 W) in pekači. Organizator zagotovi delovno mizo (z leseno podlago), električni priključek, tekočo hladno / toplo vodo.

Pred tekmovanjem vsak tekmovalec komisiji predloži dokumentacijo z recepturami in opisi svojih izdelkov.

Kriteriji za ocenjevanje:

1. **Predstavitev:**
 - osebna urejenost, uniforma, obutev,
 - priprava delovnega mesta, higiena dela.
2. **Splošni vtis izdelka:**
 - Osnovno: priprava, deljenje in oblikovanje testa,
 - različnost in zahtevnost oblikovanja.
3. **Ekonomičnost izdelkov**
 - primernost izdelkov za prodajo,
 - ekonomičnost uporabe surovin in poraba pripravljenege testa
4. **Inovativnost:**
 - inovativnost predstavite izdelkov
5. **Dokumentacija:**
 - priprava dokumentacije (načrt in receptura)
6. **Ocena končnega izdelka:**
 - izgled pečenega izdelka
 - okus pečenega izdelka
 - čas izdelave

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.

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