



PRAVILNIK 25 Sloveniaskills

Tekmovanje študentov višjih strokovnih šol za gostinstvo in turizem Slovenije - kuharstvo

Tekmovalci tekmuje individualno v posameznih modulih, ki vsebujejo pripravo dokumentacije, pripravo jedi.

1. modul:

Pripravi 4 različne prigrizke (finger food) po 4 kose (16 kosov). Od tega je eden ribji, eden brezmesni in dva po izbiri tekmovalca. Teža posameznega prigrizka od 45 do 50 g.

Servira na 4 krožnike, od tega so trije krožniki za ocenjevalno komisijo in en razstavni krožnik.

Uporaba žlic, kozarčkov in manjših posodic za serviranje ni dovoljena. Krožnik za serviranje zagotovi organizator in so enotni za vse tekmovalce.

Finger food tekmovalci pripravijo doma in ga na tekmovalnem mestu po potrebi dokončajo, naložijo na servirno posodo in predstavijo strokovni ocenjevalni komisiji.

Čas za dokončanje: 20 minut.

Število točk: 15

2./3. modul:

Priprava hladne predjedi in glavne mesne jedi s primerno prilogo za dve osebi in priprava jagnječjega hrbita (kronca) s prilogo za dve osebi (krompir, zelenjava) za tekmovalca strežbe, ki ga razkosa v živo pred gostoma.

Pri pripravi obeh jedi mora vključiti dve obvezni sestavini, (magic box) ostala živila izbere iz seznama živil.

Skupen čas priprave obeh jedi 100 minut – izdaja hladne predjedi 55 minut, izdaja jedi za tekmovalca strežbe 70 minut, (francoski način serviranja), glavna jed 95 minut + 5 min za pospravljanje delovnega mesta.

Število točk: 55

4. modul:

Priprava restavracijske sladice (garniture), ki vsebuje vsaj tri komponente. (za dve osebi) Pri pripravi sladice mora uporabiti dve obvezni sestavini, (magic box) ostala živila izbere iz seznama živil.

Skupen čas priprave 50 minut.

Število točk: 30

Pri pripravi sladice je dovoljeno, da tekmovalci prinese na tekmovalni prostor katerokoli termično neobdelano doma pripravljeno testo.

Pred pričetkom tekmovanja, tekmovalci prejme podrobne informacije in navodila za izvedbo posameznih strokovnih vsebin tekmovanja.

Strokovne komisije bodo potek tekmovanja pri posameznih kategorijah ocenjevale po naslednjih kriterijih:

1. Mise en place in higiena dela 0 – 10 točk

Dokumentacija (zahtevek, receptura), priprava delovnega mesta in urejenost, osebna urejenost, ekonomična uporaba sestavin, časovna organiziranost in razporeditev dela. Po končanem delu tudi urejenost kuhinje in preostanka surovin.

2. Strokovna delo 0 – 30 točk

Strokovna obdelava živil, vključujoč sodobne metode in tehnike priprave jedi, upoštevanje normativov, ustrezna uporaba opreme in pripomočkov.

3. Presentacija izdelka z zagovorom 0 – 20 točk

Izgled izdelka, ujemanje z nazivom jedi, skladnost jedi z oddano recepturo, izvirnost izdelka.

4. Okus jedi 0 – 40 točk

Okus in aroma jedi, harmonija jedi – skladnost vseh sestavin jedi na krožniku.

V kategoriji tekmovanja se glede na število doseženih točk razglasijo in podelijo bronasta, srebrna in zlata medalja za osvojeno mesto. Vsi tekmovalci prejmejo priznanje za sodelovanje.

Skupni seštevek osvojenih točk, v vseh modulih tekmovanja, je končni rezultat tekmovalca.

V kategoriji Sloveniaskills 2018 za Euroskills 2019 se glede na število doseženih točk, razglasijo tretje, drugo in prvo mesto. Zmagovalec se uvrsti neposredno na tekmovanje Euroskills 2019

OPOZORILO: Tekmovalci v času tekmovanja ne sme biti mlajši od 18 let in ne starejši nad 24 let

ROK PRIJAVE: Prijava šole do 11. oktobra 2019, oddaja imen tekmovalcev do 31. oktobra 2019

Za vse informacije v zvezi s tekmovanjem za uvrstitev na tekmovanje EUROSKILLS 2019 je pooblaščen:

Srečko Koklič

e-mail: srecko.koklic@gzs.si

gsm 051 273 000

Vodja tekmovanja: Alma Rekič

e-mail: alma27reki@gmail.com

gsm: 040 257 201