



PRAVILNIK 5
**TEKMOVANJE V PRIPRAVI PRIGRIZKOV
(finger food)**

Tekmovalec mora pripraviti 12 porcij finger food - 10 za goste in 2 za ocenjevalno komisijo v živo pred gledalci pod naslednjimi pogoji:

Materialni stroški za porabljena živila ne smejo presežati 7.50 EUR na porcijo (3x hladni, terina, 3x topli)

Finger food:

3x hladni – vegetarijanski, mesni, ribji - 3 različne priprave.

1x terina (lahko pripravljena, reže na licu mesta)

Meso, riba lahko termično obdelana, v kosu, ne narezano, izdelava, mariniranje na licu mesta.

Hladne omake pripravljene.

3x topli – pripravi na tekmovalnem prostoru. (vegetarijanski, mesni, ribji) - 3 različne priprave, ki se lahko ponovijo s hladnimi

Lahko ima oblikovano, začinjeno, marinirano, zorjeno, izkoščičeno meso.

Zelenjavo olupljeno ne narezano, vsi termični postopki se izvedejo na tekmovalnem prostoru.

Dokumentacijo za pripravo tekmovalec odda vodji tekmovanja po elektronski pošti odda vodji tekmovanja do 1. oktobra 2019.

Čas za pripravo:

- Mise en plac: 5 min
- Priprava hladnih Finger food prigrizkov, predstavitev jedi: 15 min
- Priprava toplih Finger food prigrizkov, predstavitev jedi: 40 min
- Pospravljanje: 10 min

SKUPAJ: 70 min

Organizator zagotovi prostor za pripravo finger food prigrizkov in sicer naslednjo opremo:

Delovno površino, (štedilnik s steklokeramično ploščo, električno pečico), električni žar, hladilnik.

Pomivanje kuhalne posode ne bo omogočeno, zato si mora tekmovalec zagotoviti dovolj inventarja za termično obdelavo živil.



Strežni inventar, za serviranje, si tekmovalec zagotovi sam, v primeru sponzorja bo naknadno obveščen in posredovane mu bodo fotografije posodic za serviranja finger food prigrizkov.

Organizator zagotovi strežno osebje za postrežbo pripravljenih Finger Food prigrizkov obiskovalcem.

Tekmovalec nastopa v delovnih oblekah svojega obrata.

Delo tekmovalca bo ocenjevalna komisija spremljala od prihoda na tekmovalni prostor, postopek priprave, serviranje, predstavitev, pospravljanje.

1. PRIHOD NA TEKMOVALNI PROSTOR:

- a) priprava mise en place
- b) priprava hladnih FF (izdajo in predstavitev jedi)
- c) priprava toplih FF (izdaja in predstavitev jedi)

2. SESTAVA IN EKONOMIČNOST IZDELKA:

- a) ali je izvedba pogostitve komercialna za prodajo
- b) ali so kosi pravilne velikosti (normativi), z ustreznimi prilogami in dodatki.

3. KRITERIJI ZA OCENO HLADNO / TOPLIH FINGER FOOD PRIGIZKOV:

- a) ali so živila pristna in pravilno obdelana
- b) ali so uporabljena živila po barvi, aromi, prebavljivosti v skladu s sodobnimi okusi,
- c) ali je za pripravo jedi uporabljena težja ali lažja težavnostna stopnja.
- d) ali pripravljen prigrizek z okusom zbuja tek (**izgled in okus**)

4. POSEBNI UČINKI IZDELKA – estetika kulinarike

- a) inovativnost, sodobnost izdelka (ali pripravljene jedi odstopajo od klasičnih standardov).

Kriteriji ocenjevanja:

Glede na število doseženih točk se razglasijo in podelijo zlata, srebrna in bronasta medalja za prvouvrščene. Vsi tekmovalci prejmejo priznanje za sodelovanje.

Na dan tekmovanja bo vodja tekmovanja na razpolago za komentarje po končanem nastopu vseh tekmovalcev

Organizator tekmovanja si pridržuje pravico, da na predloga vodje tekmovanja tekmovalca izključi, če ne bo upošteval pravil tekmovanja.



**TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE**



ROK PRIJAVE : petek, 27. september 2019

Prijavo na tekmovanje oddate preko e-prijavnice:

<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:

Davor DRUŽINEC (vodja tekmovanja)

davor.druzinec@gmail.com, 031 378 925