



PRAVILNIK 8
**TEKMOVANJE V PRIPRAVI IN POSTREŽBI
ZAJTRKA – ROOM SERVICE**

Tekmovalec (natakar, kuhar) pripravi zajtrk za postrežbo v sobi. Obrok mora vsebovati:

- hladni osvežilni napitek,
- topli napitek,
- 2 hladni jedi,
- 1 toplo jed,
- pekovsko pecivo,
- sadje,
- 3 namaze.

Tekmovalec pripravi zajtrk za eno osebo s primernim izborom iz hotelske ponudbe room service-a podjetja, za katerega tekmuje.

Izbor jedi in napitkov si tekmovalec pripravi na pladenj za postrežbo, servirni voziček ali premično mizo. Tekmovalec jedi postreže v »hotelsko sobo«.

Tekmovalec pripravi v officu vse potrebno za postrežbo zajtrka v sobi (priprava je že del tekmovanja), pomočnik s strani organizatorja mu pripravi toplo jed (sestavine za pripravo prinese tekmovalec s sabo).

Dodatni izziv za tekmovalca je ena izmed tem:

- Gost /ja ima rojstni dan.
- Gostova hotelska miza ni pospravljena od prejšnjega obroka.
- Gost je pomanjkljivo oblečen.
- Gost ne odpre vrat.
- Gost je nevljuden.
- Na vratih je obešanka »Ne moti!«
- Pozabil si eno jed ali pijačo.

Odigra jo v improvizirani sobi, temo pa določi žreb ocenjevalne komisije tik pred vstopom tekmovalca v hotelsko sobo.

Organizator priskrbi delovni prostor za pripravo zajtrka (bele prte, voziček), premično mizo in primeren prostor za prezentacijo oziroma postrežbo (improvizirana hotelska soba).

Vso potrebno opremo za pripravo hladne, tople jedi in napitkov, potreben inventar za postrežbo zajtrka si tekmovalec zagotovi sam in se v kriteriju ocenjevanju ocenjuje kot priprava delovnega prostora.

Tekmovalec mora na tekmovanje prinesiti tiskovino z izborom iz hotelske ponudbe room service-a – zajtrk podjetja, za katerega tekmuje. Na njem mora biti jasno obkroženo naročilo postreženega zajtrka.

Nastop je javen, zato mora tekmovalec nastopiti v delovni obleki.



Čas za pripravo:

- Jedi in napitkov: 10 minut
- Vozička ter pladnja: 5 minut
- Postrežba v sobi: 10 minut

Strokovna komisija bo tekmovalca ocenjevala po naslednjih kriterijih:

- | | |
|--|--------------------|
| 1. priprava delovnega mesta (mise en place) | 0 – 5 točk |
| 2. izbor jedi, napitkov | 0 – 10 točk |
| 3. strokovnost (organizacija, estetika dela in urejenost tekmovalca) | 0 – 15 točk |
| 4. izgled vozička in inventarja | 0 – 10 točk |
| 5. izgled, okus jedi (temperatura jedi) | 0 – 10 točk |
| 6. opis in zagovor dane situacije | 0 – 35 točk |
| 7. čas izvedbe | 0 – 15 točk |

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.

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:

Marko KOZEL (vodja tekmovanja)

marko.kozel@hotelslon.com, 070 857 298