

PRAVILNIK 10

Tekmovanje v pripravi dietnega menija – osnovna varovalna dieta

Ekipo sestavljata dva tekmovalca: glavni kuhar in pomočnik kuharja, ki skupaj pripravita izbran jedilnik za dve osebi na osnovi razpisanega pravilnika.

Osnovna navodila:

Tekmovalec mora **teden dni pred tekmovanjem** vodji tekmovanja poslati recepturo menija v elektronski obliki. Receptura zajema jedilnik osnovne varovalne diete za vse redne obroke (zajtrk, kosilo, večerja) in sestavo določenega obroka (**kosilo**) z opisom delovnih postopkov, ki ga bo pripravil na tekmovanju v živo.

Dnevni jedilnik naj ne vsebuje več kot 9196 kJ (2200 Kcal). Za tekmovanje se pripravlja **kosilo**, ki ne preseže 40% celodnevne energijske potrebe, pri tem pa morata upoštevati sodobne trende prehrane v sestavi in pripravi dietnega menija.

Za pripravo menija imata na razpolago 150 minut z uporabo živil, ki jih lahko tekmovalca na tekmovalni prostor prineseta mehansko obdelana do naslednje stopnje:

- ☒ očiščena in olupljena zelenjava (ne narezana),
- ☒ očiščeno meso, marinirano v celem kosu, uležano (ne narezano),
- ☒ uporaba industrijsko ali vnaprej pripravljenega testa (masleno, krhko, vlečeno, ...).

Tekmovalca pred komisijo pripravita **kosilo** celodnevnega jedilnika.

Tekmovalca pripravljen obrok postrežeta ocenjevalni komisiji, en obrok pa pripravita za razstavo.

Organizator zagotovi opremljen tekmovalni prostor, delovno površino, štedilnik s štirimi plinskimi gorilniki, hladilnik.

Vsa potrebna živila, kuhinjski inventar za pripravo jedi in servirno posodo si priskrbita tekmovalca sama.

Strokovna komisija bo potek dela ocenjevala po naslednjih kriterijih:

1. Mise en place (osebna urejenost, delovni prostor, ...).
2. Profesionalni delovni postopki (higiena, obdelava živil (mehanski in toplotni postopki obdelave), organizacija dela med pripravo, ekonomičnost porabe živil).
3. Predstavitev menija (dokumentacija- pravilna sestava menija, izračun biološke in energijske vrednosti).
4. Serviranje (pravilno in pravočasno serviranje, čistoča pri serviranju, temperatura jedi).
5. Okus (harmonija, dopolnjevanje sestavin, razmerje sestavin na krožniku, raznolikost tekstur, stopnjevanje okusov v meniju, upoštevanje sezone, lokalnost uporabljenih živil, kreativnost in inovativnost).

Ocenjevalni kriteriji:

- priznanje za sodelovanje do 69 točk,
- bronasto priznanje za sodelovanje, če doseže 70 - 79 možnih točk,
- srebrno priznanje za sodelovanje, če doseže 80 - 89 možnih točk in
- zlato priznanje za sodelovanje, če doseže 90 - 100 možnih točk.

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

Vodja tekmovanja: Davor BREZINŠČAK,
GSM: 031 / 353 513

e- mail: davor.brezinscak@sb-celje.si

ROK PRIJAVE : 5. september 2018

Prijavo na tekmovanje oddate na e- prijavo

dodatna vprašanja: srecko.koklic@tgzs.si

