



**TURISTIČNO  
GOSTINSKA  
ZBORNICA  
SLOVENIJE**

## **PRAVILNIK 12** **za razstavo pogrinjka / angleški ali francoski način strežbe**

Tekmovalec in pomočnik v delovni obleki podjetja nastopita v dveh disciplinah in sicer:

**A) STROKOVNI pogrinjek na določeno temo**  
upoštevajoč pravila stroke za 4-6 oseb s  
predstavitvijo mize na primeren način ob  
razstavljenem omizju.

Razstavljena miza s pogrinjki mora biti pripravljena in postavljena tako, da je v praksi izvedljiva in uporabna.

ali

**B) ALTERNATIVNI pogrinjek za 4-6 oseb in**  
predstavitve mize na primeren način ob  
razstavljenem omizju, poljubna tema, s  
poudarkom na inovativnosti in kreativnosti

**in obvezni del:**

**PRIPRAVA HLADNE PREDJEDI**

Ves potreben inventar za pripravo omizja si priskrbita tekmovalca sama.

Predstavitve prijavljene mize tekmovalca pripravita skupaj na vnaprej določenem mestu ob določeni uri.


Čas za pripravo mize je 60 minut. Po zaključku postavitve tekmovalec v živo zagovarja postavljeno mizo. Ob mizi na primernem stojalu pripravi predstavitve mize za obiskovalce. Postavitve mize - delo tekmovalca in pomočnika v živo spremlja ocenjevalna komisija.

**Pripravljeno, razstavljen mizo bo strokovna komisija ocenjevala po naslednjih kriterijih:**

**Kategorija A:**


1. splošen videz in celoten vtis omizja,
2. osebna urejenost,
3. izvirnost in domiselnost razstavljenega omizja (inventivnost in kreativnost),
4. uporabnost,

 Turistično gostinska zbornica Slovenije, Dimičeva 13, 1000 Ljubljana


 +386 (0) 1 58 98 230

 [info@tgzs.si](mailto:info@tgzs.si)

 ID: SI 62178954

 +386 (0) 1 58 98 224

 [www.tgzs.si](http://www.tgzs.si)

 SI56 0310 0100 2578 617



Hoteli Bernardin



FEEL SLOVENIA



Nalozbo sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj



**TURISTIČNO  
GOSTINSKA  
ZBORNICA  
SLOVENIJE**

5. strokovna sestava jedilnika, skladno z namembnostjo:

- izvirnost in oblika jedilnika,
- izbira jedi,
- izbira pijač,
- jezikovna pravilnost jedilnika,

6. strokovna izvedba pogrinjkov in omizja, usklajenost dela tekmovalca s pomočnikom,

7. skladnost dekoracije in inventarja z namembnostjo (inventar, vaze, svečniki, cvetje, vizitke, drugo),

8. predstavitev mize, v živo in vsebina teksta na stojalu.

### **Kategorija B**

1) splošen videz in celoten vtis omizja

2) izvirnost in domiselnost razstavljenega omizja  
(inventivnost in kreativnost)

3) sestava jedilnika, skladno s predstavitvijo mize:

- izvirnost in oblika jedilnika
- izvirnost izbire jedi
- izvirnost izbire pijač
- jezikovna pravilnost jedilnika

4) izvirnost izvedbe pogrinjkov in omizja

5) skladnost dekoracije in inventarja s predstavitvijo mize

6) predstavitev mize (način in vsebina)

Tekmovalca, ki sta pripravila razstavljeno omizje s pogrinjki v kategoriji A in B v drugem delu izvedeta angleški ali francoski način strežbe predjedi.


**TEMA:** Priprava crpacio (karpačo) Piranskega brancina s primernimi dodatki za dve osebi. Rezanje fileja ribe pred gostoma, in postrežba primerne vina ( na voljo tri vrste vina sponzorja).

Servirni voziček oziroma delovno mizo, file svežega Piranskega brancin, 16 dag na tekmovalca in izbor vin primernih za k jedi zagotovi organizator. Vse dodatke za pripravo in serviranje hladne začetne jedi si tekmovalec zagotovi sam.

**Potreben material - dodatke k hladni predjedi in inventar za nastop pred komisijo si priskrbi tekmovalec sam.**




 Turistično gostinska zbornica Slovenije, Dimičeva 13, 1000 Ljubljana

 +386 (0) 1 58 98 230

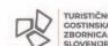
 [info@tgzs.si](mailto:info@tgzs.si)

 ID: SI 62178954

 +386 (0) 1 58 98 224

 [www.tgzs.si](http://www.tgzs.si)

 SI56 0310 0100 2578 617



Hoteli Bernardin  
HOTEL & RESTORANCIJA



Nalozbo sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj

Čas za pripravo pred komisijo in postrežbo je 12 minut.

Pripravo predjedi bo strokovna komisija ocenjevala po naslednjih kriterijih:

1. priprava delovnega mesta (mise en place) 10 točk
2. strokovnost pri delu 20 točk
3. estetika in čistoča pri delu 10 točk
4. primeren izbor priloge 20 točk
5. izgled servirnega krožnika 40 točk

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.

Na dan tekmovanja bo vodja tekmovanja na razpolago za komentarje izdelkov pri razstavnih mizah od 12 do 14 ure.

**BRANKO SLAVINEC**

**GSM: 051 321 402.**

**E-mail: [branko.slavinec@zdravilisce-radenci.si](mailto:branko.slavinec@zdravilisce-radenci.si)**

**in za drugi del tekmovanja:**

**E-mail: [kuzner.edvard@gmail.com](mailto:kuzner.edvard@gmail.com)**

**ROK PRIJAVE : 5. september 2018**

**Prijavo na tekmovanje oddate na e-prijavo**

**dodatna vprašanja: [srecko.koklic@tgzs.si](mailto:srecko.koklic@tgzs.si)**