

PRAVILNIK 16 Tekmovanje o poznavanju in točenju piva

Tekmovanja v točenju piva se lahko udeležijo natakariji / natakarice, študentje višjih strokovnih šol in zajema tri dele:

- a) praktični del tekmovanja točenja svetlega in temnega piva
- b) teoretični del v ustni obliki
- c) priprava napitka s pivom po lastni kreaciji

Nastop je javen, zato mora tekmovalec nastopiti v primerni, lahko tudi značilni, delovni obleki točajev piva. Tekmovanje bo izpeljano, če bo prijavljenih **najmanj 5 tekmovalcev**.

1. Praktični del tekmovanja

Organizator zagotovi tekmovalcu tekmovalni prostor, točilni pult za točenje piva, kozarce za točenje piva, vrčke ter inventar za postrežbo. Tekmovalci si lahko pol ure pred začetkom tekmovanja po žrebanju vrstnega reda ogledajo tekmovalni prostor, točilne naprave in inventar.

- a) Tekmovalec si pripravi tekmovalni prostor, si izbere primeren inventar, pripravi ponudbo prigrizkov k pivu po lastni izbiri, lahko dekorira tekmovalni prostor.
- b) Tekmovalec pravilno natoči 3 kozarce piva. Na razpolago ima vrčke 0,5l in 0,3l za svetlo pivo in tankostenski kozarec 0,3l za temno pivo.

Tekmovalec ima pravico, da v tekmovalnem času natoči še 4 kozarec ali vrček piva, ter ga zamenja v kolikor oceni, da ena od natočenih pijač preveč odstopa od kriterijev.

- c) Komisiji istočasno postreže v oceno tri natočene pijače.
- č) Po postrežbi pijače pospravi tekmovalni prostor.
- d) Za opravila pod točkami a, b, c ima tekmovalec na razpolago 10 minut.

2. Teoretični del v ustni obliki

Vprašanja se nanašajo na proizvodnjo piva, vrste piva v Sloveniji in svetu, svetovanje različnih tipov piva gostu, pivo in kulinarika.

3. Priprava napitka s pivom po lastni kreaciji za 3 osebe, recept mora s prijavnico poslati organizatorju.



**TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE**

Pri kreaciji obvezno uporabiti **najmanj 2,0 dcl piva, svetlega ali temnega**. Pri kreaciji lahko uporabi največ 3 do 4 sestavine, vključno z dolivanjem. Vse sestavine morajo biti napisane v centilitrih. Recept mora s prijavnico poslati organizatorju, navesti pa mora tudi dodatke v brizgih, dekoracijo in način priprave napitka. Priporočena količina dodanih pijač v napitku iz piva je lahko do 1 dcl.

Pri kreaciji uporabite svoje kozarce. Dekoracija – okraski se naredijo v pripravljalnici – vsak tekmovalec ima na voljo 7 minut in se šteje k strokovni pripravi napitka.

Tekmovalec si vse pijače in dodatke za pripravo napitka preskrbi sam. Za pripravo lastne kreacije tekmovalec uporablja svoj inventar in pribor.

Strokovna komisija bo tekmovalce ocenila po naslednjih kriterijih:

- priprava delovnega mesta,
- izvirnost nastopa (izgled, komunikacija z gostom),
- spretnost in strokovnost pri delu, estetika in čistoča pri delu,
- izgled izdelka,
- lastna kreacija
- odgovori na vprašanja

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: Branko SLAVINEC

GSM: 051 / 321 402

E-mail: branko.slavinec@terme-radenci.si

ROK PRIJAVE : 5. september 2018

Prijavo na tekmovanje oddate na e- prijavo

dodatna vprašanja: srecko.koklic@tgzs.si




 Turistično gostinska zbornica Slovenije, Dimičeva 13, 1000 Ljubljana

 +386 (0) 1 58 98 230

 info@tgzs.si

 ID: SI 62178954

 +386 (0) 1 58 98 224

 www.tgzs.si

 SI56 0310 0100 2578 617



Hoteli Bernardin



Nastalo s finančno podporo Republike Slovenije in Evropske unije iz Evropskega sklada za regionalni razvoj