



PRAVILNIK 17

Tekmovanje v pripravi in postrežbi kave

Tekmovanja se lahko udeležijo natakarji/ce, kuharji/ce, dijaki/nje srednjih šol za gostinstvo in turizem, študentje višjih strokovnih šol, člani sekcij, društev, podjetij, sp. in organizacij s področja gostinstva.

Tekmovalec mora opraviti naslednje naloge:

1. pripraviti delovni prostor
2. pripraviti in postreži:
 - a) 3 (tri) Espresso kave
 - b) 3 (tri) kapučine
 - c) 3 (tri) lastne kreacije
3. počistiti tekmovalni prostor
4. odgovoriti ustno ali pisno na 3 (tri) vprašanja o kavi.

Nastop je javen, zato mora tekmovalec nastopiti v delovni obleki podjetja, društva, šole, sekcije ali s.p.

Vrstni red tekmovalcev in tekmovalk bo izžreban pol ure pred začetkom tekmovanja na tekmovalnem prostoru.

Tekmovanje bo izvedeno, če bo prijavljenih **najmanj pet tekmovalcev**.

Strokovna komisija bo tekmovalce ocenjevala po naslednjih kriterijih:

1. Priprava delovnega mesta (15 minut).
2. Strokovnost pri delu: postopek, rokovanje z napravami, uporaba inventarja, pravilnost količin, stiskanje kave v ročici, čas pretoka – ekstrakcije, čistoča naprav in inventarja.
3. Čas priprave in postrežbe Espresso kave, kapučinov in lastne kreacije (15 minut).
4. Espresso kave in kapučine se postreže na kavarniški način in vse tri izdelke oz. dva izbrana v posamezni kategoriji naenkrat.
Lastno kreacijo se postreže poljubno, upoštevajoč standarde strežbe.
5. Ocenjevanje kave (izgled, barva, gostota in obstojnost kreme, okus in taktilna skladnost).
6. Ocenjevanje kapučina (izgled, gostota in obstojnost kreme, temperatura, ravnotežje okusa in taktilna skladnost).





7. Ocenjevanje lastne kreacije:

- Tekmovalec ima na razpolago eno (1) minuto časa, da predstavi in opiše svojo kreacijo (zakaj se je zato odločil, kaj ga je spodbudilo k temu, zgodba, ...)
- izgled, kreativnost, temperatura, okus in skladnost, dekoracija, izbira inventarja.

8. Urejenost prostora po končanem tekmovanju (10 minut)

Komisijo na podlagi števila prijavljenih tekmovalcev in tekmovalnih mest določi in potrdi organizacijski odbor.

Organizator in soorganizator poskrbita za:

- napravo za pripravo kave ter kavni mlinček, ki bo s strani sponzorja že uravnan.
- kavo, mleko, sladkor, skodelice in krožnike, žličke, podstavke, pladnje in drugi inventar.

Tekmovalec mora: z izjemo kave in naprave za pripravo kave priskrbeti vse dodatne sestavine (dekoracijo, inventar in material za pripravo lastne kreacije).

Lastna kreacija je lahko **brezalkoholna** ali z **dodatki alkoholnih pijač**. Mladoletni tekmovalci/ke lahko pripravijo samo **brezalkoholno pijačo**.

Pri pripravi lastne kreacije mora tekmovalec upoštevati:

- vsebovati mora najmanj 3 cl (30 mml) kave,
- zaznati se mora aroma in okus po kavi,
- alkoholna osnova do 7 cl,
- uporabi se lahko do največ 6 sestavin,
- pri sestavinah se mora navesti ime proizvajalca in morajo biti dostopne v prosti prodaji (na trgu),
- k sestavinam se štejejo tudi dodatki, brizgi, posipi in dekoracije, ki so v stiku s pijačo,
- vsebina – volumen izdelka je od 7 - 25 cl (2,5 dcl),
- dekoracija in dekorativni elementi (razni posipi in drugo), ki so sestavni del pijače, morajo biti užitni,
- na prijavnici sporočiti recepturo, količine izraziti v cl, navesti dodatke v brizgih, dekoracijo, način postrežbe, ime lastne kreacije in namen oziroma priložnost, ob kateri jo postrežemo.





TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE

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: Aleš OGRIN
GSM: 041 419 566

E-mail: ales.ogrin@siol.net


ROK PRIJAVE : 5. september 2018

Prijavo na tekmovanje oddate na e- prijavo

oddatna 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



Način plačila: Republika Slovenija in Evropska unija iz
Evropskega sklada za regionalni razvoj