



PRAVILNIK 2 za tekmovanje GRAND PRIX – KUHAR LETA

1 A/1 Tekmovalec za osvojitev lente KUHAR LETA pristopi k tekmovanju po pravilniku:

HLADANA KUHINJA pripravi obvezni del:

Hladna slavnostna plošča za 8 oseb

V kombinaciji izbora mesa upoštevajoč tri različne tehnike priprave s prilogo in centralno dekoracijo); pripravi krožnik za eno osebo, tako da je nazorno prikazan optični učinek serviranja za eno osebo in dodaten krožnik za komisijo z jedmi ki naj bodo čim manj šemizirane.

in po izbiri:

- a) šest inovativnih predjedi (tri hladne, tri tople – hladno razstavljene).
ali
- b) svečani meni s šestimi hodi (toplo, pripravljene hladno razstavljene)
ali
- c) šest različnih prigrizkov (finger food) (po 6 kosov. Tri hladno pripravljene in tri toplo pripravljene hladno razstavljene 1 komplet na servirnem krožniku za ocenjevalno komisijo).

Označevanje izdelkov

Tekmovalec zagotovi primerno označitev razstavnih izdelkov.

Razstavljene izdelke v hladni kuhinji bodo ocenjevani po naslednjih kriterijih:

1. PREDSTAVITEV IN SPLOŠNI VTIS IZDELKA: 0 – 25 točk

- a) ali izdelek zbuja tek
- b) ali je dekoracija v skladu z izdelkom
- c) ali je predstavitev sodobna in elegantna.

2. SESTAVA – KOMPOZICIJA: 0 – 25 točk

- a) ali so kosi pravilne velikosti (normativi), z ustreznimi prilogami, dodatki in osrednjo kompozicijo (dekoracijo)
- b) ali so uporabljena živila po barvi, okusu in sestavi v skladu s sodobno kulinarično umetnostjo





3. STROKOVNA IZDELAVA : 0 – 25 točk

- a) ali so živila pristna in pravilno obdelana (glej strokovno literaturo)
- b) ali so jedi pravilno prevlečene z ustrezno glazuro (aspik, omaka, šafroa itd.)
- c) ali so v pripravi razstavnega izdelka vključeni sodobni trendi priprave in tehnike dela

4. PREDSTAVITEV SERVIRANJE: 0 – 25 točk

- a) umetniški vtis izdelka
- b) ali so jedi pravilno zložene na plošči (krožniku) in omogočajo primerno serviranje
- c) ali pripravljena jed odstopa od klasičnih standardov

Skupaj

100 točk

1A/2 Tekmovalec za program TOPLA KUHINJA

Se udeleži tekmovanja v pripravi jedi po naročilu MAGIC BOX in pripravi 1 x glavno jed s primerno prilogo in 1 x sladico za dve osebi, servirano na navaden način.

- a) jedi morajo biti najmanj dvo- ali tro- komponentne, tekmovalec mora upoštevati strokovnost pri sestavi jedi, pri pripravi jedi pa mora tekmovalec upoštevati sodobne trende obdelave živil;
- b) tekmovalec izvede svojo nalogo po pravilniku 9. priprava jedi po naročilu Magic Box.
- c) Tekmovalec obvezno uporabi živila v magic boxu in izbere razpoložljiva živila na tržnici.
- d) tekmovalec mora pred začetkom kuhanja predložiti sestavo jedi s kratkim opisom delovnih postopkov ter napisanim normativom živil v štirih izvodih in napise jedi za predstavitev na tekmovalnem prostoru.
- e) tekmovalec po izteku tekmovalnega časa jedi servira in sicer: ena jed je namenjena ocenjevalni komisiji, druga pa se postavi na razstveni prostor, kjer lahko postavi logotip podjetja in sponzorja
- f) k pripravljenim jedem svetuje primerno vino.





**TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE**

Strokovna komisija bo potek dela in jedi ocenjevala po naslednjih kriterijih:

- 1. Strokovna sestava jedi** 0 – 20 točk
 - a) normativ živil
 - b) kombinacija živil pri sestavi jedi
- 2. Urejenost** 0 – 20 točk
 - a) osebna urejenost tekmovalca
 - b) delovni prostor (higiena dela)
- 3. Profesionalna priprava jedi** 0 – 20 točk
 - a) postopek mehanske in termične obdelave živil
 - b) ekonomična poraba živil
 - c. čas priprave jedi
(odbitne točke pri zamudi izdaje 3 minute ena točka)
- 4. Serviranje** 0 – 40 točk
 - a. Okus in izbor vina k posamezni jedi

Organizator zagotovi opremljen tekmovalni prostor, delovno površino, štedilnik s plinskim gorilnikom, hladilnik Gorenje.

Posodo za pripravo jedi v topli kuhinji in servirno posodo prinese tekmovalec s seboj.

Za vse razstavljene jedi si tekmovalec sam priskrbi ustrezno posodo ali razstavno ploščo.

Organizator zagotovi pogrnjeno razstavno površino 2.10 m x 1.30 m na katero razstavljaavec sam po želji razporedi svoje izdelke, jih primerno označi. Tekmovalec bo lahko svoje izdelek dokončeval v kuhinji, ki jo bo zagotovil organizator.

V vsaki kategoriji se razglasi prvo, drugo in tretje mesto po navedenem kriteriju.

bronasto medaljo, če doseže 80,00 - 87,00% možnih točk;

srebrno medaljo, če doseže 87,01 - 93,50% možnih točk in

zlato medaljo, če doseže nad 93,51% možnih točk.

Seštevek osvojenih točk 1 A1 in 1A2 deljeno z dve je končni rezultat za osvojeno lovoriko **KUHAR LETA GRAN PRIX.**

Vodja tekmovanja **Tomaž VOZELJ,**

GSM: 040 / 457 707

E naslov: kulinarika@siol.net

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



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA REGIONALNO
RAZVOJ IN INFRASTRUKTURO



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIŠTVO
GOZDARSTVO IN ŽIVILNO
PRAVO

Nabavljena s finančno pomočjo Republike Slovenije in Evropske unije iz
Evropskega sklada za regionalni razvoj