



PRAVILNIK 23

Ekipno tekmovanje v pripravi Cocktail party-ja – Finger Food

Coctail Party pripravi ekipa, ki šteje 5 članov in jo sestavljajo: vodja ekipe, dva natakarji, dva kuharja.

Coctail Party: ekipa pripravi sprejem za 60 - 80 oseb stoječa postavitvev. (število oseb potrdi organizator glede na število prijavljenih ekip)

Sprejem se pripravi in izpelje po sistemu, PRIPELJI, POSTAVI, IZVEDBA, POSPRAVI, ODPELJI.

Materialni stroški za porabljeni živila ne smejo presežati 7.50 EUR na osebo in jih organizacijski odbor GTZ Slovenije povrne tekmovalni ekipi za pripravo sprejema - pogostitev po otvoritvi. Za povračilo materialnih stroškov je pisna kalkulacija, ki jo mora vodja ekipe predložiti predsedniku ocenjevalne komisije.

Ocenjevalna komisija spremlja ekipo kot celoto (se ne deli na kuharski in strežni del).

Coctail Party je sestavljen s ponudbo jedi s sodobnimi trendi finger food in mora biti sestavljen iz naslednjih skupin jedi:

- a) hladni prigrizki (mesno, zelenjavni, brez suhomesnatih izdelkov),
- b) topli prigrizki, (rib ali rakov in mehkužcev, iz mesa klavne živine, perutnine, divjačine) z ustreznimi omakami, primernimi prilogami solat,
- c) sladice (različnih vrst testa, krem, sadja)

Suhomesnate in mlekarske izdelke je dovoljeno uporabiti le, če bodo predelani v drugo jed. Seznam pijač za postrežbo na sprejemu prijavljena ekipa prejme 5 dni pred dogodkom glede na dogovor s sponzorji.

Dokumentacijo za pripravo Coctail Party-ja vodja ekipe po elektronski pošti odda vodji tekmovanja do 1. oktobra 2018.

Čas za pripravo prostora (postavitev miz - visoke stoječ mize zagotovi organizator) in ureditev prostora 30 minut, za serviranje prigrizkov 90 minut. Ekipa prične s pripravo istočasno. Za vsako ekipo 1 pogrnjeno okroglo bifejsko mizo, ki je ekipi namenjena za odlaganje pripravljenih plošč z jedmi za nadaljnjo nudenje in 5 pogrjenih visokih barskih okroglih miz.





Organizator zagotovi prostor za izdajo jedi, potrebne delovne površine (štiri gasilske mize na ekipo), direktno na ploščo in jih strežba naprej nudi gostom. Regeneracije ali dokončevanje jedi na tekmovalnem prostoru ne bo mogoče.

Ekipa nastopa v delovnih oblekah svojega obrata.

Strežni inventar, ki ga ekipa potrebuje za izvedbo Coctail Party-ja, si ekipa priskrbi sama.

Ekipa:

- lahko ima hladno tople prigrizke porcijsko pripravljene v gastronorm posodah, direktno na servirnih ploščah ali v posodicah za finger food,
- glede na pripravo si organizira nadaljnje delo

Ekipa prične z delom istočasno in si pripravo izvedbe organizira po svoji presoji.

Delo ekipe bo ocenjevalna komisija spremljala od prihoda na tekmovalni prostor vključujoč transport – dostavo.

1. PRIHOD EKIPE NA TEKMOVALNI PROSTOR:

- a) transport pripravljenih prigrizkov in inventarja
- b) priprava prostora (za izdajo jedi)
- c) priprava prostora za izvedbo pogostitve
- d) predstavitev podjetja

2. SESTAVA IN EKONOMIČNOST IZDELKA:

- a) ali je izvedba pogostitve komercialna za prodajo
- b) ali so kosi pravilne velikosti (normativi), z ustreznimi prilogami in dodatki.

3. KRITERIJI ZA OCENO SLANIH HLADNO / TOPLIH in SLADKIH HLADNO TOPLIH PRIGIZKOV:

- a) ali pripravljen prigrizek na videz zbuja tek (izgled)
- b) ali so živila pristna in pravilno obdelana
- c) ali so uporabljena živila po barvi, aromi, prebavljivosti v skladu s sodobnimi okusi,
- d) ali je za pripravo jedi uporabljena težja ali lažja težavnostna stopnja.
- e) ali pripravljen prigrizek z okusom zbuja tek (okus)





**TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE**

4. POSEBNI UČINKI IZDELKA – estetika kulinarike

a) inovativnost, sodobnost izdelka (ali pripravljene jedi odstopajo od klasičnih standardov).

5. PRI IZVEDBI POGOSTITVE SE OCENJUJE:

- a) priprava odlagalnih površin,
- b) izvirnost izbora slanih / sladkih, toplih / hladnih prigrizkov in njihova predstavitev,
- c) sprejem gostov,
- d) postrežba pijač
- e) pospravljanje, deserviranje,

Glede na število osvojenih točk se razglasijo rezultati po navedenem kriteriju.

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

V kategoriji tekmovanja se glede na kriterij doseženih točk razglasijo tretje, drugo in prvo mesto in podelijo medalje za osvojeno mesto.

Za vse informacije v zvezi z razstavo sta pooblaščen vodji tekmovanja:

MATIJA POZDEREC,

Flandrova 9, 1000 Ljubljana, GSM: 041 677 348

e-mail: matija.pozderek@t-2.net

Mitja TISNIKAR

GSM: 041 844 - 968

e-mail: mitja.tisnikar@bernardingroup.si

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



SRIP
TRAJNOSTNI
TURIZEM

FEEL
SLOVENIA

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