



P R A V I L N I K 27

Ekipno tekmovanje dijakov srednjih šol za živilstvo - slaščičarstvo

Tekmovanja se lahko udeležijo dijaki Srednjih živilskih šol program živilec, poklic slaščičar. Ekipo sestavljajo trije tekmovalci, katere spremlja mentor in morajo biti v delovnih oblekah. Čas priprave za izdelavo izdelkov je 60 minut.

TEMA:

a) izdelava dveh enakih restavracijskih sladice- Mousse mlečne čokolade, s tekočo malinovo sredico in dekoracijo. Teža sladice je 120 do 150 g.

b) izdelava in dekoriranje že prinesene torte - vanilijeva torta z limoninin nadevom in meliso, ter mandljeva hrustljava podlaga. (premer 26 cm višina 8 cm tema). Dekoracija naj bo čim bolj inovativna brez pokrivanja tort z sladkornimi masami (tičino, marcipan, ipd.).

Vsa potrebna živila in inventar prinese ekipa s seboj. Organizator zagotovi električni štedilnik Gorenje s steklokeramično ploščo in električno pečico, delovno mizo z marmorno ploskvijo in električni priključek 220V.

Pred tekmovanjem vsak tekmovalec komisiji predloži dokumentacijo z recepturami in opisi svojih izdelkov.

RESTAVRACIJSKA SLADICA: tekmovalec na tekmovalnem mestu pripravi restavracijsko sladico iz surovin, ki jih prinese s seboj in vsebovati mora vse komponente.

TORTA: Torto prinese tekmovalec s seboj že pripravljeno, pred komisijo pa jo dokonča obmaže, ter naredi dekoracijo in dekorira. Dekoracija je lahko maksimalno visoka 15 cm. Pred tekmovanjem pa predloži skico dekoracije za torto.

TEMA DEKORACIJE: Urhu za 18 rojstni dan, - obožuje zgodbe Harry Potter-ja.

Tekmovalca oblikujeta vso dekoracijo pred komisijo.

V primeru, da je za dekoracijo torte uporabljena že posušena vnaprej pripravljena dekoracija, le to tekmovalec prinese s seboj, na tekmovalnem mestu pa pripravi v živo pred komisijo novo.





TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE

V primeru, da se uporabi prinesena gotova dekoracija in se postopka priprave ne prikaže v živo, ali že obmazana in oblečena torta se v seštevkju skupnih točk odbije 10 točk za izvedbo.

Komisija ocenjuje:

- pod točko a: izdelava, teža, okus
- pod točko b: izgled torte, dekoracijo in okus

Kriteriji za ocenjevanje:

1. Predstavitev in splošni vtis izdelkov

- ali je uporabljeno pravilno orodje,
- ali je dekoracija v skladu z izdelkom

2. Strokovna izdelava

- ali je izdelek pravilno oblikovan,
- ali je za izdelek uporabljena težja ali lažja težavnostna stopnja.

3. Sestava in ekonomičnost izdelka

- ali so uporabljena živila po barvi, aromi in prebavljivosti v skladu s sodobnimi okusi,
- ali je izdelek ekonomičen za prodajo,
- ali so kosi pravilne velikosti (normativi) z ustreznimi dodatki.

4. Posebni učinki izdelka - inovativnost

- umetniški vtis izdelka,
- izvirnost
- izdelek je pripravljen izven klasičnih okvirjev.

5. Okus

Ocenjevalno komisijo imenuje organizacijski odbor GTZ, na predlog strokovnih učiteljev srednjih živilskih šol.

Ekipna ocena je seštevek vseh treh tekmovalcev.




 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



Ministrstvo za regionalni razvoj
Nabavila sfinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz
Evropskega sklada za regionalni razvoj



**TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE**

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 število doseženih točk razglasijo tretje, drugo in prvo mesto in podelijo medalje za osvojeno mesto.

Vodja tekmovanja: Cecilija PER

GSM: 031 / 386 641

E-mail: cecilija.per@guest.arnes.si

ROK PRIJAVE : 9. september 2018


Imena tekmovalcev 28. september 2018

Prijavo na tekmovanje oddate na e- prijavo

dodatna vprašanja: srecko.koklic@tgzs.s




 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
HOTELI IN RESTORANI



Ministrstvo za kulturo Republike Slovenije
Nabavila je sponzorirala Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj