



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE

PRAVILNIK 28

Ekipno tekmovanje dijakov srednjih šol za živilstvo - pekarstvo

Tekmovanja se lahko udeležijo dijaki srednjih živilskih šol, program živilec, poklic pek. Ekipo sestavljajo trije tekmovalci, spremlja jih mentor, dijaki so na tekmovalnem mestu v popolni delovni obleki, kot pri izvajanju praktičnega pouka v šolski delavnici. Na delovnih uniformah so dovoljene oznake šole in sponzorja.

Tema:

a) Pekovsko pecivo na izbrano temo:

- 1 x brioš rezano-srček
- 1 x mali zaviti izdelek z polnilom
- 1 x malo pleteno pecivo
- tri vrste pekovskega peciva po 10 kosov
(teža enega kosa peciva 60-70 g)

b) Okrasni izdelki – pletena zvezda z dekoracijo

Za dekoracijo prinesejo seboj mrtvo testo.

Čas priprave načrta in izdelave je 60 minut.


1. Ekipo pripravi testo, oblikuje izdelke, nato se izdelki spečejo na razstavnem prostoru ali v hotelski kuhinji (glede na možnosti izvedbe tekmovanja se posreduje mentorjem informacija).
2. Ekipo na mizi pred tekmovalnim prostorom razstavi izdelke. **Pečenje in razstava nista zajeta v čas tekmovanja.**

Vse potrebne surovine in orodje prinese ekipa s seboj, vključno z malim mešalnim strojem in pekači. Organizator zagotovi delovno mizo (z leseno podlago), električni priključek, tekočo hladno / toplo vodo.

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




 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 sofinanciranjem Republike Slovenije in Evropske unije iz Evropskega sklada za regionalni razvoj



Kriteriji za ocenjevanje:

1. Predstavitev:

- osebna urejenost, uniforma, obutev,
- priprava delovnega mesta, higiena dela.

2. Splošni vtis izdelka:

- Osnovno: priprava, deljenje in oblikovanje testa,
- različnost in zahtevnost oblikovanja.

3. Ekonomičnost izdelkov

- primernost izdelkov za prodajo,
- ekonomičnost uporabe surovin in poraba pripravljene testa

4. Inovativnost:

- domiselnost predstavitev izdelkov

5. Dokumentacija:

- priprava dokumentacije (načrt in receptura)

6. Ocena končnega izdelka:

- izgled pečenega izdelka
- okus pečenega izdelka
- čas izdelave

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.





TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE

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.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



Natožna sponzorirata Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega sklada za regionalni razvoj