



PRAVILNIK 9

Tekmovanje v pripravi jedi pred gostom (Front Cooking)

Tekmovalec / kuhar pripravi v živo v restavraciji – front cooking za člane komisije tri jedi za zajtrk za eno osebo:

1. Jajčno omleto:

- brez dodatkov
- z dodatki po izbiri (naroči član komisije

in

2. Umešano ali na oko pečeno jajca (glede na naročilo s strani komisije)

Jedi pripravi na osnovi predhodno izvlečene naloge. Priprava v živo pred komisijo je časovno omejena.

Organizator priskrbi opremljen tekmovalni prostor. Vsa osnovna živila (jajca, gobice, sir, slanina, bučke, paprika) ne narezano in inventar za pripravo jedi po pravilniku.

Tekmovalec bo imel na razpolago in bo lahko izbral med različnimi vrstami maščobe: Rama profi, maslo, margarina, sončnično olje, oljčno olje.

V primeru, da želi tekmovalec pokazati večjo kreativnost pri kombiniranju živil z jajci, le te priskrbi sam.

Potek tekmovanja:

1. Pred pričetkom tekmovalec izvleče listek na katerem je napisano naročilo za pripravo jedi (možne so različne kombinacije naročenih jajčnih jedi).
2. Na osnovi naročila ima čas za pripravo živil, ki si jih prinese na tekmovalni prostor in nato pred komisijo pripravi naročilo. Pri samem delu se ocenjuje tudi komuniciranje z gosti (komisijo).
3. Tekmovalec pred pričetkom priprave jedi komisij odda na kratko spisane sestavine priprave naročene jedi za vsako posebej z normativom živil na osebo. Med pripravo komunicira z gosti – komisijo in predstavi pripravo omlete.
4. Nastop je javen, zato mora tekmovalec nastopiti v delovni obleki.

Čas izvedbe tekmovanja na tekmovalca: 10 minut





**TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE**

Priprava delovnega prostora in predpriprava živil:

Priprava treh jedi: 7, 30 minut

- a) jajčna omleta brez dodatkov
- b) omleta z dodatki
- c) pečeno jajce (umešano ali na oko)

Strokovna komisija bo tekmovalca ocenjevala po naslednjih kriterijih:

1. Receptura in zahtevki živil,
2. Priprava delovnega mesta (mise en place),
3. Komunikativnost tekmovalca do gosta,
4. Izgled serviranih jedi inovativnost izdelka,
5. Okus jedi (vsake jedi posebej),
6. Čas priprave jedi.

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:

GSM:

e-naslov:


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



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