



PRAVILNIK TEKMOVANJE V PRIPRAVI GLAVNE JEDI

Tekmovalec pripravi 2 porciji jedi – **GLAVNE RIBJE JEDI** v živo pod naslednjimi pogoji:

- tekmovalec prinese s seboj vsa potrebna živila začimbe in zelišča za pripravo **GLAVNE JEDI RIBA, manjše ribe se filirajo** na tekmovalnem mestu, **večji kos ribe pa se porcionira** na tekmovalnem mestu. **Zelenjava** lahko očiščena, ne narezana, vsi mehanski postopki obdelave živil se izvedejo na tekmovalnem mestu. Dovoljena je uporaba osnovnih fondov za pripravo jedi.
- tekmovalec pred pričetkom tekmovanja odda recepturo za pripravljeno jed, v e obliki v wordu posreduje vnaprej ali prinese na ključku
- tekmovalec riba ustrezno pečena in varno za užitanje, skladno s slovensko zakonodajo in regulativami za pripravo izdelkov iz mletega mesa (NIJZ), središčna temp. vsaj 68°, oziroma po želji gosta.
- organizator priskrbi plinski štedilnik, parno konvekcijsko pečico delovno površino, tekočo vodo, razkuževalnike za roke, koše za smeti.
- tekmovalec lahko prinese na tekmovalno mesto: kuhalno, servirno posodo, male gospodinjske aparate max 6 aparatov.
- Potek tekmovanja: 10 minut** za pripravo delovnega mesta, **40 minut** za pripravo jedi in **10 minut** za čiščenje

KRITERIJ ZA OCENJEVANJE

1. UREJENOST IN PRIPRAVA MISE EN PLACE a) osebna urejenost (delovna obleka, primerne hlače, predpasnik, pokrivalo, zaščitni čevlji) b) čistoča in urejenost delovnega prostora c) dokumentacija (receptura)	0 – 10 točk
2. PRIPRAVA IN PROFESIONALNO DELO a) obdelava živil (mehanski in toplotni postopki obdelave živil) b) ekonomična poraba živil c) organizacija dela med pripravo jedi d) kreativnost in inovativnost	0 – 30 točk
3. SERVIRANJE JEDI a) čistoča in urejenost tekmovalnega prostora b) temperatura jedi, c) organizacija servisa	0 – 10 točk
4. OCENITEV JEDI – OKUS, okus jedi (izvirnost in odstopanja od običajne priprave jedi)	0 – 50 točk
Skupaj:	100 točk

Glede na število doseženih točk se razglasijo in podelijo priznanja:

- 00,00 – 59,99 – POTRDILO ZA SODELOVANJE
- 60,00 – 69,99 – PRIZNANJE ZA SODELOVANJE
- 70,00 – 79,99 – BRONASTO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE
- 80,00 – 89,99 – SREBRNO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE
- 90,00 – 100,00 – ZLATO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE

- Glede na doseženo število točk, se najboljšim trem tekmovalcem podelijo še bronasta, srebrna in zlata medalja v kategoriji tekmovanja. Tekmovalci se potegujejo tudi za prehodni pokal GTZ Slovenije. Merilo je seštevek točk, ki jih tekmovalci (kuharstvo, strežba, turizem) posamezne šole dosežejo na tekmovanju. Prehodni pokal preide v trajno last šole, če ga šola – tekmovalci osvojijo tri leta zaporedoma.
- Na dan tekmovanja bo predsednik ocenjevalne komisije na razpolago za komentarje izdelkov pri razstavnih mizi po zaključenem tekmovanju.
- Organizator tekmovanja si pridržuje pravico, da na predloga vodje tekmovanja tekmovalca izključi, če ne bo upošteval pravil tekmovanja.

ROK PRIJAVE : petek, 24. september 2021

Prijavo na tekmovanje oddate preko e-prijavnice: <http://eprijava-gtz.plior.si>

Za vsa dodatna vprašanja vezana organizacijo in izvedbo tekmovanja se obrnite na:

Srečko KOKLIČ (vodja projekta) srecko.koklic@tgzs.si, 051 273 000

Na tekmovalnem mestu (pred in med tekmovanjem) se obrnite na: Davor BREZINŠČAK, davor.brezinscak@sb-celje.si, 031 353 513

Sponzor Tuš Cash & Cary bo za tekmovanje kuharji člani in mladinci pripravil sponzorski paket delovne opreme (majice, predpasnike in kape). **Na tekmovalnem ni dovoljena uporaba konkurenčnih izdelkov živil blagovne znamke Tuš – Cash & Cary**