



## PRAVILNIK TEKMOVANJE V PRIPRAVI GLAVNE JEDI

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

- tekmovalec prinese s seboj vsa potrebna živila začimbe in zelišča za pripravo **GLAVNE MESNE JEDI – uporabi svinjsko ribico**. Meso očiščeno, vakumirano, oblikuje, nareže se 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. Pri pripravi jedi, mora vključiti pivo.
- 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 priprava jedi in **10 minut** za čiščenje

### KRITERIJ ZA OCENJEVANJE

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

**OKUS** bo ocenjevala ocenjevalna komisija po sistemu **BLEINDED TESTING** – slepo ocenjevanje. Komisijo bodo sestavljali mentorji tekmovalcev.

Ocenjevalni kriteriji:

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

**V kategoriji tekmovanja se glede na število doseženih točk razglasijo in podelijo bronasta, srebrna in zlata medalja za osvojeno mesto.**

- 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 : 5 november 2022

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](mailto:srecko.koklic@tgzs.si),  
051 273 000

Na tekmovalnem mestu (pred in med tekmovanjem) se

obrnite na: Davor BREZINŠČAK, [davor.brezinscak@sb-celje.si](mailto: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).

**POZOR** Na tekmovalnem ni dovoljena uporaba

konkurenčnih izdelkov živil blagovne znamke Tuš – Cash &

Cary