



## PRAVILNIK Tekmovanje v pripravi burgerja

Tekmovalec pripravi BURGERJA na običajen ali izviren način na električnem žaru (tudi opcija plinski žar) v živo pod naslednjimi pogoji:

**Pogoji tekmovanja:**

**a)** tekmovalec prinese s seboj vsa potrebna živila, začimbe za pripravo BURGERJA:

- 4/5 **a mesni burger**

- 4/5 **b vegetarijanski burger**

/sponzor/

(obvezno 100% seseklano goveje meso, ali mešanico rastlinskega izvora, očiščeno in ne narezano zelenjavo, (minimalno dve, tri različne vrste) bombeto in vse ostale dodatke in omake za sestavo burgerja.

**b)** tekmovalec pred pričetkom tekmovanja odda recepturo za pripravljeno jed, v e obliki v word posreduje naprej vodji tekmovanja ali prinese s seboj na ključku.,

**c)** tekmovalec oblikuje burger, termično obdela, meso ustrezno pečeno in varno za užitje, skladno s slovensko zakonodajo in regulativami za pripravo izdelkov iz mletega mesa NIJZ ), središnja temperatura vsaj 68 stopinj, oziroma po želji gosta.

**d)** ves potreben inventar za pripravo in serviranje si tekmovalec priskrbi sam;

**e)** organizator zagotovi električni ali plinski žar, delovno površino, tekočo vodo, razkuževalnik za roke, koše za smeti.

**f)** priprava jedi je **časovno omejena na 30 minut**

TEKMOVALEC ob pripravi Burgerjapo svoji presoji izbere eno izmed navedenih piv sponzorja:

- Union: Union nefiltrirano, Union temno,
- Laško: Laško IPA, Golding in Laško 0,0
- Heineken: Heineken 0,0

**Strokovna komisija bo potek dela in jedi ocenjevala po naslednjih kriterijih:**

**1. MISE EN PLACE IN ČISTA LINIJA PRIPRAVE 0–10 točk**

- a) osebna urejenost
- b) priprava delovnega mesta , čistoča in urejenost - HACCP
- d) dokumentacija (receptura)

**2. PRIPRAVA IN PROFESIONALNO DELO 0–30 točk**

- a) obdelave živil (mehanski in toplotni postopki)
- b) ekonomična poraba živil
- c) organizacija dela med pripravo jedi
- d) kreativnost in inovativnost (uporaba moderne kulinarične metode in normativov)

**3. SERVIRANJE jedi 0 -10 točk**

- a) čistoča in urejenost tekmovalnega prostora ob serviranju
- b) temperatura jedi, krožnikov
- c) organizacija servisa (točnost serviranja)

**4. OKUS 0 – 50 točk**

- a) okus burgerja (izvirnost in odstopanja od običajne priprave burgerja) glavna jed s prilogo

Organizator tekmovanja si pridržuje pravico, da na predlog vodje tekmovanja tekmovalca izključi, če ne bo upošteval pravil tekmovanja

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 število doseženih točk se razglasijo in podelijo bronasta, srebrna in zlata medalja za osvojeno mesto.

**Vodja tekmovanja: Dušan KRIVEC,**  
GSM: 041 / 729 087

E-mail: [dusan.krivec1963@gmail.com](mailto:dusan.krivec1963@gmail.com)

**ROK PRIJAVE : 5. november 2022**

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

**Dodatna vprašanja: [srecko.koklic@tgzs.si](mailto:srecko.koklic@tgzs.si)**  
GSM 051 / 273 000