



PRAVILNIK 7 / 8

Tekmovanje v pripravi glavne jedi po naročilu – člani / mladi kuharji do 23 let

Tekmovalec pripravi glavno jed s primerno prilogo, za **dve osebi**, servirano na servirni krožnik.

Pogoji tekmovanja:

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

- 7/8 a glavna jed vključujoč svinjsko ribico
- 7/8 b glavna jed vključujoč kunčje meso
- 7/8 c glavna jed vključujoč meso rastlinskega izvora /sponzor/

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 meso pripravi skladno s slovensko zakonodajo in regulativo za pripravo mesa, središčna temperatura 68 stopinj, oziroma po želji gosta.

d) ves potreben inventar za kuhanje in serviranje si tekmovalec priskrbi sam; na tekmovalni prostor lahko prinese: termo mix, mikser, palični mešalnik, (max 6 aparatov)

e) organizator zagotovi plinski štedilnik, parno konfekcijsko pečico, delovno površino, tekočo vodo, razkuževalnik za roke, koše za smeti.

f) potek tekmovanja: 10 minut za pripravo delovnega mesta , 30 minut za pripravo jedi in 10 minut za čiščenje. Tekmovalec po izteku tekmovalnega časa jedi servira in sicer: ena jed je namenjena ocenjevalni komisiji, druga pa se postavi na razstaveni prostor.

g) Tekmovalec lahko uporabi pripravljene osnove, fonde za pripravo omak brez dodelanega okusa.

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 glavna jed s prilogo
- b) okus restavracijske sladice - finale
(Tipičen okus jedi, poznan za določeno sestavino, brez dodanih konzervansov. Uporabljena pravilna zelišča in začimbe. Polnost okusov in skladanje z vsemi komponentami na krožniku.

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.

FINALE TUŠ-eva zvezdna kuhinja: v finale se uvrstijo prvi trije uvrščeni tekmovalci v pripravi glavne jedi po razpisnem pravilniku in se pomerijo v pripravi

RESTAVRACIJSKE SLADICE po sistemu magic box (garniture), ki vsebuje vsaj tri komponente (za dve osebi), v katero mora vključiti živila, ki bodo podana na tekmovalnem mestu, čas priprave 50 minut.

Pri pripravi sladice je dovoljeno, da tekmovalec prinese na tekmovalni prostor, katerokoli surovo testo (termično neobdelano).

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

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

Vodja tekmovanja: Davor BREZINŠČAK,
GSM: 031 / 353 513

E-mail: davor.brezinscak@sb-celje.si

ROK PRIJAVE : 5. november 2022

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

Dodatna vprašanja: srecko.koklic@tgzs.si
GSM 051 / 273 000