



PRAVILNIK

Tekmovanje v pripravi in postrežbi kave

Tekmovanja se lahko udeležijo natakarij/ce, kuharji/ce, dijaki/nje srednjih šol za gostinstvo in turizem, študentje višjih strokovnih šol, člani sekcij, društev, podjetij, sp. in organizacij s področja gostinstva.

Tekmovalec mora opraviti naslednje naloge:

1. pripraviti delovni prostor
2. pripraviti in postreži:
 - a) 4 (štiri) espresso kave
 - b) 4 (štiri) cappucine
 - c) 4 (štiri) lastne kreacije
3. počistiti tekmovalni prostor
4. odgovoriti ustno ali pismeno na 3 (tri) vprašanja o kavi

Nastop je javen, zato mora tekmovalec nastopiti v delovni obleki podjetja, društva, šole, sekcije ali sp.

Vrstni red tekmovalcev in tekmovalk bo izžreban pol ure pred začetkom tekmovanja na tekmovalnem prostoru.

Tekmovanje bo izvedeno, če bo prijavljeno najmanj pet tekmovalcev.

Strokovna komisija bo tekmovalce ocenjevala po naslednjih kriterijih:

1. Priprava delovnega mesta (15 minut);
2. Strokovnost pri delu: postopek, rokovanje z napravami, uporaba inventarja, pravilnost količin, stiskanje kave v ročici, čas pretoka – ekstrakcije, čistoča naprav in inventarja;
3. Čas priprave in postrežbe espresso kave, cappucinov in lastne kreacije (15 minut);
4. Espresso kave in cappucine se postreže na kavarniški način in vse štiri izdelke v posamezni kategoriji naenkrat. Lastno kreacijo se postreže poljubno, upoštevajoč standarde strežbe;
5. Ocenjevanje kave (izgled, barva, gostota in obstojnost kreme, okus in taktilna skladnost);
6. Ocenjevanje cappucina (izgled, gostota in obstojnost kreme, temperatura, ravnotežje okusa in taktilna skladnost);
7. Ocenjevanje lastne kreacije (tekmovalec ima na razpolago 1 minuto časa, da predstavi in opiše svojo kreacijo (zakaj se je zato odločil, kaj ga je vzpodbudilo temu, zgodba...), izgled, kreativnost, temperatura, okus in skladnost, dekoracija, izbira inventarja);
8. Urejenost prostora po končanem tekmovanju (10 minut);

Komisijo na podlagi števila prijavljenih tekmovalcev in tekmovalnih mest določi in potrdi organizacijski odbor

Tekmovalec mora z izjemo kave in naprave za pripravo kave poskrbeti za vse dodatne sestavine (dekoracijo in material za lastno kreacijo, vključno z inventarjem za postrežbo.

Lastna kreacija - pripraviti vroč brezalkoholni napitek

Pri pripravi lastne kreacije mora tekmovalec upoštevati:

- vsebovati mora najmanj 3 cl (30 mml) kave,
- zaznati se mora aroma in okus po kavi,
- uporaba sestavin NI omejeno,
- pri sestavinah se mora navesti ime proizvajalca in morajo biti dostopne v prosti prodaji (na trgu),

- k sestavinam se štejejo tudi dodatki, brizgi, posipi in dekoracije, ki so v stiku s pijačo,
- vsebina – volumen izdelka je od 7 - 25 cl (2,5 dcl),
- dekoracija in dekorativni elementi (razni posipi in drugo), ki so sestavni del pijače, morajo biti užitni,

Strokovna komisija bo v prvem delu tekmovanja ocenjevala:

1. pravilnost recepture
2. strokovnost v pripravi mešane pijače
3. pravilnost testnih odgovorov;

V drugem delu tekmovanja pa bo komisija ocenjevala:

1. videz mešane barske pijače
2. aromo mešane barske pijače
3. okus mešane barske pijače
4. predstavitev lastne kreacije (1 minuta)

Pri pripravi lastne kreacije mora tekmovalec upoštevati tekmovalna pravila. Tekmovalec mora nastopati v uniformi organizacije – ustanove, ki jo zastopa.

Obrazec z receptom lastne kreacije odda tekmovalec vodji tekmovanja pred pričetkom tekmovanja, vsebovati mora količine izraziti v cl, navesti dodatke v brizgih, dekoracijo, način postrežbe, ime lastne kreacije in namen oziroma priložnost, ob kateri jo postrežemo.

Organizator in sponzor poskrbita za:

- aparat za pripravo kave, kavni mlinček, skodelice s podstavki žličke, pladnji
- kavo, mleko, sladkor

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.

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

Vodja tekmovanja: Aleš OGRIN,
GSM: 041 419 566

E-mail: ales.ogrin@siol.net

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