



PRAVILNIK

TEKMOVANJE V PRIPRAVI JEDI PRED GOSTOM IN PRIPOROČANJE VINA

Tekmovalec/ka pripravi:

- osvežilni brezalkoholni napitek v kombinaciji Laško 00, nadgradnja okusa je dovoljena samo s sladkornimi sirupi.
- hladno predjed za dve osebi pred gostom, vključujoč doma pripravljeno žolco / tlačenko, ki naj imam v svoji sestavi samo mesne delce, ki jo poljubno nareže na tekmovalnem prostoru, doda 3 živila po lastni izbiri izmed navedenih (rdeča pesa, paradižnik, jabolko, korenje, koleraba, kislja repa, kislo zelje) pri tem upošteva izvirnost, kreativnost in tehniko dela. Sestavine so lahko surove, termično obdelane (ohlajene) v celem kosu. Hladno predjed marinira in servira.

Ene porcija za komisijo, druga za mizo s pogrinjkom. **Tekmovalec predstavi, postreže jed, predstavi in postreže pivo, (nabor piv iz knjižice PIVO ODLIČNE KAKOVOSTI 2022, posreduje organizator) ki ga je predhodno določil in ga na dan tekmovanja prinese s seboj.** Tekmovalec sprejme gosta (en od članov komisije).

Čas tekmovanja: 60 minut. Nastop je javen, zato mora tekmovalec nastopati v delovni obleki

Tekmovalec recepturo v elektronski obliki ter podatke o izbranem pivu (s podatki) posreduje vodji tekmovanja do ponedeljka, 4. oktobra 2021. Pred pričetkom tekmovanja tekmovalec tiskano recepturo v treh izvodih preda članom ocenjevalne komisije.

Strokovna komisija bo tekmovalca ocenjevala po naslednjih kriterijih:

Receptura hladne predjedi	0 – 02 točk
Priprava delovnega mesta (mise en place),	0 – 05 točk
Strokovnost, urejenost, higiena tekmovalca in estetika pri delu,	0 – 18 točk
Izgled servirane jedi, kreativnost	0 – 15 točk
Okus jedi	0 – 35 točk
Skladnost izbranega piva in jedi, pogrinjek, postrežba	0 – 23 točk
inovativnost izdelka in točnost – čas priprave jedi	0 – 02 točk
Skupaj:	100 točk

1.	Lastna kreacija	0 – 05 točk
2.	Priprava delovnega mesta (mise en place)	0 – 15 točk
3.	Strokovnost, urejenost, higiena dela estetika pri delu	0 – 15 točk
4.	Postrežba piva (pravilnost točenja, višina pene)	0 – 15 točk
5.	Okus brezalkoholnega osvežilnega napitka (pitnost, okus)	0 – 50 točk
Skupaj:		100 točk

Rezultat = 200 točk : 2= število točk

Organizator priskrbi tekmovalcu servirni voziček in delovno mizo ter mizo s prtom za pogostitev. Vsa živila, priloge, dekoracijo in inventar za pripravo in serviranje jedi, vino, potrebni inventar za odpiranje vina in kozarce za postrežbo vina, pladenj in dekoracijo za omizje, si tekmovalec priskrbi sam.

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: Franci MEŽIČ
GSM: 031 387 199

e-mail: franci.mezic@grm-nm.si

ROK PRIJAVE : 5. november 2022

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

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