



## P R A V I L N I K 16

### Tekmovanje o poznavanju in točenju piva

Tekmovanje v točenju piva se lahko udeležijo natakariji / natakarike, študentje višjih strokovnih šol in zajema tri dele:

- a) praktični del tekmovanja točenja svetlega in temnega piva
- b) teoretični del v ustni obliki
- c) priprava napitka s pivom po lastni kreaciji

Nastop je javen, zato mora tekmovalac nastopiti v primerni, lahko tudi značilni, delovni obleki točajev piva. Tekmovanje bo izpeljano, če bo prijavljeno najmanj 5 tekmovalcev.

#### 1. Praktični del tekmovanja

Organizator zagotovi tekmovalcu tekmovalni prostor, točilni pult za točenje piva, kozarce za točenje piva, vrčke ter inventar za postrežbo. Tekmovalci si lahko pol ure pred začetkom tekmovanja po žrebanju vrstnega reda ogledajo tekmovalni prostor, točilne naprave in inventar.

a) Tekmovalac si pripravi tekmovalni prostor, si izbere primeren inventar, pripravi ponudbo prigrizkov k pivu po lastni izbiri, lahko dekorira tekmovalni prostor.

b) Tekmovalac pravilno natoči 3 kozarce piva. Na razpolago ima vrčke 0,5l za in 0,30l za svetlo pivo in tankostenski kozarec 0,30l za temno pivo.

Tekmovalac ima pravico, da v tekmovalnem času natoči še 4 kozarec ali vrček piva, ter ga zamenja v kolikor oceni, da ena od natočenih pijač preveč odstopa od kriterijev.

c) Komisiji postreže v oceno tri natočene pijače istočasno.

č) Po postrežbi pijače pospravi tekmovalni prostor.

d) Za opravila pod točkami a,b,c ima tekmovalac na razpolago 10 minut.

#### 2. Teoretični del v ustni obliki

Vprašanja se nanašajo na proizvodnjo piva, vrste piva v Sloveniji in svetu, svetovanje različnih tipov piva gostu, pivo in kulinarika.

3. Priprava napitka s pivom po lastni kreaciji za 3 osebe, recept mora s prijavnico poslati organizatorju.

Pri kreaciji obvezno uporabiti najmanj 2,0 dcl piva, svetlega ali temnega. Pri kreaciji lahko uporabite največ 3 do 4 sestavine, vključno z dolivanjem. Vse sestavine morajo biti napisane v centilitrih. Recept mora s prijavnico poslati organizatorju, navesti pa mora tudi dodatke v brizgih, dekoracijo in način priprave napitka. Priporočena količina dodanih pijač v napitku iz piva je lahko do 1 dcl.

Pri kreaciji uporabite svoje kozarce. Dekoracija – okraski se naredijo v pripravljalnici – vsak tekmovalac ima na voljo 7 minut in se šteje k strokovni pripravi napitka.

Tekmovalac si vse pijače in dodatke za pripravo napitka preskrbi sam.

Za pripravo lastne kreacije tekmovalac uporablja svoj inventar in pribor.

Strokovna komisija bo tekmovalce ocenila po naslednjih kriterijih:

- priprava delovnega mesta,
- izvirnost nastopa (izgled, komunikacija z gostom...),
- spretnost in strokovnost pri delu, estetika in čistoča pri delu,
- izgled izdelka,
- lastna kreacija
- odgovori na vprašanja

#### Ocenevalni 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: Branko SLAVINEC**

**GSM: 051 / 321 402**

E-mail: [branko.slavinec@sava.si](mailto:branko.slavinec@sava.si)

**ROK PRIJAVE : 5. november 2022**

**Prijava na tekmovanje pošljete na naslov:**

**Turistično gostinska zbornica Slovenije**

**Dimičeva 13, 1504 Ljubljana**

**GSM: 051 7 23 000**

**ali na e. naslov: [srecko.koklic@tgzs.si](mailto:srecko.koklic@tgzs.si)**