



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 dva dele:

- a) teoretični del po aplikaciji PIRCHEK**
b) praktični del tekmovanja točenja svetlega in temnega piva

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

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

- 1.) Teoretični del - preverjanje znanja o točenem pivu preko mobilne aplikacije PIRCHEK
- 2.) Praktični del - točenje piva na belgijski in nemški način

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

1.) Teoretični del

Teoretični del (vse vsebine so na voljo v sklopu aplikacije PIRCHEK) se izvede v sklopu dogodka. Osnova je nameščena mobilna aplikacija na napravi tekmovalca, vključno z registracijo. Preverjanje znanja o točenem pivu poteka preko mobilne aplikacije PIRCHEK (teorija + splošno znanje o pivovarstvu). Tekmovalci skenirajo QR kodo na platnu , ko so vsi prijavljeni v kviz, se začne preverjanje znanja. Skupno cca 15 min

2.) Praktični del tekmovanja

Organizator zagotovi tekmovalcu tekmovalni prostor, točilni pult za točenje piva, pečljate kozarce in vrčke za točenje piva, ter inventar za postrežbo. Tekmovalci si lahko pol ure pred začetkom tekmovanja po žrebanju vrstnega reda ogledajo tekmovalni prostor, točilne naprave in inventar. Tekmovalci se pomerijo v točenju piva na dva načina (belgijski/nemški način) v različne pivske kozarce. Točenje treh različnih piv: Laško Temno v 0,3l pečljati kozarec, Union lager v 0,3l vrč ter Heineken v 0,3l kozarec. Po dva tekmovalca točita na točilnem mostu in dodatnem točilnem aparatu David.

Izbor top 3 na podlagi doseženih najboljših rezultatov teoretičnega in praktičnega dela, ki se v finalu med seboj pomerijo v točenju in serviranju piva.

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,
- odgovori na vprašanja

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.

NAGRADE ZA PRVA TRI MESTA

1. mesto 300,00 €
2. mesto 200,00 €
3. mesto 100,00 €

Vodja tekmovanja: Branko SLAVINEC
GSM: 051 / 321 402

E-mail: branko.slavinec@sava.si

ROK PRIJAVE : 5. november 2022

Prijavo 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