



**TURISTIČNA
ZVEZA
SLOVENIJE**

RAZPISUJE
v šolskem letu 2010/2011

TEKMOVANJE ZA ZLATO KUHALNICO **za učence osnovnih šol od 6. do 8. razreda**

Tekmovanje sestoji iz:

- šestih regijskih tekmovanj
- državnega tekmovanja

Regijska tekmovanja bodo potekala na:

- Srednji gostinski in turistični šoli Izola; **2. februar 2011**
- Srednji šoli za gostinstvo in turizem Radenci; **3. februar 2011**
- Srednji šoli za gostinstvo in turizem Maribor; **4. februar 2011**
- Srednji šoli za gostinstvo in turizem Celje; **15. februar 2011**
- Srednji šoli za gostinstvo in turizem Ljubljana; **16. februar 2011**
- Srednji gostinski turistični šoli Radovljica; **17. februar 2011**

Državno tekmovanje bo potekalo v sklopu Gostinsko turističnega zbora Slovenije 13. oktobra 2011 v Termah Čatež.

Za nemoteno izvedbo regijskega tekmovanja lahko organizator sprejme največ 20 ekip. Vsaka OŠ lahko prijavi le eno ekipo. Rok za prijavo je do 10. decembra 2010. Na osnovi prejetih prijav bomo ekipe razvrstili na regijska tekmovanja. Prednost za sodelovanje bodo imele ekipe, ki se bodo prej prijavile.

Tekmovanja se lahko udeležijo učenci osnovnih šol od šestega do vključno osmega razreda. Ekipo sestavljajo trije učenci, ki jih spremlja mentor. Učenci tekmujejo v delovnih oblekah (majica, hlače, predpasnik, kuharska kapa in nederseči čevlji - športni copati). Predpasnike in kape učenci prejmejo na dan tekmovanja s strani Turistične zveze Slovenije.

Tekmovanje vključuje:

- 1. Pisni izdelek** (dokumentacijo recepture s postopkom priprave jedi, slikovni material)
- 2. Pripravo jedi (za šest oseb):**
 - a) Piščančja prsa s kožo (pečena v ponvi ali pečici)**
 - b) Dušeno rdeče zelje**
 - c) Matevž**

Organizator v dogovoru s Srednjo šolo za gostinstvo in turizem zagotavlja vsaki ekipi delovni prostor, štedilnik in vso potrebno posodo ter delovno orodje. V kuhinji na izžrebanem tekmovalnem mestu si tekmovalci pripravijo vse potrebno za delo z materialom, ki ga prinesejo s seboj.

Živila: sol, poper, olje, mehka moka, kristalni sladkor in rdeče vino bodo tekmovalcem na

Generalni pokrovitelj tekmovanja



Mercator

voljo v kuhinji.

Vsaka ekipa prejme Mercatorjev bon v vrednosti 20 eur za nakup ostalih živil. Ekipa bon prejme ob prijavi na tekmovanje. V primeru, da se ekipa tekmovanja ne udeležili mora prejeti bon vrniti.

Potek tekmovanja:

1. Oglad učilnic kuharstva, seznanitev s tekmovalnimi prostori. Sprejem ekip in žrebanje tekmovalnih mest je **60** minut pred začetkom tekmovanja. Vsaka ekipa mora v max treh minutah predstaviti šolo, tekmovalce, kako so se lotili iskanja recepture, kdo jim je pomagal in posebnosti v pripravi jedi, ki bodo njihovim jedem dale svojevrsten okus. V predstavitvi naj učenci ne berejo sestavine klasičnega recepta in postopke priprave jedi. Ob zaključku predstavitve ekipe oddajo komisiji šest (6) izvodov receptur formata A4 na katerem je: seznam sestavin, postopek priprave jedi in slikovni izgled.
2. Ekipe na delovnem mestu pričnejo s pripravo delovnega mesta (Misse-place **10 minut**).
3. Za pripravo in serviranje jedi imajo učenci na voljo **60 minut**.
Za serviranje jedi: razstavni krožnik in servirno posodo za ocenjevalno komisijo prinesejo ekipe s seboj, ostale 4 porcije servirajo na servirni posodi, ki jo pripravi šola gostiteljica.
4. Za čiščenje in pospravljanje delovnega mesta ima ekipa na razpolago **10 minut** in opravljeno delo je del tekmovalnega programa.

Tekmovalce med delom priprave jedi spremlja pet članska ocenjevalna komisija.

Ekipe pripravljajo 6 porcij jedi (1 porcija jedi je namenjena ocenjevalni komisiji, 1 porcija za razstavno mizo, 4 porcije za tekmovalno ekipo z mentorjem).

Kriteriji ocenjevanja:

1. Priprava pisnega gradiva
 - receptura s kratkim opisom priprave jedi
2. Misse- place
 - osebna urejenost
 - priprava delovnega mesta
 - pravilna uporaba posode in orodja
 - higiena dela
 - ločevanje odpadkov
3. Mehanski postopki obdelave živil
 - pravilni postopki priprave živil, čiščenje in nadaljnja mehanska obdelava
 - ekonomična poraba živil
4. Toplotni postopki priprave jedi
 - vključevanje sodobnih in zdravju prijaznejših toplotnih postopkov
5. Serviranje
 - izgled in serviranje jedi, upoštevajoč normative
 - ali je izgled jedi v skladu z recepturo
6. Okus
 - ali jed vzbuja tek
7. Inovativnost in kreativnost postrežene jedi
 - predstavitev jedi na razstavni mizi
 - ali je jed servirana na izviren način

Ocenjevalno komisijo imenuje organizator, ki jo praviloma sestavljajo: trije stalni člani s Generalni pokrovitelj tekmovanja

strani Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije, predstavnik učiteljev praktičnega pouka kuharstva in dijak SŠGT.

Končna ocena ocenjevalnega lista predstavlja seštevek povprečnih ocen po posameznih kriterijih.

Izračun povprečne ocene kriterija: (jed 1+jed 2+jed 3)/3

Končno oceno ekipe predstavlja povprečje seštevka petih ocenjevalnih listov.

Najvišje število doseženih točk ekipe je 100. Ocenjuje se s celimi števili.

Kriteriji za podeljevanje priznanj:

Bronasto priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so dosegli do 65 točk.

Srebrno priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so dosegli od 66 do 85 točk.

Zlato priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so dosegli 86 točk in več.

Prvi dve ekipi, ki na regijskem tekmovanju dosežeta najvišje število točk se uvrstita na državno tekmovanje, ki bo potekalo na Gostinsko turističnem zboru Slovenije, 13. oktobra 2011 v Termah Čatež. Na državnem tekmovanju sodeluje ista ekipa kot na regijskem tekmovanju. Za izvedbo tekmovanja na državni ravni bodo uvrščene ekipe naknadno prejele podrobna navodila.

Pravilnik za izvedbo tekmovanja najdete na spletni strani www.turisticna-zveza.si

ROK PRIJAVE DO: 10. december 2010

Dodatne informacije dobite na Turistični zvezi Slovenije pri Petri Pistotnik, tel. 01/43 41 675 ali e-pošti petra.pistotnik@turisticna-zveza.si.

Turistična zveza Slovenije
predsednik:
Dominik S. Černjak, dipl. univ. pravnik



Generalni pokrovitelj tekmovanja



Mercator