



RAZPISUJE  
v šolskem letu 2009/2010

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

Tekmovanje sestoji iz:

- štirih regijskih tekmovanj
- državnega tekmovanja

Regijska tekmovanja bodo potekala na:

- Srednji gostinski turistični šoli Radovljica; **5. maj 2010**
- Srednji šoli za gostinstvo in turizem Maribor; **11. maj 2010**
- Srednji gostinski in turistični šoli Izola; **19. maj 2010**
- Srednji šoli za gostinstvo in turizem Ljubljana; **25. maj 2010**

Državno tekmovanje bo potekalo v sklopu Gostinsko turističnega zbora Slovenije v Kranjski Gori, **14. oktober 2010.**

Regijskega tekmovanja se lahko udeleži največ 20 ekip. Vsaka OŠ lahko prijavi le eno ekipo. Rok za prijavo je do 9. aprila 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 sedem oseb):
  - a) Kmečka krompirjeva juha
  - b) Ajdovi krapci s skuto

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, sladkor, kislá smetana in jabolčni kis bodo tekmovalcem na voljo v kuhinji.

Vsaka ekipa prejme Mercator bon v vrednosti 20 eur za nakup ostalih živil. Ekipa bon

Generalni pokrovitelj tekmovanja



prejme ob prijavi na tekmovanje. Porabo bona ekipa izkaže na začetku tekmovanja z računom.

#### **Potek tekmovanja:**

1. Oglad učilnic kuharstva, seznanitev s tekmovalnimi prostori. Sprejem ekip, žrebanje tekmovalnih mest je **60** minut pred začetkom tekmovanja. Vsaka ekipa mora predstaviti svoje tekmovalce, recepturo s postopkom priprave jedi in material - košarico živil s predložitvijo računa.
2. Ekipe na delovnem mestu pričnejo s pripravo delovnega mesta ( Misse-place **10 minut**).
3. Za pripravo in serviranje jedi imajo učenci na voljo **50 minut**.  
Za serviranje jedi, za razstavni krožnik in ocenjevalno komisijo prinesejo svojo servirno posodo, ostale 4 porcije servirajo na servirni posodi, ki jo zagotovi organizator.
4. Za čiščenje in pospravljanje delovnega mesta ima ekipa na razpolago **15 minut** in opravljeno delo je del tekmovalnega programa.

Tekmovalci pripravljajo jedi pred 5 člansko ocenjevalno komisijo.

Pripravljajo 7 porcij jedi (2 porcij sta namenjeni ocenjevalni komisiji, 1 porcija za razstavno mizo, 4 porcije za tekmovalno ekipo z mentorjem).

#### **Kriteriji ocenjevanja:**

1. Misse- place
  - priprava delovnega mesta
  - ali je uporabljena pravilna posoda in orodje
  - osebna urejenost
  - zaključna dela (čiščenje tekmovalnega prostora )
2. Mehanski postopki obdelave živil
  - ali so živila pravilno obdelana, ekonomična poraba živil
3. Toplotni postopki priprave jedi
  - vključevanje sodobnih in zdravju prijaznejših toplotnih postopkov
4. Serviranje
  - izgled in serviranje jedi, upoštevajoč normative, ali je jed servirana na izviren način
  - ali je dekoracija v skladu z jedjo
5. Okus
  - ali jed vzbuja tek
6. Priprava pisnega gradiva
  - receptura s kratkim opisom priprave jedi, ali jed ustreza oddani recepturi in ali so pri pripravi jedi vključena navedena živila

Ocenjevalno komisijo imenuje organizator, ki jo praviloma sestavljajo: trije stalni člani, predstavnik učiteljev praktičnega pouka kuharstva in dijak SŠGT.

Končno oceno sodelujočih ekip dobimo tako, da seštejemo vse ocene vseh članov ocenjevalne komisije. Najvišje število doseženih točk vseh ocenjevalcev je 1000 (vsaka jed po 500 točk). Ocenjuje se s celimi števili.

Generalni pokrovitelj tekmovanja



### **Kriteriji za podeljevanje priznanj:**

Bronasto priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so dosegli do 65% vseh točk ali do vključno 650 točk.

Srebrno priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so dosegli od 65% do 85% vseh točk ali od 651 do vključno 850 točk.

Zlato priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so dosegli nad 85% vseh točk ali od 851 do 1000 točk.

Ekipe, ki prejmejo zlata priznanja se uvrstijo na državno tekmovanje, ki bo potekalo na Gostinsko turističnem zboru Slovenije, 14. oktobra 2010 v Kranjski Gori, kjer tekmujejo za zlato kuhalnico. 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](http://www.turisticna-zveza.si)

**ROK PRIJAVE DO: 9. aprila 2010**

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

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



Generalni pokrovitelj tekmovanja

 **Mercator**