

ZLATA KUHALNICA

Izola, 22. september 2022

	Kriteriji	maksimalne točke za jed	OŠ ANTONA UKMARJA KOPER	OŠ DUŠANA BORDONA SEMEDELA	OŠ ANTONA ŽNIDERŠIČA ILIRSKA BISTRICA	OŠ PIVKA	OŠ IVANA BABIČA JAGRA MAREZIGE	OŠ ŠMARJE PRI KOPRU	OŠ VOJKE ŠMUC IZOLA
1.	Oddaja dokumentacije	5	4,4	4,6	4,8	5,0	4,2	4,4	5,0
2.	Misse en place	15	11	12	12,1	11,6	14,2	13,4	12,2
3.	Mehanski postopki priprave jedi	15	11	12	12,4	10,2	13,6	13,6	10,6
4.	Toplotni postopki priprave jedi	15	11,2	12,2	13	12,7	14,1	13,9	11,8
5.	Postopki priprave napitka	15	9,8	12,4	14,6	11,6	13,8	12,4	13,4
6.	Izgled in okus jedi	50	38,2	41,8	43	40,8	44,2	40,8	38
7.	Izgled in okus napitka	20	11,2	14	15,2	14,6	16,8	15,8	14,4
8.	Serviranje in kreativnost predstavitve postrežene jedi in napitka na razstavnih mizi	15	10,8	12,4	12	13	12,2	14	11,8
	DOSEŽENE TOČKE	150	107,6	121,4	127,1	119,5	133,1	128,3	117,2
	PRIZNANJA		SREBRNO	SREBRNO	SREBRNO	SREBRNO	ZLATO	ZLATO	SREBRNO
							Uvrščen na državno	Uvrščen na državno	