



TURISTIČNA
ZVEZA
SLOVENIJE



RAZPISUJE

s partnerji v projektu »Zlata kuhalnica«
Turistično gostinsko zbornico Slovenije
Društvom kuharjev in slaščičarjev Slovenije

v šolskem letu 2016/2017

TEKMOVANJE »ZLATA KUHALNICA« za učence osnovnih šol od 6. do 8. razreda

Tekmovanje sestavlja:

- sedem regijskih tekmovanj
- državno tekmovanje

Regijska tekmovanja bodo potekala na:

- Srednji šoli za gostinstvo in turizem v Mariboru; **3. maj 2017 - sredo**
- Srednji šoli za gostinstvo in turizem v Radencih; **4. maj 2017 – četrtek**
- Srednji šoli v Izoli; **8. maj 2017 - ponedeljek**
- Srednji gostinski turistični šoli v Radovljici; **11. maj 2017 - četrtek**
- Srednji šoli za gostinstvo in turizem v Novem mestu; **16. maj 2017 - torek**
- Srednji šoli za gostinstvo in turizem v Celju; **18. maj 2017 - četrtek**
- Srednji šoli za gostinstvo in turizem v Ljubljani; **25. maj 2017 - četrtek**

Državno tekmovanje bo potekalo v okviru 64. Gostinsko turističnega zbora Slovenije, oktobra 2017 v Kranjski Gori.

Za nemoteno izvedbo regijskega tekmovanja lahko organizator sprejme največ 20 ekip. Vsaka OŠ lahko prijavi le eno ekipo. Rok za prijavo je do 10. januarja 2017. Na osnovi prejetih prijav, bomo razvrstili ekipe na regijska tekmovanja. Prednost za sodelovanje bodo imele ekipe, ki se bodo prijavile prej.

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 nedrseči čevlji, t.j. športni copati). Predpasnike in kape bo zagotovila Turistična zveza Slovenija na dan tekmovanja in sicer za vse tekmujoče učence.

Tekmovanje vključuje:

- 1. Pisni izdelek**, ki vključuje recepturo z opisom postopka za pripravo jedi, slikovni material o jedeh in meni karto.
- 2. Vsaka ekipa pripravi dve jedi, vsako za šest oseb. Letošnji izbrani jedi sta:**
 - a) Kranjska klobasa kot osnovna sestavina glavne jedi
 - b) Sladki skutini štruklji

V dogovoru s Srednjo šolo za gostinstvo in turizem organizator tekmovanja zagotavlja vsaki ekipi delovni prostor, štedilnik in vso potrebno posodo ter kuharsko orodje.

Na izžrebanem tekmovalnem mestu v kuhinji si tekmovalci pripravijo vse potrebno za delo s sestavinami, ki jih prinesejo s seboj.

Potek tekmovanja:

1. Sprejem ekip in žrebanje tekmovalnih mest. Vsaka ekipa ima na voljo tri minute, da predstavi ekipo, 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. Ekipe oddajo komisiji šest (6) izvodov receptur formata A4 na katerem je: seznam sestavin, postopek priprave jedi in slikovni material. Za slednjega lahko uporabijo fotografijo ali barvno risbo. Predstavitvam sledi ogled delovnih mest/kuhinj. Pred svojim regionalnim tekmovanjem organizatorju tekmovanja posredujete gradivo v elektronski obliki.
2. Ekipe na delovnem mestu pričnejo s pripravo in ureditvijo delovnega mesta ter osebno ureditvijo (misse en place). Za to imajo na voljo **10 minut**.
3. Za pripravo in serviranje jedi imajo učenci na voljo **60 minut**.
Razstavni krožnik za serviranje jedi prinesejo ekipe s seboj, servirno posodo za ocenjevalno komisijo in za ostale 4 obroke pripravi šola gostiteljica.
5. Za čiščenje in pospravljanje delovnega mesta ima ekipa na razpolago **10 minut**. Kakovost opravljenega dela je del tekmovalnega programa.

Tekmovalce med pripravo jedi spremlja pet članska ocenjevalna komisija.

Ekipe pripravijo 6 porcij jedi (1 porcija jedi je namenjena ocenjevalni komisiji, 1 porcija za razstavno mizo, 4 porcije za tekmovalno ekipo z mentorjem). Sestavni del pogrinjka je tudi **meni karta** pripravljenih jedi na A5 formatu.

Kriteriji ocenjevanja:

1. Priprava pisnega gradiva
 - receptura s kratkim opisom priprave jedi
2. Misse en 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 in kreativnost predstavitve postrežene jedi
 - oblikovanje in serviranje jedi z upoštevanjem normativov
 - predstavitev jedi na razstavni mizi
6. Izgled in okus jedi
 - okusnost jedi
 - skladnost izgleda jedi z recepturo

Ocenjevalno komisijo imenuje organizator, ki jo praviloma sestavljajo: trije strokovni člani in dva predstavnika srednje šole.

Končna ocena ocenjevalnega lista predstavlja seštevek povprečnih ocen posameznih kriterijev.

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

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, oktobra 2017 v Kranjski Gori.

Na državnem tekmovanju sodeluje ekipa v isti sestavi kot na regijskem tekmovanju. Uvrščene ekipe na državno tekmovanje bodo za izvedbo tekmovanja naknadno prejele podrobna navodila.

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

ROK PRIJAVE: do 10. januarja 2017.

Dodatne informacije dobite na Turistični zvezi Slovenije pri Petri Pistotnik, tel. 01/43 41 670 ali e-pošti petra.pistotnik@turisticna-zveza.si.

Ljubljana, november 2016

Turistična zveza Slovenije
Peter Misja, predsednik

