



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE



PROGRAM TEKMOVANJA ZLATA KUHALNICA 2025

Ljubljana, 9. oktober 2025

Srednja šola za gastronomijo in turizem Ljubljana, Preglov trg 9, Ljubljana

Ura	Aktivnost	Prostor
09.00-09.30	Prihod tekmovalcev, postrežba s pecivom in toplimi napitki	Garderobe za ekipe Učilnica SŽB 1,2
09.30-10.00	- kratek sprejem s pozdravnimi nagovori - žrebanje delovnih mest - oddaja receptur - prevzem kuharske opreme (predpasnik, kapa) - razporeditev po kuhinjah na delovno mesto	Amfiteater ali avla
10.00-11.20	KUHANJE EKIP - priprava delovnega mesta – 10 min - kuhanje – 60 min (priprava jedi, napitka in razstavne mize) - čiščenje delovnega mesta – 10 min	Učilnica KUH 1, KUH 2, KUH 3
11.20 – 12.00	- ocenjevanje jedi - predstavitev jedi ob razstavni mizi	Avla
12.00 – 12.30	Degustacija za tekmovalce in mentorje ekip	Učilnica SŽB 1, 2
12.30	Razglasitev rezultatov in podelitev priznanj	Amfiteater ali avla
	Garderobe za ekipe Parkirni prostor na šolskem igrišču za šolo	Odpira in zapira varnostnik

Sodelujoče šole:

- OŠ Vič Ljubljana
- OŠ Vižmarje Brod Ljubljana
- OŠ Poljane Ljubljana
- OŠ Spodnja Šiška Ljubljana
- OŠ Savsko naselje Ljubljana
- Center Janeza Levca Ljubljana
- OŠ Polje
- OŠ Kašelj
- OŠ Ig
- OŠ Rovte
- OŠ Ivana Skvarče Zagorje