

PROGRAM TEKMOVANJA ZLATA KUHALNICA 2025

Radenci, 15. oktober 2025

Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci

Mladinska ulica 5, Radenci

Ura	Aktivnosti	Prostor
8.45 – 9.00	Prihod tekmovalcev ter ogled in seznanitev s tekmovalnim prostorom.	Učilnica 1, garderobi 1 in 2, učilnica strežbe
9.00 – 9.30	- Kratek sprejem s pozdravnimi nagovori. - Žrebanje delovnih mest. - Oddaja receptur. - Prevzem kuharske opreme (predpasnik, kapa). - Razporeditev na delovna mesta.	Učilnica strežbe, učilnici kuharstva: KUH1, KUH2
9.30 – 10.50	KUHANJE EKIP: - Priprava in ureditev delovnega mesta – 10 min. - Priprava in serviranje jedi ter napitka – 60 min. - Čiščenje in pospravljanje delovnega mesta – 10 min.	Učilnici kuharstva: KUH1, KUH2
10.50 – 11.30	- Ocenjevanje jedi in napitka. - Predstavitev jedi ob razstavnih mizi.	Učilnica strežbe
11.30 – 12.00	Degustacija za tekmovalce in mentorje ekip.	Učilnica strežbe
12.00	<u>RAZGLASITEV REZULTATOV IN PODELITEV PRIZNANJ.</u>	Učilnica strežbe

SODELUJOČE ŠOLE:

1. OŠ Miklavž pri Ormožu
2. OŠ Središče ob Dravi
3. OŠ Markovci
4. OŠ Beltinci
5. OŠ Ivana Cankarja Ljutomer
6. OŠ Stročja vas
7. OŠ Križevci pri Ljutomeru
8. OŠ Mala Nedelja
9. OŠ Sv. Jurij ob Ščavnici
10. OŠ Tišina