



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE



TURISTIČNA ZVEZA SLOVENIJE RAZPISUJE

s partnerji

Turistično gostinsko zbornico Slovenije
Društvom kuharjev in slaščičarjev Slovenije

15. TEKMOVANJE »ZLATA KUHALNICA« za učence osnovnih šol od 6. do 9. razreda

Tekmovanje sestavlja:

- sedem regijskih tekmovanj
- državno tekmovanje

Regijska tekmovanja bodo potekala konec septembra/oktobra 2024 na Srednjih šolah za gostinstvo in turizem.

Državno tekmovanje bo potekalo novembra 2024 v okviru Gostinsko turističnega zbora Slovenije v Laškem.

Za nemoteno izvedbo regijskega tekmovanja lahko organizator sprejme največ 20 ekip. Vsaka OŠ lahko prijavi le eno ekipo. Rok za prijavo je do 25. marca 2024. 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 zadnje triade. Ekipo sestavljajo štirje 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.

Pri izboru letošnjih jedi smo so osredotočili na širšo lokacijo izvedbe Gostinsko turističnega zbora Slovenije, ki bo potekal novembra 2024 v Laškem. Osredotočili smo se na jedi, ki so jih pripravljale rudarske družine.

Letošnje izbrane jedi so:

- topla predjed funšterc
- enolončnica - piščančja obara z žitnim vložkom (cmoki, žličniki, "knedlčki")
- hladni napitek na osnovi mešanic kavnih nadomestkov (Proja, Divka, ...)

Tekmovanje vključuje:

1. Pisni izdelek:

- receptura z opisom postopka za pripravo jedi in brezalkoholnega napitka
- meni kartica

2. Praktični del, ki ga izvede štiri (4) članska ekipa:

Vsaka ekipa pripravi dve jedi in napitek, vsako za šest oseb.

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. Vse pripomočke za pripravo napitka ekipa prinese s seboj na tekmovalni prostor.

Potek tekmovanja:

1. Ob prihodu ekipa izžreba tekmovalno mesto in odda šest izvodov receptur jedi in napitka, ki vključuje seznam sestavin, postopek priprave jedi/napitka in slikovni material. Pred regijskim tekmovanjem se organizatorju tekmovanja posreduje gradivo v elektronski obliki.

Sledi odhod ekipe na tekmovalno mesto.

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 in napitka imajo učenci na voljo **60 minut**.

Trije tekmovalci v kuhinji pripravljajo jed. Četrty tekmovalec, ki pripravlja osvežilni napitek je zadolžen tudi za pripravo pogrinjka in serviranje jedi na razstavno mizo.

Razstavni krožnik za serviranje jedi prinesejo ekipe s seboj, servirno posodo za ocenjevalno komisijo in ekipo pripravi šola gostiteljica.

4. Za čiščenje in pospravljanje delovnega mesta ima ekipa na razpolago 10 minut. Kakovost opravljenega dela je del tekmovalnega programa.

5. Tekmovalec ekipe pred komisijo in gosti servira in predstavi jedi in napitek ter posebnosti v pripravi jedi, ki jedem dajo svojevrsten okus.

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, ostalo za ekipo) in 6 napitkov (1 napitek za ocenjevalno komisijo, 1 napitek za razstavno mizo, ostalo za ekipo). Sestavni del pogrinjka je tudi **meni karta** pripravljenih jedi in napitka na A5 formatu.

Kriteriji ocenjevanja jedi in napitka:

1. Priprava pisnega gradiva
 - receptura s kratkim opisom priprave jedi in napitka
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. Izgled in okus jedi
 - okusnost jedi
 - skladnost izgleda jedi z recepturo
6. Postopki priprave osvežilnega brezalkoholnega napitka
 - ideja, kreativnost
 - kombinacija
 - higiena dela
7. Izgled in okus osvežilnega brezalkoholnega napitka
 - okus
 - uporaba lokalnih/sezonskih sestavin
 - barvna harmonija
 - skladnost izgleda napitka z recepturo
8. Serviranje in kreativnost predstavitve postrežene jedi
 - oblikovanje in serviranje jedi in napitka z upoštevanjem normativov
 - predstavitev
 - serviranje

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.

Končno oceno ekipe predstavlja povprečje seštevka petih ocenjevalnih listov. Najvišje število doseženih točk ekipe je 150.

Kriteriji za podeljevanje priznanj:

Regijska tekmovanja:

Bronasto priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so dosegli do 97 točk.

Srebrno priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so dosegli od 98 do 127 točk.

Zlato priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so dosegli 128 točk in več.

Na državno tekmovanje se iz posameznega regijskega tekmovanja uvrsti najmanj ena ekipa

oziroma več (glede na število udeležениh ekip). Na državnem tekmovanju lahko sodeluje največ 16 ekip.

Državno tekmovanje:

Bronasto priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki sodelujejo na državnem tekmovanju in so dosegli do 97 točk.

Srebrno priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so na državnem tekmovanju dosegli od 98 do 127 točk.

Zlato priznanje prejmejo ekipe in posamezniki, ki so na državnem tekmovanju dosegli 128 točk in več.

Glede na število doseženih točk se razglasi tretje, drugo in prvo mesto ter podelijo priznanja in bronasta, srebrna in zlata kuhalnica.

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 25. marca 2024.

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

Ljubljana, februar 2024

Turistična zveza Slovenije
predsednik
Dominik S. Černjak

