



TURISTIČNO  
GOSTINSKA  
ZBORNICA  
SLOVENIJE



## RAZPISUJE

s partnerji

Turistično gostinsko zbornico Slovenije  
Društvom kuharjev in slaščičarjev Slovenije

v šolskem letu 2022/2023

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

Tekmovanje sestavlja:

- sedem regijskih tekmovanj
- državno tekmovanje

Regijska tekmovanja bodo potekala od 15. do 30. maja 2023 na Srednjih šolah za gostinstvo in turizem.

Državno tekmovanje bo potekalo oktobra/novembra 2023 v okviru Gostinsko turističnega zbora Slovenije.

Za nemoteno izvedbo regijskega tekmovanja lahko organizator sprejme največ 20 ekip. Vsaka OŠ lahko prijavi le eno ekipo. Rok za prijavo je do 18. novembra 2022. 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 štiri učenci, ki jih spremlja mentor. Učenci tekmujejo v delovnih oblekah (majica, hlače, predpasnik, kuharska kapa in neдрseči 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:

- 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, vsako za šest oseb. Izbrani jedi in osnova za pripravo brezalkoholnega napitka bosta določeni v začetku novembra, ko bo tudi znan organizator Gostinsko turističnega zbora Slovenije 2023.

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 za ostale 4 obroke 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 (3 napitki za ocenjevalno komisijo, 1 napitek za razstavno mizo, 2 napitka 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 predstavitev 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 udeleženi 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](http://www.turisticna-zveza.si)

**ROK PRIJAVE: do 18. novembra 2022.**

Kot organizator tekmovanja si pridržujemo pravico, da zaradi epidemiološke situacije terminsko prilagodimo tekmovanje in ga izvedemo bodisi v živo ali on-line.

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

Ljubljana, julij 2022

Turistična zveza Slovenije  
predsednik  
Pavle Hevka, inž. grad., mag. ekon. in posl. ved

