

ZLATA KUHALNICA

Celje, 16. oktober 2024

	Kriteriji	maksimalne točke za jed	OŠ TONČKE ČEČ TRBOVLJE	PRVA OŠ SLOVENJ GRADEC	OŠ LAVA CELJE	OŠ PODČETRTEK	OŠ BISTRICA OB SOTLI	OŠ MIHE PINTARJA TOLEDA VELENJE
1.	Oddaja dokumentacije	5	4,2	2,5	4,8	4,6	4,9	4,6
2.	Misse en place	15	12,8	11,1	14,1	13,0	11,7	12,2
3.	Mehanski postopki priprave jedi	15	12,2	11,2	12,6	12,3	11,5	11,6
4.	Toplotni postopki priprave jedi	15	12,8	11,1	12,2	12,3	11,7	10,5
5.	Postopki priprave napitka	15	11,3	11,6	11,1	12,0	12,2	12,6
6.	Izgled in okus jedi	50	39,9	47,5	40,7	41,4	45,5	47,1
7.	Izgled in okus napitka	20	12,8	14,1	13,4	13,4	19,6	16,6
8.	Serviranje in kreativnost predstavitve postrežene jedi in napitka na razstavnih mizah	15	13,0	13,4	11,8	12,8	15,2	14,0
	DOSEŽENE TOČKE	150	119,1	122,5	120,8	121,8	132,5	129,1
	PRIZNANJA		SREBRNO	SREBRNO	SREBRNO	SREBRNO	ZLATO	ZLATO
							Uvrščen na državno	