

ZLATA KUHALNICA

Radovljica, 28. september 2022

	Kriteriji	maksimalne točke za jed	OŠ MARIJE VERE KAMNIK	OS TOMA BREJCA KAMNIK	OŠ DAVORINA JENKA CERKLJE	OŠ ŽIRI	OS A. T. LINHARTA RADOVLJICA	OS 16. DECEMBRA MOJSTRANA
1.	Oddaja dokumentacije	5	4,8	4,5	3,8	3,8	4,5	5,0
2.	Misse en place	15	12,75	12,75	12,75	12,25	11,75	13,75
3.	Mehanski postopki priprave jedi	15	11,75	12,5	12,5	12,25	11,75	12,5
4.	Toplotni postopki priprave jedi	15	12,5	13,25	12	12,5	12,25	13,25
5.	Postopki priprave napitka	15	11,5	12,75	13,25	12,25	12	13,5
6.	Izgled in okus jedi	50	42,5	42,5	42	43,75	46,25	45,25
7.	Izgled in okus napitka	20	16,75	16,75	16,5	13,5	15,75	18
8.	Serviranje in kreativnost predstavitve postrežene jedi in napitka na razstavni mizi	15	13	14	13	13,25	13,75	14,25
	DOSEŽENE TOČKE	150	125,5	129	125,75	123,5	128	135,5
	PRIZNANJA		SREBRNO	ZLATO	SREBRNO	SREBRNO	ZLATO	ZLATO
				Uvrščen na državno			Uvrščen na državno	Uvrščen na državno