



PROGRAM TEKMOVANJA ZA ZLATO KUHALNICO
Radovljica, 28. september 2022
Srednja gostinska in turistična šola Radovljica

Ura	Aktivnost	Prostor
09.15-09.30	Prihod tekmovalcev ter ogled in seznanitev s tekmovalnim prostorom	Parkiranje na parkirišču za šolo Garderoba SŽB 1
09.30-10.00	- kratek sprejem s pozdravnimi nagovori - žrebanje delovnih mest - oddaja receptur - prevzem kuharske opreme (predpasnik, kapa) - razporeditev po kuhinjah na delovno mesto	SŽB3/4
10.00-11.20	KUHANJE EKIP - priprava delovnega mesta – 10 min - kuhanje – 60 min (priprava jedi, napitka in razstavne mize) - čiščenje delovnega mesta – 10 min	KUH 1/2
11.20 – 12.00	- ocenjevanje jedi - predstavitev jedi ob razstavnih mizi	SŽB3/4
12.00 – 12.30	Degustacija za tekmovalce in mentorje ekip	SŽB3/4
12.30	Razglasitev rezultatov in podelitev priznanj	SŽB3/4

Sodelujoče šole:

- OŠ Preska Medvode
- OŠ Marije Vere Kamnik
- OŠ Toma Brejca Kamnik
- OŠ Davorina Jenka Cerklje na Gorenjskem
- OŠ Škofja Loka - mesto
- OŠ Žiri
- OŠ A. T. Linhartarja Radovljica
- OŠ 16. decembra Mojstrana