

PROGRAM TEKMOVANJA ZA ZLATO KUHALNICO 2022
Izola, 22. september 2022

Ura	Aktivnost	Prostor
09.15-09.30	Prihod tekmovalcev ter ogled in seznanitev s tekmovalnim prostorom	restavracija/ kuhinja
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	restavracija
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	Učilnica KUH1, KUH2 restavracija
11.20 – 12.00	- ocenjevanje jedi - predstavitev jedi ob razstavnih mizi	restavracija
12.00 – 12.30	Degustacija za tekmovalce in mentorje ekip	restavracija
12.30	Razglasitev rezultatov in podelitev priznanj	restavracija

Sodelujoče šole:

1. OŠ Antona Žnideršiča Ilirska Bistrica
2. OŠ Antona Ukmarja Koper
3. OŠ Antona Šibelja Stjenka Komen
4. OŠ Dušana Bordona Koper
5. OŠ Ivana Babiča Jagra Marezige
6. OŠ Šmarje pri Kopru
7. OŠ Pivka
8. OŠ Vojke Šmuc Izola