



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE



PROGRAM TEKMOVANJA ZLATA KUHALNICA 2026

Ljubljana, 19. oktober 2026

Srednja šola za gastronomijo in turizem Ljubljana, Preglov trg 9, Ljubljana

Ura	Aktivnost	Prostor
08.45-09.30	Prihod tekmovalcev, postrežba s pecivom in toplimi napitki	 Sprejem Luka Fekonja Garderobe za ekipe levo Učilnica SŽB 1, 2
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	AVLA
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, KUH3
11.20-12.00	- ocenjevanje jedi - predstavitev jedi ob razstavni mizi	
12.00-12.30	Degustacija za ekipe	Učilnica SŽB1, 2
12.30	Razglasitev rezultatov in podelitev priznanj	AVLA
	Garderobe - 3, za ekipe so št. napisi na vratih pritličje levo Parkirni prostor na šolskem igrišču za šolo	Odpira in zapira varnostnik

Sodelujoče šole:

1. OŠ Vič, Ljubljana
2. OŠ Vižmarje Brod, Ljubljana
3. OŠ Spodnja Šiška, Ljubljana
4. OŠ Savsko naselje, Ljubljana
5. OŠ Riharda Jakopiča, Ljubljana
6. Center Janeza Levca-enota Levstikov trg, Ljubljana
7. OŠ Polje, Ljubljana Polje
8. OŠ Kašelj, Ljubljana Polje
9. OŠ Sostro, Ljubljana Dobrunje
10. OŠ Gradec, Litija
11. OŠ Ig, Ig pri Ljubljani
12. OŠ Rovte