



## PROGRAM TEKMOVANJA ZLATA KUHALNICA 2023

Ljubljana, 28. september 2023

Srednja šola za gastronomijo in turizem Ljubljana

Preglov trg 9, Ljubljana

Ura	Aktivnost	Prostor
08.30-09.00	Prihod tekmovalcev ter ogled in seznanitev s tekmovalnim prostorom (postrežba s pecivom in toplimi napitki)	Učilnica SŽB1, 2
09.00-09.30	- kratek sprejem s pozdravnimi nagovori - žrebanje delovnih mest - oddaja receptur - prevzem kuharske opreme (predpasnik, kapa) - razporeditev po kuhinjah na delovno mesto	avla
09.30-10.50	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
10.50 – 11.30	- ocenjevanje jedi - predstavitev jedi ob razstavnih mizah	avla
11.30 – 12.00	Degustacija za tekmovalce in mentorje ekip	Učilnica SŽB1, 2
12.00	Razglasitev rezultatov in podelitev priznanj	avla

### Sodelujoče šole:

- OŠ Vič
- OŠ Danile Kumar
- OŠ Poljane
- OŠ Spodnja Šiška
- OŠ Dragomelj
- OŠ Roje
- OŠ Sostro
- OŠ Primoža Trubarja
- OŠ Tabor
- OŠ Ferda Vesela
- OŠ Sava Kladnika
- OŠ Krmelj