

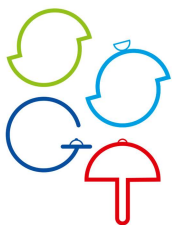
PROGRAM TEKMOVANJA ZLATA KUHALNICA 2026

Maribor, 13. oktober 2026

Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor

Mladinska ulica 14 a, Maribor

Ura	Aktivnost	Prostor
9.15-09.30	Prihod tekmovalcev ter ogled in seznanitev s tekmovalnimi prostori	Sprejem v avli šole nato ogled tekmovalnih prostorov – kuhinja 1 in 2
9.30-10.15	- kratek sprejem s pozdravnimi nagovori - žrebanje delovnih mest - oddaja receptur - prevzem kuharske opreme (predpasnik, kapa) - razporeditev po kuhinjah na delovno mesto	Učilnici strežbe 1 in 2
10.15-11.35	KUHANJE EKIP 1-7 – priprava delovnega mesta – 10 min – kuhanje (priprava jedi, napitka in razstavne mize) 60 min – čiščenje delovnega mesta – 10 min	Kuhinja 1 in 2
11.35 – 12.05	- ocenjevanje jedi ekip 1-7 - predstavitev jedi ob razstavni mizi	Ocenjevanje bo v učilnici strežbe št. 3 Razstavne mize v učilnici strežbe št. 1 oziroma v avli šole
12.05 – 12.35	Degustacija za tekmovalce in mentorje ekip 1-7	Učilnica strežbe 1 in 2
12.05 – 13.25	KUHANJE EKIP 8-14 – priprava delovnega mesta – 10 min – kuhanje (priprava jedi, napitka in razstavne mize) 60 min – čiščenje delovnega mesta – 10 min	Kuhinja 1 in 2



13.25 – 13.55	- ocenjevanje jedi - predstavitev jedi ob razstavnih mizah	Ocenjevanje bo v učilnici strežbe št. 3 Razstavne mize v učilnici strežbe št. 1 oziroma v avli šole
13.55 – 14.25	Degustacija za tekmovalce in mentorje ekip 8-14	Učilnici strežbe 1 in 2
14.30	Razglasitev rezultatov in podelitev priznanj	Učilnici strežbe 1 in 2

Za ekipe, ki ne kuhajo v prvem ali v drugem časovnem okviru, bo potekal program: predstavitev poklicev in šole.

Sodelujoče šole:

- * OŠ Bojana Iliča Maribor
- * OŠ Slave Klavore Maribor
- * OŠ Martina Konšaka Maribor
- * OŠ Prežihovega Voranca Maribor
- * OŠ Miklavž na Dravskem polju
- * OŠ Kungota
- * OŠ Malečnik
- * OŠ Korena
- * OŠ Ljudski vrt Ptuj
- * OŠ Markovci
- * OŠ Fram
- * OŠ partizanska bolnišnica Jesen Tinje
- * OŠ Šentjanž pri Dravogradu
- * Prva OŠ Slovenj Gradec