



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE



PROGRAM TEKMOVANJA ZLATA KUHALNICA 2026
Novo mesto, 15. oktober 2026
Srednja šola za gostinstvo in turizem, Ulica talcev 3, Novo mesto

Ura	Aktivnost
09.00-09.30	Prihod tekmovalcev ter ogled in seznanitev s tekmovalnim prostorom
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
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
11.20 – 12.00	- ocenjevanje jedi - predstavitev jedi ob razstavni mizi
12.00 – 12.30	Degustacija za tekmovalce in mentorje ekip
12.30	Razglasitev rezultatov in podelitev priznanj

Sodelujoče šole:

- OŠ Ferda Vesela Šentvid pri Stični
- OŠ Otočec
- OŠ Bizeljsko
- OŠ Jurija Dalmatina Krško
- OŠ XIV. divizije Senovo
- OŠ Koprivnica
- OŠ Boštanj
- OŠ Šentjernej