

PROGRAM TEKMOVANJA ZA ZLATO KUHALNICO 2026

Radenci, 7. oktober 2026

Srednja šola za gostinstvo in turizem Radenci

Mladinska ulica 5, Radenci

Ura	Aktivnosti	Prostor
8.45 – 9.00	Prihod tekmovalcev ter ogled in seznanitev s tekmovalnim prostorom.	Učilnica 1, garderobi 1 in 2, učilnica strežbe
9.00 – 9.30	▪ Kratek sprejem s pozdravnimi nagovori. ▪ Žrebanje delovnih mest. ▪ Oddaja receptur. ▪ Prevzem kuharske opreme (predpasnik, kapa). ▪ Razporeditev na delovna mesta.	Učilnica strežbe, učilnici kuharstva: KUH1, KUH2
9.30 – 10.50	<u>KUHANJE EKIP:</u> ▪ Priprava in ureditev delovnega mesta – 10 min. ▪ Priprava in serviranje jedi ter napitka – 60 min. ▪ Čiščenje in pospravljanje delovnega mesta – 10 min.	Učilnici kuharstva: KUH1, KUH2
10.50 – 11.30	▪ Ocenjevanje jedi in napitka. ▪ Predstavitev jedi ob razstavnih mizi.	Učilnica strežbe
11.30 – 12.00	Degustacija za tekmovalce in mentorje ekip.	Učilnica strežbe
12.00	<u>RAZGLASITEV REZULTATOV IN PODELITEV PRIZNANJ.</u>	Učilnica strežbe

SODELUJOČE ŠOLE:

- OŠ Miklavž pri Ormožu
- OŠ Beltinci
- OŠ Ivana Cankarja Ljutomer
- OŠ Stročja vas
- OŠ Križevci
- OŠ Sv. Jurij ob Ščavnici
- OŠ Tišina
- OŠ Kuzma