

PROGRAM TEKMOVANJA ZA ZLATO KUHALNICO 2022
Celje, 27. september 2022
Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje
Kosovelova ulica 2, Celje

Ura	Aktivnost	Prostor
8.00-08.30	Prihod tekmovalcev ter ogled in seznanitev s tekmovalnimi prostori v 150, 136, 146, 242	Učilnica 103
8.30-09.00	- kratek sprejem s pozdravnimi nagovori - žrebanje delovnih mest - oddaja receptur - prevzem kuharske opreme (predpasnik, kapa) - razporeditev po kuhinjah na delovno mesto	Učilnica 103
9.00-9.15	- razporeditev ekip za kuhanje po tekmovalnih mestih v 150 in 242 - razporeditev učencev za pripravo napitka v 136	Učilnica KUH 150, KUH 242 Napitek 136
9.15-10.35	KUHANJE EKIP - priprava delovnega mesta – 10 min - kuhanje – 60 min (priprava jedi, napitka in razstavne mize) - čiščenje delovnega mesta – 10 min	Učilnica KUH 150, KUH 242 Mentorji v 103 ali atrijski vrt
10.35 – 11.15	- ocenjevanje jedi - predstavitev jedi ob razstavnih mizi	Učilnica 136
11.15 – 11.45	Degustacija za tekmovalce in mentorje ekip	Učilnica 230
11.45	Razglasitev rezultatov in podelitev priznanj	Učilnica 136

Sodelujoče šole:

- OŠ Šmartno v Tuhinju
- OŠ Tončke Čeč Trbovlje
- OŠ Lava Celje
- II. OŠ Celje
- OŠ Frana Roša Celje
- OŠ Podčetrtek
- OŠ Bistrica ob Sotli
- OŠ Antona Aškerc Rimske Toplice
- OŠ Braslovče
- JVIZ Mozirje OE OŠ Rečica ob Savinji
- OŠ Krmelj