

60 let



PROGRAM TEKMOVANJA ZLATA KUHALNICA 2023

Radenci, 5. oktober 2023

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	<ul style="list-style-type: none">▪ Kratek sprejem s pozdravnimi nagovori.▪ Žrebanje delovnih mest.▪ Oddaja receptur.▪ Prezem kuharske opreme (predpasnik, kapa).▪ Razporeditev na delovna mesta.	Učilnica strežbe, učilnici kuharstva: KUH1, KUH2
09.30 – 10.50	<p style="text-align: center;"><u>KUHANJE EKIP:</u></p> <ul style="list-style-type: none">▪ Priprava delovnega mesta – 10 min.▪ Kuhanje (priprava jedi, napitka in razstavne mize) – 60 min.▪ Čiščenje in pospravljanje delovnega mesta – 10 min.	Učilnici kuharstva: KUH1, KUH2
10.50 – 11.30	<ul style="list-style-type: none">▪ Ocenjevanje jedi in napitka.▪ Predstavitev jedi ob razstavni 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:

1. OŠ Gorišnica
2. OŠ Velika Nedelja
3. OŠ Miklavž pri Ormožu
4. OŠ Beltinci
5. OŠ Stročja vas
6. OŠ Križevci pri Ljutomeru
7. OŠ Sv. Jurij ob Ščavnici
8. OŠ Tišina
9. OŠ Sveti Tomaž
10. OŠ Slave Klavore Maribor
11. OŠ Martina Konšaka Maribor