**PRAVILNIK**

**za tekmovanje v pripravi najboljše jedi SLO gostiln in restavracij - tekmovanje poteka 30.1.2015**

Tekmovalec pripravi glavno jed s primerno prilogo in dekoracijo za **dve osebi**, servirano na navaden način (servirni krožnik).

Pogoji tekmovanja:

**a)** jed mora biti najmanj dvokomponentna (glavna jed, priloga, prikuha, omaka, dekoracija), tekmovalec mora upoštevati strokovnost pri sestavi jedi, pri pripravi jedi pa mora tekmovalec upoštevati sodobne trende obdelave živil;

**b)** tekmovalec ima za svojo nalogo na razpolago 60 minut, 10 minut za pripravo delovnega mesta, 40 minut za pripravo in izdajo jedi, 10 minut za pospravljanje, čiščenje tekmovalnega mesta;

**c)** Ves potreben inventar in živila za kuhanje si tekmovalec priskrbi sam;

**d)** tekmovalec mora pred začetkom kuhanja predložiti naziv jedi s sestavo živil uporabljenih pri pripravi jedi;

**e)** tekmovalec po izteku tekmovalnega časa jedi servira in sicer: ena jed je namenjena ocenjevalni komisiji, druga pa se postavi na razstavni prostor.

Tekmovalec lahko ob razstavni krožnik postavi tudi reklamni material sponzorja ali delodajalca.

Strokovna komisija bo potek dela in jedi ocenjevala po naslednjih kriterijih:

**1.Mise en place in čista linija priprave**

Dokumentacija(zahtevek, receptura, prinese tekmovalec s seboj v treh izvodih), priprava delovnega mesta in urejenost, osebna urejenost, upoštevanje HACCP, pravilna obdelava surovin, časovna organiziranost in razporeditev dela. Po končanem delu tudi urejenost kuhinje in preostanka surovin.

**0 – 25 točk**

**2.** **Obdelava živil, ekonomičnost izdelka**

upoštevanja osnovnih pravil obdelave živil, pravilna uporaba opreme in pripomočkov, uporaba osnovnih živil, uporabljene danes moderne kulinarične metode in normativi.

**0 – 25 točk**

**3. Predstavitev, priprava**

izgled izdelka, ujemanje z nazivom jedi, izvirnost izdelka, domiselnost, uporabljene raznovrstne tehnike, zahtevnost izdelka.

**0 – 25 točk**

**4. Okus**

Tipičen okus jedi, poznan za določeno sestavino. Uporabljene pravilna zelišča in začimbe. Polnost okusov in skladanje z vsemi komponentami na krožniku.

**0 – 25 točk**

**Organizator zagotovi opremljen tekmovalni prostor, delovno površino (pult z ogledalom 180 cm x70cm s polico), dve vtičnici za elektični priklop, štedilnik 4 plinskimi gorilci, hladilnik Gorenje.**

**Posodo za pripravo jedi in servirno posodo prinese tekmovalec s seboj.**

**Dovovljeno je:** osnovne recepture so lahko natehtane.

Zelenjava, gobe, sadje: oprano in očiščeno, ne pa narezano in oblikovano.

Ribe: očiščene ali filirane.

Meso: odluščeno od kosti, razrezano, marinirano.

Testo: dovoljena je uporaba pripravljenih test.

Dekoracija se pripravlja na tekmovalnem mestu.

Osnove: pripravljene ne slane in začinjene ter ne reducirane

**ROK PRIJAVE: 28. januar 2015**

Za vse informacije v zvezi s tekmovanjem kuharjev je pooblaščen

**TOMAŽ VOZELJ**

**Telefon: 040 457 707**

**Email:** [**tomaz.vozelj@kuharjislovenije.si**](mailto:tomaz.vozelj@kuharjislovenije.si)