



# PRAVILNIK **tuš**eva kuharska zvezda ZA TEKMOVANJE MLADIH GOSTINCEV V PRIPRAVI REGIJSKE SLOVENSKE JEDI

## PRIJAVA

Ekipe (s starostjo članov do 21 let na dan finala) na tekmovanje prijavi šola za gostinstvo in turizem, delodajalec (pravna oseba), ekipa sama. Ob prijavi mora biti posredovana kratka predstavitev tekmovalcev. Prijavitelj lahko prijavi dve (2) ekipi na predtekmovanja. V primeru, da se ekipa uvrsti v finalni del tekmovanja, lahko na naslednje predtekmovanje prijavi novo ekipo.

Ekipo sestavljajo: kuhar in pomočnik in natakarkar in dijak/študent turistične smeri ali drugi natakarkar.

## VSEBINA TEKMOVANJA

Kuhar s pomočnikom pripravi regijsko (lokalno) glavno jed s primerno prilogo za **pet oseb**, ki izvira iz regije od koder prihaja tekmovalec, servirano na navaden način (krožnik). Pri pripravi jedi tekmovalca uporabljata pripravljena živila, ki so jima na voljo na pripravljeni tržnici s strani sponzorja tekmovanja – TUŠ. S seboj lahko prineseta živila, ki jih ne najdetata na podanem seznamu oz. kupita živila v poslovalnicah Tuš Cash&Carry (na podlagi darilne kartice, ki jo šola prejme s strani podjetja Engrotuš). S seboj prinesena živila ne smejo biti očiščena ali termično obdelana. Dovoljene so osnove, ne začinjene.

Tekmovalca pred pričetkom tekmovanja komisiji oddata podrobno recepturo na obrazcu (*Priloga 1 pravilniku tekmovanja*) z ustrezno vsebino (normativi potrebnih živil, z opisi postopkov, vključujoč strokovno terminologijo in poimenovanjem jedi). Tekmovalca morata upoštevati strokovnost pri sestavi jedi. Pri pripravi jedi pa morata tekmovalca upoštevati sodobne trende mehanske, toplotne obdelave živil in dopolnile postopke.

Tekmovalca po izteku tekmovalnega časa **dve jedi** servirata 4 članski komisiji in **eno jed** za fotografiranje.

**Dve jedi** pa prevzame natakarkar in servira gostoma na pripravljeni mizi.

Pred tem tekmovalec - natakarkar pripravi:

Na osnovi jedi pripravi mizo s pogrinjkoma, posebej oblikuje serviete za dva gosta in pomožno servirno mizo. Tekmovalec sprejme dva gosta na pripravljenem tekmovalnem prostoru - restavraciji, predstavi izbrano regijsko jed (posebnosti, sestavo, značilnosti idr...) in ponudi vino, ki ga priporoča h glavni jedi. Strokovno postreže vodo, glavno jed s prilogo – izbrano regijsko jed in k jedi priporoči vino iz nabora vin na tekmovanju, ter strokovno deservira in se poslovil od gostov.

Potreben inventar – pribor, kozarce, serviete, namizne tekače in dekorativne vazice zagotovi organizator (Tuš). Ves preostali potreben material prinesejo tekmovalci s seboj (krožniki – za pet oseb, odlagalne posode, pribor, pribor za odpiranje vina, opremo za kuhanje...). Za priporočanje in postrežbo vina bo na voljo izbor vin izmed katerih bo tekmovalec lahko po lastni presoji izbral in postregel vino ob pripravljeni glavni jedi.

Med serviranjem tretji tekmovalec predstavi jed, pisno dokumentacijo o pripravi preda komisiji (*Priloga 2 pravilniku tekmovanja*) (izvor, živila, način priprave, posebnost, ob kateri priložnosti se je pripravljala, zakaj naj se gost odloči zanjo, zgodba...).

## POTEK TEKMOVANJA – PRIPRAVE REGIJSKE JEDI

Kuhar s pomočnikom ima za izvedbo naloge na voljo **90 minut**:

- **5 minut** za pregled razpoložljivih živil na tržnici,
- **5 minut** za pripravo delovnega mesta,
- **75 minut** za pripravo in izdajo jedi (**zamuda pomeni odbitne točke. Minuta zamude pomeni 2 odbitni točki**),
- **5 minut** za pospravljanje, čiščenje tekmovalnega mesta.

Natakarkar skupaj s turistom pripravi mizo in predstavitev jedi v **30 minutah**:

- **15 minut** za pripravo mize,
- **15 minut** za serviranje in predstavitev.



## KRITERIJI OCENJEVANJA

### Kuhinja

#### 1. Urejenost

- osebna urejenost tekmovalcev (tekmovalec/ tekmovalka je oblečen/a v kuharski uniformi; bela kuharska bluza, črne hlače, bel predpasnik, kuharska kapa, primerno obutev (črne čevlje ali delovno obutev),
- delovni prostor (priprava pred pričetkom dela, v času dela in zaključek),
- ravnanje z odpadki (ločevanje odpadkov).

#### 2. Dokumentacija

- normativ živi
- postopek priprave jedi  
v primeru nepopolnega, nestrokovno napisanega recepta tekmovalec/ka izgubi 5 točk
- naziv jedi

#### 3. Strokovna sestava jedi (upoštevajoč sodobne trende priprave in sestave jedi)

#### 4. Estetski izgled jedi (domiselnost in izvirnost, serviranje)

#### 5. Okus

#### 6. Čas priprave jedi (razpoložljivih 75 minut)

### Strežba

- Urejenost natakara (ustrezna oblačila, osebna, delovni prostor, haccp....)
- Dokumentacija
- Predstavitev jedi
- Priprava delovnega mesta (inventarja)
- Priprava mize ( izvirnost pogrinjka, domiselnost)
- Strokovna postrežba dvema gostoma (domiselnost, izvirnost...)
- Izbira in postrežba ustreznega vina (strokovna predstavitev vina, ujemanje z jedjo)
- Urejenost, estetika dela, estetika gibanja, bonton, timsko delo
- Komuniciranje z gostoma
- Deserviranje – zaključek

Ekipna ocena je seštevek točk vseh tekmovalcev.

**TEKMOVALEC** si za pripravo lokalne jedi ves potreben inventar za kuhanje priskrbi sam. S seboj si lahko na tekmovalno mesto prinese osnove za pripravo omak. Ravno tako si tekmovalec zagotovi krožnike za serviranje pripravljene jedi.

**ORGANIZATOR** v predtekmovanjih (šola) zagotavlja delovno površino, štedilnik (plin ali elektrika), pečico in hladilnik.

Na zaključnem tekmovanju bo organizator (Tuš) zagotovil opremljen tekmovalni prostor, delovno površino, električni priključek za kuhinjske aparate, profesionalni plinski štedilnik, hladilnik. Mizo za postrežbo, stole, pribor, kozarce, vino.

## IZVEDBA TEKMOVANJ

Izvedena bodo štiri regijska predtekmovanja; Celje, Izola, Radovljica, Radenci. Iz vsakega predtekmovanja se prve dve ekipi uvrstita v finalno tekmovanje (lokacija bo znana naknadno). V finalnem tekmovanju se pomeri 8 ekip, ki se z žrebom razdelijo v skupino A in skupino B. Tekmovalci se pomerijo v pripravi regionalne jedi po istem sistemu, kot v regijskih predtekmovanjih.

Prvo uvrščeni kuhar iz skupine A in prvo uvrščeni kuhar iz skupine B se pomerita v **velikem finalu** v pripravi restavracijske sladice, v katero so vključeni elementi slovenske nacionalne kuhinje.

Sladica mora biti sestavljena najmanj iz treh komponent (ena vrsta testa, ki ga lahko tekmovalec prinese s seboj in termično obdela na tekmovalnem mestu, sadnega dela, kreme oziroma nadeva in primernih sadnih

omak), tekmovalec mora upoštevati strokovnost pri sestavi sladice. Pri pripravi sladice mora tekmovalec upoštevati sodobne trende mehanske, toplotne obdelave živil in dopolnile postopke.



## **POTEK TEKMOVANJA – RESTAVRACIJSKA SLADICA**

Tekmovalec ima za izvedbo naloge na voljo **60 minut**:

- **05 minut** za pregled živil prevzete košarice in pregled razpoložljivih živil na tržnici,
- **15 minut** za pisanje recepture (med pisanjem mu je dovoljen ponoven ogled razpoložljivih živil na tržnici,
- **05 minut** za pripravo delovnega mesta,
- **30 minut** za pripravo in izdajo jedi (**zamuda pomeni odbitne točke. Minuta zamude pomeni 2 odbitni točki**),
- **05 minut** za pospravljanje, čiščenje tekmovalnega mesta.

## **KRITERIJI OCENJEVANJA – RESTAVRACIJSKA SLADICA**

### **1. Urejenost**

- a) osebna urejenost tekmovalca (tekmovalec/ tekmovalka je oblečen/a v kuharski uniformi; bela kuharska bluza, črne hlače, bel predpasnik, kuharska kapa, primerno obutev (črne čevlje ali delovno obutev),
- b) delovni prostor (priprava pred pričetkom dela, v času dela in zaključek),
- c) ravnanje z odpadki (ločevanje odpadkov).

### **2. Dokumentacija**

- a) normativ živil,
- b) postopek priprave restavracijske sladice v primeru nepopolnega, nestrokovno napisanega recepta tekmovalec/ka izgubi 5 točk,
- c) naziv restavracijske sladice.

**3. Strokovna sestava restavracijske sladice** (upoštevajoč sodobne trende priprave in sestave restavracijskih sladice)

**4. Estetski izgled pripravljene restavracijske sladice** (domiselnost in izvirnost, serviranje)

**5. Okus**

**6. Čas priprave jedi** (razpoložljivih 30 minut)

**TEKMOVALEC** si za pripravo restavracijske sladice ves potreben inventar priskrbi sam. Zagotovi si tudi vse aparate za obdelavo živil, pripravo testa, pripravo sladoleda. S seboj si lahko na tekmovalno mesto prinese pripravljena testa (krhko, masleno, vlečeno, rezančno) za pripravo restavracijske sladice. Ravno tako si tekmovalec zagotovi krožnike za serviranje pripravljene sladice.

**ORGANIZATOR** zagotovi opremljen tekmovalni prostor, delovno površino, marmornato ploščo in leseno delovno površino, električni priključek za kuhinjske aparate, profesionalni plinski štedilnik, električni štedilnik s steklo keramično ploščo in električno pečico, hladilnik.

**ZMAGOVALCA TUŠEVE KUHARSKE ZVEZDE (kuharja)** določi seštevek točk pripravljene regijske jedi in pripravljene restavracijske sladice. Tretje mesto pripada kuharju, ki je na 3. mestu po seštevku zbranih točk priprave regijske jedi.

Zmagovalno ekipo določi seštevek točk priprave, predstavitve in postrežbe regijske jedi.