

P R A V I L N I K

SPLETNO TEKMOVANJE V PRIPRAVI NAJBOLJŠE GOBOVE JUHE MARIBORA - 17. januar 2022

OBVEZNOSTI TEKMOVALCEV:

- tekmovalec pripravi 3 porcije jedi - gobova juha na tradicionalen ali izviren način;
- tekmovalec priskrbi ves potreben material za pripravo gobove juhe: gobe - poljubna izbira med jurčki, lisičkami ali več vrstami gob; zelenjavo in vse ostale začimbe oz. dodatke za jed;
- tekmovalec pred pričetkom tekmovanja odda pisno recepturo za pripravljeno jed - sestavine in začimbe (navajanje količin je obvezno);
- tekmovalec posname kratek video - postopek priprave, mise en place ter servirano jed na pogrjnjeni mizi s pogrinjkom. Dolžina videa je omejena na največ 1 minuto (točka 1. do 3. pravilnika);
- tekmovalec vzorec dostavi na VSGT Maribor ob dogovorjeni uri skladno z HACCP postopkom.

OBVEZNOSTI ORGANIZATORJA:

- organizator poskrbi za ustrezen prostor in opremo, da bodo vsi vzorci pred ocenjevanjem pogreti na standardno temperaturo;
- organizator poskrbi za povezavo s spletno platformo CONFIVA (izobraževanje, video vsebine in vsa navodila).

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

1. UREJENOST IN PRIPRAVA MISE EN PLACE (0 - 10 TOČK)

- a) osebna urejenost (delovna obleka, primerne hlače, predpasnik, pokrivalo, zaščitni čevlji)
- b) čistoča in urejenost delovnega prostora
- c) dokumentacija (receptura)

2. PRIPRAVA IN PROFESIONALNO DELO (0 - 10 TOČK)

- a) obdelava živil (mehanski in toplotni postopki obdelave živil)
- b) ekonomična poraba živil
- c) organizacija dela med pripravo jedi
- d) kreativnost in inovativnost

3. PREDLOG SERVIRANJA JEDI (0 - 10 TOČK)

- a) urejenost mize in pogrinjka
- b) ustreznost servirne posode/inventarja
- c) ustreznost postrežbe

4. OCENITEV JEDI - SLEPI TEST (0 - 70 TOČK)

- a) okus gobove juhe (tradicionalna priprava ali izvirnost in odstopanja od običajne priprave jedi)

Tekmovalec lahko skupaj doseže največ 100 točk. Točke 1 do vključno 3 je potrebno video dokumentirati. Ocenjevanje jedi pod točko 4 bo potekalo s strani strokovne komisije (slepi test).

KRITERIJI OCENJEVANJA:

Glede na število doseženih točk se razglasijo in podelijo priznanja:

- 00,00 - 59,99 - POTRDILO IN ZAHVALA ZA SODELOVANJE
- 60,00 - 79,99 - BRONASTO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE
- 80,00 - 89,99 - SREBRNO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE
- 90,00 - 100,00 - ZLATO PRIZNANJE ZA SODELOVANJE

ABSOLUTNI ZMAGOVALEC PREJME PRAVICO DO UPORABE NAZIVA »NAJBOLJŠA GOBOVA JUHA MARIBORA« ZA OBDOBJE ENEGA LETA.

- Tekmovalci bodo po koncu tekmovanja prejeli potrdila oz. priznanja glede na zgoraj navedene kriterije ocenjevanja.
- Na dan tekmovanja bo predsednik ocenjevalne komisije podal sklepno izjavo in komentarje po zaključenem tekmovanju.
- Organizator tekmovanja si pridržuje pravico, da tekmovalca ob neupoštevanju pravil izključi iz tekmovanja.

Vzorec gobove juhe in recepture (pet izvodov) za člane ocenjevalne komisije tekmovalec odda organizatorju projekta na VSGT Maribor, Cafova ulica 7, 2000 Maribor, na dan 17.01.2022.

ROK PRIJAVE: torek, 30. november 2021

Prijavo na tekmovanje oddate preko e-prijavnice na: uros.grbic@gmail.com

Prijavnico ste prejeli skupaj z vabilom po e-pošti, dostopna pa je tudi na: www.vsgt.si in www.visitmaribor.si.

Za vsa dodatna vprašanja se obrnite na: Uroš GRBIČ, e-mail: uros.grbic@gmail.com, GSM: +386 41 903 272

Na dan tekmovanja se lahko obrnete tudi na: David ŠAHERL, e-mail: david.saherl@photiadesgroup.com, GSM: +386 41 751 424