

PROPOZICIJE

Kategorija G

PRAVILA ZA TAKMIČARE

- a) Takmičar priprema meni od 3 ganga za 2 osobe (jedan tanjir ide za žiri, drugi kao oksponat)
 - toplo predjelo (od ribe i morskih plodova)
 - glavno jelo (od mesa stoke ili pernate domaće živine)
 - dezert po želji
- b) Takmičar za sobom donosi sve potrebne namernice za pripremu jela i otkucane recepture u 3 primerka
- c) Takmičar za sobom donosi sav potrebni sitni inventar za rad (noževe, šerpe, tanjire, varjače itd)
- d) Takmičar može da donese već pripremljene bazne soseve, oprano i oguljeno povrće i voće, očišćenu ribu i td.
- e) Takmičar ima na raspolaganju **60** minuta i to
 - 5 minuta za prpremu radnog mesta
 - 50 minuta za rad
 - 5 minuta za pospremanje radnog mesta

Prilikom rada takmičar mora da vodi računa o stručnoj obradi namernica

Takmičar mora da vodi računa o odnosu namernica na tanjiru i d
a ih uskladi sa modernim trendovima.

Stručna komisija će rad takmičara ocenjivati po sledećim kriterijima:

- a) **Ukus - 40 poena**
U kombinaciji ukus i miris
- b) **Prezentacija i izgled jela - 30 poena**
Vizuelna prezentacija i originalnost, kreativnost i inovtnost u pripremi jela.
- c) **Profesionalna priprema - 20 poena**
Pravilna priprema i korišćenje radnog prostora, metode kuvanj, organizacija posla
- d) **Radna površina i radne navike - 10 poena**

Kotizacija će se uplaćivati na licu mesta prilikom preuzimanja akreditacije i takmičarskog lista.

Prijave najkasnije slati na adresu gastroclub@t-com.me do **01.04.2014**