

PROPOZICIJE

Kategorija R za takmičenje u pripremi jela po naruđbi (do 23 godine)

PRAVILA ZA TAKMIČARE

- a) Takmičar priprema glavno jelo sa DVE OSOBE sa prilogom i dekoracijom
- b) Prilikom rada takmičar mora upotrebiti 3 osnovne namernice koje izvuče.
- c) Ostale namernice koje će da koristi prilikom rada biće mu izložene u vidu pijace.
- d) Takmičar za sobom donosi sav potrebni sitni inventar za rad (noževe, šerpe, tanjire, varjače itd)
- e) Jelo mora da bude najmanje dvokomponentno (meso ili riba, prilog, sos, dekoracija)
- f) Prilikom rada takmičar mora da vodi računa o stručnoj obradi namernica (gruba obrada, pranje, sečenje, termička obrada itd)
- g) Takmičar mora da vodi računa o odnosu namernica na tanjiru i da ih uskladi sa modernim trendovima.
- h) Prilikom rada takmičar mora da priloži recepturu jela sa kratkim opisom pripreme jela
- k) Takmičar ima na raspolaganju **50** minuta i to:
 - 10 minuta za sastav recepture i uzimanje namernica
 - 5 minuta za pripremu radnog mesta
 - 30 minuta za rad
 - 5 minuta za pospremanje radnog mesta
- i) Takmičar priprema dva ista jela od kojih jedan tanjir ide za sudije, a drugi tanjir za prezentovanje publici

Stručna komisija će rad takmičara ocenjivati po sledećim kriterijima:

a) Ukus - 40 poena

U kombinaciji ukus i miris, bez pretrpavanja.

b) Prezentacija i izgled jela - 30 poena

Vizuelna prezentacija i originalnost, kreativnost i inovtnost u prezentaciji

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**