



PRAVILNIK TEKMOVANJA V PRIPRAVI HUDIČEVEGA KOTLA

- 4. DRŽAVNO PRVENSTVO ZA HUDIČEV KOTEL -

Na 5. pravem čili festivalu se bo poleg ostalega bogatega programa med drugim zopet tekmovalo iz priprave jedi »chilli con carne«, ki jo bomo tokrat zaradi šmarskega lufta in vaših posebnih receptur poimenovali kar

»ČILI CON ŠMARJE«

KDAJ?

31. avgust 2019 ob 8.00 uri (zbor ekip) in pričetek tekmovanja ob 9.00.

ZA KAJ GRE IN KAKO IZGLEDA?

Ekipa najmanj **dveh ali največ štirih** tekmovalcev pripravi hudičev kotel – »ČILI CON ŠMARJE« po lastni recepturi.

Ekipa pripravi **najmanj 30 porcij obrokov**, po želji tekmovalcev, lahko tudi več.

Čas tekmovanja je 180 minut od pričetka tekmovanja - od 9.30 do 12.30.

Organizator poskrbi za vsako ekipo po 3,5 kg govejega mesa (goveje pleče) in izbor čilijev.

Organizator pripravi tekmovalni prostor s postavljenimi mizami – pulti in dostop do tekoče vode.

Ekipa poskrbi za kotel z gorilnikom in plinom ter vsem ostalim, kar bo potrebovala za pripravo hudičevega kotla. (delovna orodja in pripomočke, živila, začimbe in dodatke, izbor dodatnega mesa in drugo.

Ekipa nastopa v primernih kuharskih oblačilih v skladju z pravili varnega dela in higiene dela.

Vsaka ekipa določi svojega vodjo, ki predstavlja ekipo in je na voljo članom ocenjevalne komisije s katerimi po potrebi komunicira.



Ekipa poskrbi za ustrezno urejenost in animacijo delavnega prostora (npr. prti, dekoracija, predstavitveni pano ekipe – napis...).

Vodja ekipe pred tekmovanjem odda ocenjevalni komisiji recepturo z zapisom sestavin in kratkim opisom postopka priprave jedi.

Začetek tekmovanja je ob 9.00. Zbor ekip je ob 8.00

Tekmovalcem priporočamo da so na tekmovalnem mestu uro prej, da si pripravijo gorilnik in delovne površine.

STROKOVNA KOMISIJA IN KRITERIJ OCENJEVANJA

Strokovno komisijo sestavljajo trije člani – predsednik in dva člana.

Kriterij:

1. Urejenost delovnega prostora, osebna urejenost tekmovalcev, dokumentacija – receptura, pravilna raba plinskega gorilnika. **10 točk**
2. Strokovnost pri delu, higiena dela, mehanska in termična obdelava živil, pravilne tehnike dela – lupljenje, rezanje.., ekonomična raba živil, organiziranost pri delu, ustrezen čas priprave. **30 točk**
3. Serviranje in okus jedi – (porcioniranje, serviranje in okus jedi). **60 točk**

Glede na doseženo število točk se razglasijo rezultati:

Za 1. mesto od 91 do 100 točk, zlato priznanje

Za 2. mesto od 81 do 90 točk, srebrno priznanje

Za 3. mesto od 71 do 80 točk, bronasto priznanje

Vse ostale ekipe prejmejo priznanje in zahvalo za sodelovanje.

V kolikor več ekip doseže število točk, ki ustreza posameznemu mestu, se vselej upošteva najvišje doseženo število točk ene ekipe.

Ker je tekmovanje v pripravi hudičevega kotla humanitarne narave, organizator podeljuje tudi posebna priznanja in pohvale za ekipe, ki bodo prodale največje število obrokov. V interesu ekip je, da pripravijo večje število obrokov, kot jih predvideva organizator, vendar morajo temu primerno povečati normative živil in velikost kotla.



Za prodajo bonov za obroke poskrbi organizator. Ekipe zberejo kupone in jih po končanem dogodku predajo organizatorju, ki jih prešteje in ugotovi prve tri najuspešnejše ekipe.

Za »čilifest« Edvard Kužner

JAMSTVO IN ZAVAROVANJE

Prireditelj ne odgovarja za poškodbe, izgube, uničenje ali odtujitve stvari tekmovalca oziroma članov ekipe, njihovih obiskovalecev ali tretjih oseb, kakor tudi ne za poškodbe teh oseb nastalih zaradi požara, loma, vetra ali katerega koli drugega vzroka. Prav tako ne odgovarja za kakršne koli poškodbe pred, med in po kuhanju. Tekmovalci se prijavljajo na lastno odgovornost.

Za več informacij smo Vam z veseljem na voljo na info@ljubiteljcilija.si.