

ONI DOLAZE „LIST“ 2019



**PROPOZICIJE TAKMIČENJA ŠKOLA
KONOBARI, KUHARI,
POSLASTIČARI, BARMENI I TURISTIČKI TEHNIČARI**

**17. MEĐUNARODNI SAJAM TURIZMA I EKOLOGIJE
„LIST“ 2019 LUKAVAC**



Lukavački sajam će u sklopu 17. Međunarodnog sajma turizma i ekologije „LIST” 2019, dana 10.05. 2019. god. organizovati takmičenje turističko - ugostiteljskih škola pod nazivom „ONI DOLAZE”, na kojem će učešće uzeti konobari, kuhari, poslastičari, barmeni i turistički tehničari.

Cilj takmičenja je razvoj i unapređenje turističke djelatnosti, usavršavanje obrazovanja u turizmu, razmjena iskustava škola i razvijanje takmičarskog duha kod učenika.

Ocjenjivanje i superviziju takmičenja radi Centar za edukaciju kadrova CESPUSarajevo.

Na završetku takmičenja proglasit će se pobjedničke ekipe, dodijeliti priznanja i prigodne nagrade za pobjedničke škole i takmičare.



**Takmičenje u pripremi dvije vrste poslastica od postojećih namirnica
Elementi vrednovanja će se sastojati u sljedećem:**

PRAVILNIK ZA TAKMIČENJE POSLASTIČARA „LIST“ 2019

Inventivnost i kreativnost jela (način i tehnika pripreme, pravilan postupak obrade namirnica..)	od 0 do 20 bodova
Sastav i okus (harmonija okusa i sastojaka, pravilan odabir namirnica..)	od 0 do 20 bodova
Prezentacija (izgled jela, harmonija boje, vizualni dojam, okus jela)	od 0 do 20 bodova
Maksimalni broj osvojenih bodova	60 bodova

Organizator obezbeđuje uvjete za pripremu, termo blok, tekuću vodu i osnovne namirnice. Takmičari donose posuđe za pripremu, inventar za serviranje, prateće namirnice za dekoraciju i serviranje.

Za pripremu poslastice ekipa ima 80 minuta na raspolaganju.

Pripremljena poslastica servira se na dva tanjira, jedan prezentacioni i drugi za degustaciju članova žirija.



list



**Takmičenje u pripremi jednog slanog i jednog slatkog jela od postojećih namirnica
Elementi vrednovanja će se sastojati u sljedećem:**

PRAVILNIK ZA TAKMIČENJE KUHARA „LIST“ 2019

Inventivnost i kreativnost jela (način i tehnika pripreme, pravilan postupak obrade namirnica..)	od 0 do 20 bodova
Sastav i okus (harmonija okusa i sastojaka, pravilan odabir namirnica..)	od 0 do 20 bodova
Prezentacija (izgled jela, harmonija boje, vizualni dojam,okus jela)	od 0 do 20 bodova
Maksimalni broj osvojenih bodova	60 bodova

Organizator obezbeđuje uvjete za pripremu, termo blok, tekuću vodu i osnovne namirnice. Takmičari donose posuđe za pripremu, inventar za serviranje, prateće namirnice za dekoraciju i serviranje.

Ekipu čine dva kuhara koji pripremaju jedno slano jelo od piletine i jedno slatko jelo palačinke.

Ekipa za pripremu oba jela ima 70 minuta. Za serviranje i prezentaciju jela ekipa servira jelo za prezentaciju i jedno jelo za degustaciju (na dva tanjira slano jelo i na dva tanjira slatko jelo). Pojedinačno se boduje svako jelo i na kraju sabira u ukupnu ocjenu ekipe.



list



- Takmičenje u postavljanju svečanog stola - menija za 6 osoba od 5 gangova
- Konobari - serviranje stolova - svečana postavka
- Elementi vrednovanja će se sastojati u sljedećem:

PRAVILNIK TAKMIČENJA ZA KONOBARE „LIST” 2019

Oprema, izgled i lična higijena konobara	od 0 do 10 bodova
Pripremni radovi konobara	od 0 do 10 bodova
Postavljanje i izgled kuvera	od 0 do 10 bodova
Izgled radnog stola konobara	od 0 do 10 bodova
Komunikacijska i teoretska znanja o zadatku	od 0 do 15 bodova
Kreativnost i složenost menija	od 0 do 15 bodova
Usklađenost pića i hrane	od 0 do 15 bodova
Opšti dojam	od 0 do 15 bodova
Maksimalni broj osvojenih bodova	100 bodova

Organizator obezbjeđuje uvjete za pripremu, okrugli sto i pomoćni sto. Takmičari donose inventar za serviranje, tanjire, čaše, escajg, stolnjake, salvete, cvijetne aranžmane, printani jelovnik.. Ekipa se sastoji od članova žirija i dva konobara koji serviraju stolove i prezentiraju meni. Vrijeme za pripremu i prezentaciju 60 minuta.



PRAVILNIK ZA TAKMIČENJE BARMENA - DUGI I KRATKI KOKTELI „LIST“ 2019

Kreativnost, način i tehnika pripreme, pravilan postupak miješanja sastojaka, pravilan odabir čaše	od 0 do 20 bodova
Sastav i okus, harmonija okusa i sastojaka, pravilan odabir sastojaka	od 0 do 20 bodova
Prezentacija, izgled i dekoracija koktela, harmonija boja	od 0 do 20 bodova
Maksimalni broj osvojenih bodova	60 bodova

Organizator obezbjeđuje uvjete za pripremu, sto, osnovne vrste barskih pića, led i nekoliko vrsta voća. Takmičari donose inventar za serviranje, čaše, slamkice...
 Za prezentaciju se pripremaju dugi i kratki kokteli za svakog člana žirija i jedan prezentacijski koktel.
 Kokteli se ocjenjuju pojednično te se sabira ocjena oba koktela. Za pripremu dugog i kratkog koktela ekipa od dva barmena ima 40 minuta.



list



PRAVILNIK ZA TAKMIČENJE TURISTIČKIH TEHNIČARA U PREZENTACIJI TURISTIČKIH VREDNOTA „LIST“ 2019

Praktičan rad (predstavljanje grada iz koga dolaze kao turističkog motiva putem propagandnog prospektnog materijala, putem filma, plakata, panoa, ostalih turističkih informacija...)	od 0 do 20 bodova
Kreativnost praktičnog rada, komunikacija i predstavljanje motiva žiriju, opšti dojam	od 0 do 20 bodova
Mogućnost primjene predloženih propagandnih aktivnosti u praksi	od 0 do 20 bodova
Maksimalni broj osvojenih bodova	60 bodova

Organizator obezbeđuje uvjete za pripremu, mini sajamski štand sa info pultom i policama. Takmičari donose promo materijal, tehničku i video podršku, prostorno - plastične detalje, prezentacija gastronomskih vrednota..

Ekipu škole može predstavljati do 3 učenika. Za pripremu i postavku štanda ekipa ima 90 minuta na raspolaganju. Za prezentaciju nastupa, ekipa ima 30 minuta na raspolaganju uključujući i prikazivanje filmova i drugih materijala.