



list

21. SAJAM TURIZMA I EKOLOGIJE LIST LUKAVAC 2023

PROPOZICIJE TAKMIČENJA ŠKOLA, KNOBARI, KUHARI,
POSLASTIČARI, BARMENI I TURISTIČKI TEHNIČARI



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

Lukavački sajam turizma i ekologije će u sklopu 21. sajma organizovati takmičenje na kojem učestvuju 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.



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

PRAVILNIK ZA TAKMIČENJE KUHARA LUKAVAC 2023

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 obezbjeđuje uvjete za pripremu, termo blok, osnovne namirnice. Takmičari donose posuđe za pripremu, inventar za serviranje, prateće namirnice za dekoraciju i serviranje.

Ekipe čine dva kuhara koji pripremaju jedno slano jelo od piletine i jedno slatko jelo - palačinke. Ekipe za pripremu oba jela imaju 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.



Takmičenje u pripremi jednog restoranskog deserta od postojećih namirnica i izložene torte sa temom "List" (torta se donosi i izlaže).

Elementi vrednovanja će se sastojati u sljedećem:

PRAVILNIK ZA TAKMIČENJE POSLASTIČARA LUKAVAC 2023

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, 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 jedna prezentaciona i druga za degustaciju članova žirija.



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 LUKAVAC 2023

Oprema, izgled i lična higijena konobara	od 0 do 10 bodova
Pripremni radovi konobara	od 0 do 10 bodova
Postavljanje i izgled kuvara	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 obezbeđuje uvjete za pripremu, okrugli stol, i pomoćni stol. Takmičari donose inventar za serviranje, tanjire, čaše, escajg, stolnjake, salvete, cvijetne aranžmane, printani jelovnik.. Ekipa se sastoji od dva konobara koji serviraju stol i prezentiraju meni članovima žirija. Vrijeme za pripremu i prezentaciju 60 minuta.



list



PRAVILNIK ZA TAKMIČENJE BARMENA - DUGI I KRATKI KOKTELI LUKAVAC 2023

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, stol, osnovne vrste barskih pića, led, nekoliko vrsta voća. Takmičari donose inventar za serviranje, čaše, slamkice, dodatna pića po potrebi..

Za prezentaciju se pripremaju dugi i kratki kokteli za svakog člana žirija i jedan prezentacijski koktel.

Za pripremu dugog i kratkog koktela ekipa od dva barmena ima 40 minuta.

Kokteli se ocjenjuju pojedinačno pa se sabira ocjena oba koktela.



list



PRAVILNIK ZA TAKMIČENJE TURISTIČKIH TEHNIČARA U PREZENTACIJI TURISTIČKIH VREDNOTA LUKAVAC 2023

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. Takmičari donose promo materijal, tehničku i video podršku, prostorno-plastične detalje, prezentacija gastronomskih vrednota..

Ekipe škole može predstavljati do 3 učenika, za pripremu i postavku štanda ekipa ima 60 minuta na raspolaganju. Za prezentaciju nastupa ekipa ima 25 minuta na raspolaganju uključujući i prikazivanja filmova i drugih materijala.