



HOTEL DIANA

Žgodbne žitnih polj ★★★

19. BOGRAČIADA

23. MAJ 2015

PRAVILNIK

TEKMOVANJE V PRIPRAVI IN KUHANJU BOGRAČA V KOTLIČKU

Tekmovalec pripravi **20 porcij bograča** v kotličku. Organizator **HOTEL DIANA** zagotovi:

- vse potrebne sestavine za pripravo bograča (tri vrste mesa, zelenjavo, začimbe, krompir, vino,...). kotliček, kurišče, vedro, kuhalnico, zajemalko, desko, 1 plastično posodo ter primerno zaščiteno prostor in delovno površino za pripravo bograča, tekmovalec prinese s seboj samo **NOŽ**;
- Tekmovalna ekipa lahko za inovativnost priprave in okusa bograča prinese svoje dodatke;

Priprava in kuhanje bograča je časovno omejeno na **180 minut**. **Dopoldanska ekipa začne s kuhanjem ob 9.30 uri, popoldanska ob 14.00 uri.**

Tekmovalec mora **prodati 15 bogračev**, ki jih izda na podlagi bona, ki ga **gost kupi na blagajni za tekmovalce**. Tekmovalec razpolaga s **petimi (5) porcijami sam**. Brez bona tekmovalec ne sme izdati porcije bograča.

Po končanem tekmovanju preda tekmovalec vseh 15 bonov na blagajno. Neprodani bograč mora obvezno vrniti organizatorju oz. pustiti v kotličku.

Komisija, ki je sestavljena iz 3 članov gastro stroke, bo ocenjevala po naslednjih kriterijih:

1. Ali poteka delo tekoče in v pravilnem zaporedju;
2. Mehanska obdelava živil;
3. Čistoča in red na delovnem mestu;
4. Usklajenost z recepturo;
5. Ali okus jedi odgovarja namenu /ocenjuje se na posebnem listu/

Organizator tekmovanja si pridružuje pravico, da na osnovi predloga vodje tekmovanja, tekmovalca izključi, če krši pravila tekmovanja.