



makabo
SWEET LIFE



14. MEDNARODNI STROKOVNI

Sejmi OKUSOV

29. 1. - 1. 2. 2020
LJUBLJANA, GOSPODARSKO RAZSTAVIŠČE

www.gast.si

Vino

SLADOLED

GAST EXPO

Gastronomija, Pijača, Kava, Slaščičarstvo, Pekarstvo, Gostinsko - Hotelska oprema & Sladoled & Vino



10. Mednarodno Prvenstvo Slovenije v izdelavi sladoleda

PETEK, 31.1. Februar 2020

11.00 – 14.00 Prijava tekmovalcev in proizvodnja sladolednih vzorcev

Tekmovanje v pripravi GURMANKEGA SLADOLEDA

- Uporaba vsaj ene tipične slovenske sestavine
- Ocenjevala se bo: 1) izvirnost okusa 2) struktura sladoleda 3) prezentacija sladoleda na krožniku/kozarcu/....

PRAVILNIK in PRIJAVA

Pravila:

- 1) Prijavijo se lahko sladoledarji/slaščičarji, ki imajo lastno proizvodnjo sladoleda v Sloveniji. Sodelujejo lahko tudi udeleženci iz drugih držav sveta.
- 2) Vsak lokal, ki ima lasten proizvodni obrat, lahko prijavi samo enega tekmovalca.
- 3) Prvim 6 prijavljenim je sodelovanje zagotovljeno. Organizator se bo potrudil, da bodo lahko sodelovali tudi ostali prijavljeni.
- 4) Vsak tekmovalec ob prijavi izžreba št. s katero se bodo označevali sladoledna banjica in prezentiran krožnik/kozarec
- 5) Vsak tekmovalec prinese s seboj že pripravljeno sladoledno maso cca 3-4l, katero pripravi v profesionalnem stroju za izdelavo sladoleda na razstavnem prostoru Makabo. Tekmovalec prinese s seboj tudi krožnik/kozarec/...za prezentacijo kakor tudi morebitne sestavine za dekoriranje
- 6) Vsakemu tekmovalcu se določi maksimalno 30 min priprave sladoleda.
- 7) Tekmovalec izroči termo banjico – 2l s sladoledom kakor tudi dekoriran krožnik/kozarec, vse to organizator postavi v skrinjo na -14 C. Tako termo banjica, kot krožnik se označita s številko tekmovalca.
- 8) Vsi sladoledarji nosijo svoje profesionalno delovno oblačilo.
- 9) Člani ocenjevalne komisije so osebe, ki ne sodelujejo v tekmovanju.
- 10) Vsak član komisije bo ocenjeval posamezen okus sladoleda ne glede na ostale žirante.
- 11) Ocena člana žirije je vrednotena od 0(najmanj) in 100 (največ) in je rezultat naslednjih ocenjenih parametrov:

- Izvirnost okusa 0(najmanj)-50(največ): predstavlja 50% končne ocene
 - Struktura sladoleda 0(najmanj)-30(največ): predstavlja 30% končne ocene
 - Prezentacija sladoleda 0(najmanj)-20(največ): predstavlja 20% končne ocene
- 12) Vsak tekmovalec prejme diplomo
- 13) Prvi, drugi in tretje uvrščen pa poleg diplome prejmejo še medaljo in praktične nagrade
- 14) Organizator si pridržuje pravico do spremembe pravilnika tekmovanja v primeru da bo tako izboljššan potek tekmovanja
- 15) Organizator ne pe prevzema odgovornosti za kakršno koli škodo, ki jo lahko povzročijo ali utrpijo tekmovalci med samim tekmovanjem
- Prijavnina znaša 25,00 EUR+ddv. Prijavnino je potrebno poravnati najkasneje do ponedeljka 27.1.2020. Transakcijski račun podjetja je SI56 6100 0001 0351 896, SWIFT: HDELSI22, Delavska hranilnica d.d. Ljubljana.

Podpis

Koper/Ljubljana – Januar 2020

PRIJAVNICA na tekmovanje za izdelavo sladoleda 2020

Podpisani _____	iz podjetja: _____
Ime in priimek	
<input type="checkbox"/> Lastnik	<input type="checkbox"/> Družinski član
	<input type="checkbox"/> Sodelavec
Naslov: _____	Poštna št.: _____ Mesto: _____
Slaščičarne	
Telefon: _____	_____
Slaščičarne	Domača številka
Prijavnina znaša 25,00 eur + ddv.	
Izjavljam, da sem seznanjen s pogoji in pravili tekmovanja, ki so zapisani v Pravilniku, ki ga sprejemam brez pridržka in se prijavljam na tekmovanje » 10. Prvenstvo Slovenije v IZDELAVI SLADOLEDA«.	

	Podpis
<u>Prijavni obrazec pošljite na:</u>	
E-mail: info@gast.si	
Primorski sejem d.o.o., Čevljarska 17, p.p. 721 , 6001 Koper	