



10. Mednarodno prvenstvo Slovenije v izdelavi sladoleda

PETEK, 31. 1. 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 diplomu.
- 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 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.

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		