Sporočilo medijem

**63. Gostinsko turistični zbor Slovenije v Zdravilišču Radenci**

**Ljubljana, 5. oktober 2016 – Gostinsko turistični zbor, cehovska prireditev z najdaljšo tradicijo pri nas, vsako leto privabi okoli 500 tekmovalcev, ki se pomerijo v 22 različnih kategorijah s področja gostinstva in turizma. Obenem je zbor pomembna priložnost za izmenjavo strokovnih mnenj in izkušenj. Letos poteka 11. in 12. oktobra v Zdravilišču Radenci, kjer se bodo med 11. in 13. oktobrom obenem zvrstili za slovenski turizem pomembni dogodki – Dnevi slovenskega turizma, ki združujejo vse večje institucije s področja turizma v Sloveniji in jih organizira Slovenska turistična organizacija ter 19. Slovenski turistični forum. Prireditev bo obogatila še podelitev priznanj vseslovenske akcije Turistične zveze Slovenije »Moja dežela – lepa in gostoljubna«.**

Organizacija 63. Gostinsko turističnega zbora Slovenije (GTZ) poteka v sodelovanju z gostiteljem, Zdraviliščem Radenci. Dogodek bo potekal po zastavljenem programu strokovnih tekmovanj in srečanj ter v sredo, 12. oktobra z večernim svečanim zaključkom 63. GTZ Slovenije, podelitvijo priznanj Turistično gostinske zbornice Slovenije, razglasitvijo rezultatov posameznih tekmovanj in družabnim srečanjem. Del prireditve je tudi razstavno-komercialnega značaja, predstavili se bodo ponudniki gostinske opreme, izdelkov in sponzorji prireditve.

Z željo po popularizaciji gostinsko-turističnih poklicev in približevanju dogodka širši javnosti smo letošnje spremljevalno dogajanje popestrili z Ulico okusov, kjer se z jedmi iz svežih, lokalnih in sezonskih sestavin predstavlja osem ponudnikov, ki jih povezuje zgodba o vodi. Z lokalno obarvanimi jedmi se predstavljajo destinacije Sava Hotels & Resorts (Zdravilišče Radenci, Terme 3000 – Moravske Toplice, Terme Lendava, Terme Banovci, Terme Ptuj, Sava Hoteli Bled), LifeClass Portorož in Hoteli Bernardin.

V sodelovanju z Občino Radenci, Zavodom za turizem in šport Radenci, Turističnim društvom Radenci in Srednjo šolo za gostinstvo in turizem Radenci smo pripravili vsebinsko zanimivo prireditev, ki bo 11. in 12. oktobra popestrila dogajanje s predstavitvijo utripa Radencev nekoč in danes.

Gostinsko turistični zbor Slovenije je prireditev, ki združuje tako zaposlene v gostinstvu in turizmu kot tudi mladino v procesu izobraževanja za delo v stroki.

Tekmovanja na GTZ potekajo na vseh področjih hotelirstva in gostinstva.

Podrobne informacije o posameznih tekmovanjih:

Hotelski gost se najprej sreča s službo recepcije. Pri tekmovanju **HOTELSKIH RECEPTORJEV** udeleženci v praktičnem delu rešujejo zaigrane prizore za receptorskim pultom, posredujejo informacije, rešujejo neprijetne pripetljaje, prizadevajoč se za dobro gosta in njegovega dobrega počutja.

**SOBARICE** so tiste, ki skrbijo za urejeno in čisto hotelsko sobo. Najprej se v prvem delu tekmovanja pomerijo v pisnem delu, nadaljujejo v pripravi sobe za gosta, v nadaljevanju pa v pripravi postelje na določeno temo. Tekmovanje poteka pred občinstvom, komisija pa je ob spremljanju strokovnega dela pozorna tudi na čas.

Ob postrežbi jutranje kave se nam prične dan in skodelica vročega, arome in vonja polnega črnega napitka nas prebudi. Strokovna komisija pri tekmovalcih v **PRIPRAVI IN POSTREŽBI KAVE** ob okusu, aromi in izgledu ocenjuje še spretnost priprave in postrežbe. Tekmovalcem je omogočeno, da z lastno kreacijo polno domišljije komisijo presenetijo še s predstavitvijo svojega kavnega napitka.

Lepo pogrnjena miza, kvaliteten pribor in kozarci ter primerno izbrana dekoracija so pomembni atributi pri tekmovanju **RAZSTAVNA MIZA – POGRINJEK**. Tu komisija oceni prvi vtis, nadalje pregleda sestavljen meni, pravilen izbor vin k jedem ter sam pogrinjek, pravilnost in praktičnost izbranega inventarja.

**PRIPRAVA IN POSTREŽBA MENIJA** je tekmovanje, v katerem ekipa dveh kuharjev, dveh natakarjev in vinskega svetovalca goste preseneti s pripravljenim menijem, vključujoč določena pravila: vrsta mesa, način priprave, predpisan način strežbe, predstavitev in postrežba izbranih vin, harmonija okusa jedi z izbranimi vini, delo celotne ekipe, strokovnost in usklajenost.

Prijetno večerno vzdušje, morda romantika na poletni terasi ob svečah, je kot nalašč za **PRIPRAVO** **JEDI PRED GOSTOM**, kjer natakar pred gostom pripravi izbrano jed, predstavi sestavine in postopek priprave, na koncu flambira z močno žgano pijačo in podobno. Ob spremljanju priprave že čutimo okus in pričenjajo se nam cediti sline … Komisija ocenjuje spretnost priprave, strokovno delo, izgled in okus pripravljene jedi.

Ob taktih glasbe v nočnem baru se srečamo s **PRIPRAVO IN POSTREŽBO MEŠANE PIJAČE**, ki jo barmani vsekakor znajo pripraviti v slogu. Ti. »flair bartending« oz. spretnost obračanja coctail shakerjev in steklenic z žganimi pijačami je pravo doživetje in služi kot animacijski program za obiskovalca bara. Komisija ob spremljanju spretnosti ocenjuje tudi barvo, izgled in okus pripravljene mešane pijače.

Da ob izbranih jedeh izberemo pravo vino poskrbijo **VINSKI SVETOVALCI** – sommelierji, ki z opisom vina, predstavitvijo arome in okusa priporočajo vino k izžrebanim prigrizkom. Strokovna komisija vsako leto zastavi izbor lokalnih prigrizkov glede na specifično lokacijo prireditve.

Količino pene, temperaturo piva in poznavanje lastnosti te pijače spremlja komisija tekmovanja v **POZNAVANJU IN** **TOČENJU PIVA**, dodatno pa morajo tekmovalci pripraviti tudi osvežilni napitek vključujoč enega izmed vrst piv.

Pravilno ravnanje s kuriščem na oprtem je izziv, s katerim se srečujejo tekmovalci v pripravi **JEDI V** **KOTLIČKU**. Lokalno izbrane jedi se z leti menjajo, komisija spremlja spretnosti tekmovalca pri delu in na koncu oceni izgled in okus pripravljene jedi.

Prejeti določena živila (vrsto mesa, zelenjavo in mlečni proizvod), imeti na voljo 10 minut za pripravo recepture ter nato 20 minut za pripravo jedi je izziv tekmovanja kuharjev **MAGIC BOX**, v katerem se pomerijo tako kuharji profesionalci kot mladi kuharji v starosti do 24 let.

**RAZSTAVA KULINARIKE** je umetnost kulinarike, v kateri tekmovalci pripravijo jedi za razstavo na razstavnih ploščah in krožnikih. V kategoriji A mora tekmovalec pripraviti hladno slavnostno ploščo za 8 oseb in 4 različne finger food prigrizke, v kategoriji B pa tekmovalec pripravlja svečani meni s tremi hodi za 1 osebo in dve vegetarijanski jedi. Vse jedi, pripravljene za razstavo, morajo biti pravilno termično obdelane in pripravljene za pokušino.

Pri tekmovanju **RAZSTAVA SLAŠČIČARSTVA** sodelujoči izbira med kategorijama A in B. Pri prvi pripravi eno razstavno ploščo z deserti za 6 oseb ter različne vrste peciva, pralinejev ali mignonov, medtem ko je v kategoriji B potrebno pripraviti torto na temo poroke ali rojstnega dne ter dve restavracijski sladici.

**KULINARIČNA ARTISTIKA** pomeni posebno dekorativno oblikovanje zelenjave, sladkorja, čokolade, masla in ledu in pogosto prehaja v resnično umetniške vode, saj tekmovalci oblikuje prave skulpture iz živil. Umetniški vtis pa je najbolj pomemben za končno oceno. Dosledno filigransko izdelani razstavni eksponati od tekmovalcev zahtevajo dobro poznavanje materiala in njegovega obnašanja pri mehanski in toplotni obdelavi ter potrpežljivost in natančnost pri izdelavi svojih izdelkov. V tej kategoriji smo vsako leto lahko priče resnično umetniškim stvaritvam.

Posebno poglavje so **TEKMOVANJA DIJAKOV SREDNJIH ŠOL s področij KUHARSTVA, STREŽBE,** **TURIZMA, PEKARSTVA in SLAŠČIČARSTVA**. Šolskih tekmovanj se udeležujejo ekipe, katere sestavljajo trije tekmovalci in mentor. Sama tekmovanja se navezujejo na navedena strokovna tekmovanja, s tem da komisija pri kriterijih ocenjevanja upošteva starost in izkušnje mladih tekmovalcev. Priznati je potrebno, da nas mladi tekmovalci nemalokrat presenetijo s svojo strokovno podkovanostjo in se s svojim znanjem in prikazano spretnostjo lahko postavijo ob bok profesionalcem.

Tekmovanje **ZLATA KUHALNICA** je namenjeno nadobudnim osnovnošolcem, ki se vsako leto pomerijo na regionalnih pred-izborih, zaključek tekmovanja pa se izvede v okviru Gostinsko turističnega zbora Slovenije. Glavna jed in sladica, ki ju pripravijo ekipe s tremi tekmovalci, so regijsko obarvane, tako bodo letos pripravljali jedi iz kaše in ajdov krapec.

**Tekmovanja niso samo tekmovanja, so nadgradnja znanja, iskanje nečesa novega, izziv biti inovativen, upoštevajoč trende, biti pred drugimi in posledično to prenesti v delovni vsakdanjik z željo izboljšanja kakovosti storitve.**

Kontaktna oseba: Staš Zorzo, 041 690 883, info@tgzs.si

Več informacij: <http://www.gtzslovenije.si/>