



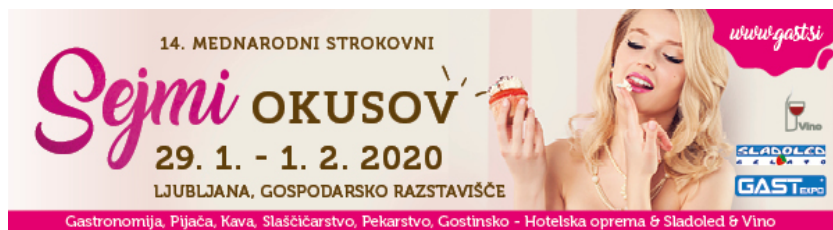
KMETIJSKA ZADRUGA  
**METLIKA**



## PRAVILNIK ODPRTEGA PRVENSTVA "NAJ PICOPEK SLOVENIJE" 2020

1. Tekmovanje "NAJ PICOPEK SLOVENIJE" se bo odvijalo v času 14. Mednarodnih sejmov okusov 2020, in sicer v četrtek 30. Januarja 2020, s pričetkom ob 10.30 uri.
2. Na tekmovanje se lahko prijavijo vsi picopeki ali kuharji. Tekmujejo lahko kot posamezniki ali kot predstavniki picerije/lokala, kjer so zaposleni.
3. Prijave na tekmovanje so odprte od novembra 2019 oz. do zapolnitve prostih mest. Na tekmovanje se lahko prijavi največ 30 tekmovalcev. Prijavnino je potrebno poravnati najkasneje do 30. Januarja 2020, in sicer na transakcijski račun Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije – SI56 0310 5100 0358 915 (odprt pri SKB d.d.), oz. na mestu samem sekretarju DKKS. Cena prijavnine za eno osebo je 59,78 € (49,00 € + DDV), tekmovalec pa prejme tudi sponzorsko majico, pokrivalo in predpasnik.
4. Prijavnica bo dosegljiva na spletnih straneh [www.kuharjislovenije.si](http://www.kuharjislovenije.si), [www.kz-metlika.si](http://www.kz-metlika.si) in [www.gast.si](http://www.gast.si). Izpolnjeno prijavnico lahko pošljete po pošti na naslov organizatorja tekmovanja - Društvo kuharjev in slaščičarjev Slovenije, Ekslerjeva 8, 1241 Kamnik, ali po elektronski pošti na [rekar.ales@gmail.com](mailto:rekar.ales@gmail.com). Prijavljeni tekmovalci bodo o razporedu tekmovanja pravočasno obveščeni. 30 minut pred navedeno uro se morajo zglasiti na lokaciji tekmovanja in predložiti osebni dokument za preverbo podatkov na prijavnici.
5. Tekmovanje bo potekalo na električnih pečicah. **Testo za pico na tekmovanje vsak tekmovalec prinese s seboj.** Surovine oz. proizvode za pripravo pice margarite priskrbi organizator tekmovanja preko sponzorjev. Vsak tekmovalec se prosto odloča o načinu priprave pice. Pico lahko tekmovalec peče tudi v pladnjih, v tem primeru se vam pri izvedbi odšteje pet (5) točk. Izbran okus prve pice je MARGHERITA, ki jo pripravi tekmovalec iz živil, ki so mu na voljo na tekmovalnem mestu. Novost v letošnjem letu je, da drugo pico pripravi tekmovalec po lastni kreaciji: iz živil, ki jih tekmovalec sam prinese s seboj. Po končani izdelavi pice mora vsak tekmovalec očistiti delovni pult. Če tekmovalec svojega delovnega pulta ne očisti, je diskvalificiran, brez možnosti pritožbe.
6. Tekmovalec tekmuje v ustreznih zaščitnih delovnih oblačilih in obuvalih. Vsi tekmovalci morajo v času tekmovanja in podelitve priznanj nositi predpasnik in pokrivalo sponzorja, ki ga dobijo ob prijavi na tekmovanje. Tekmovalci ne bodo smeli nositi oznak podjetij, ki niso prisotna kot sponzorji.
7. Potek tekmovanja: Komisija bo tekmovalcu dala znak za začetek priprave pice. Tekmovalec bo imel največ 20 minut časa za pripravo, peko in predstavitev pice. Pici mora ponuditi tekmovalec sam.
8. Tekmovalec lahko uporablja pri pripravi MARGERITE samo izdelke in živila, ki so mu na voljo na tekmovalnem mestu.

Paradižnikova pulpa	Mozzarella	Paradižnikovi pelati
Oljčno olje	Ostra moka	Origano - suhi
Bazilika list - sveži	Bazilika – suha	Sol



9. Komisija je sestavljena iz 4-ih oz. 5-ih članov, ocenjuje pa pripravo, izvedbo, peko, čas, okus in videz pice ter tudi njeno predstavitev.
10. Prepovedane so vse dejavnosti, ki bi bile lahko razumljene kot podkupovanje komisije (npr. obdarovanje komisije ipd).
11. Komisija bo rezultate razglasila po zaključku tekmovanja na samem sejmu ter jih objavila na uradni spletni strani sejma [www.gast.si](http://www.gast.si) in Društva kuharjev in slaščičarjev Slovenije [www.kuharjislovenije.si](http://www.kuharjislovenije.si).
12. Zoper mnenja oz. ocene članov komisije se ni možno pritožiti.
13. Organizator si pridržuje pravico do spremembe pravilnika tekmovanja v primeru, da bi bil tako izboljššan potek tekmovanja.
14. Organizator ne prevzema odgovornosti za kakršnokoli škodo, ki jo lahko povzročijo ali utrpijo tekmovalci med samim tekmovanjem.
15. Organizator si zadržuje pravico uporabljati slike in posnetke tekmovanja za svoje namene.
16. Prvi, drugi in tretje uvrščeni tekmovalci prejmejo diplome in medalje.

### PRIJAVNICA ZA "NAJ PICOPEK SLOVENIJE 2020"

Podpisani \_\_\_\_\_ iz podjetja: \_\_\_\_\_  
Ime in priimek

Naslov: \_\_\_\_\_

Poštna št.: \_\_\_\_\_ Mesto: \_\_\_\_\_

Pizzerija/gostilna: \_\_\_\_\_

Elektronski naslov: \_\_\_\_\_

Mob. št: \_\_\_\_\_  
Pizzerija Domača številka

**Prijavnina znaša 59,78 € (49,00 € + DDV)**

#### Podatki za račun

Podjetje : \_\_\_\_\_

Naslov: \_\_\_\_\_

Davčna št.: \_\_\_\_\_

Izjavljam, da sem seznanjen s pogoji in pravili tekmovanja, ki so zapisani v pravilniku, ki ga sprejemam brez pridržka in se prijavljam na tekmovanje »NAJ PICOPEK SLOVENIJE 2020«.

\_\_\_\_\_  
Podpis

Prijavni obrazec pošljite na:

**E-mail:** [rekar.ales@gmail.com](mailto:rekar.ales@gmail.com), [ales.rekar@kuharjislovenije.si](mailto:ales.rekar@kuharjislovenije.si)

Društvo kuharjev in slaščičarjev Slovenije, Ekslerjeva 8, 1241 Kamnik