



Strokovno tekmovanje barmanov 71. GTZ(gostinsko turistični zbor) Laško, 18.11.2024

Tekmovanje se je odvijalo v prireditvenem šotoru ob hotelu Termans v Laškem dne 18. november s pričetkom ob 15:00 uri.

Tekmovanje so izpeljali člani Društva barmanov Slovenije.

Tekmovanje je bilo razdeljeno na dva dela in sicer:

1. obvezni del, kjer je tekmovalec izžrebal recept, enega izmed svetovno znanih koktajlov, napisal pravilno recepturo, jo pripravil in pisno odgovoril na deset vprašanj;
2. prosta kreacija, kjer je barman pripravil lasten koktajl.

Nastopilo je 5 tekmovalcev(eden je bil v članski zasedbi, štirje pa so se pomerili kot mladinci-dijaki in študentje gostinskih šol). Barmani so pri pripravi obveznega dela pokazali veliko znanja in strokovnosti, pri lastni kreaciji pa tudi znanje in domišljijo, ki je vsekakor potrebna pri pripravi lastnih kreacij.

Tekmovanje v mešanju pijač

Tekmovanje v mešanju pijač - člani			
Tekmovalec	Podjetje	Št. točk	Priznanje
Nemanja MITROVIČ	Sava Turizem d.d. ST. BERNARDIN RESORT	93,50	Zlato
Niko KLANČNIK	Galerija Okusov d.o.o.	00,00	

Tekmovanje v mešanju pijač - mladinci			
Tekmovalec	Podjetje	Št. točk	Priznanje
Katja FORTUNA	BIOTEHNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER LJUBLJANA	95,50	Zlato
Maks RAKOVEC	Srednja gostinska in turistična šola Radovljica	94,00	Zlato
Neža NUSDORFER ČERNE	Istrabenz turizem d.d. - Hoteli LifeClass & Spa Portorož	89,50	Srebrno
Julija ŠTEFANIČ	Grm Novo mesto - center biotehnike in turizma, OE Srednja šola za gostinstvo in turizem Novo mesto	87,50	Srebrno

Tekmovanje je potekalo tekoče, brez zapletov. Komunikacija med vodjem tekmovanja, ocenjevalnim komisijam, tekmovalci in povezovalcem programa je potekala odlično.

Člani ocenjevalnih komisij:

1. Rok Dobnikar – vodja tekmovanja in član
2. Aleš Ogrin – povezovalec in član
3. Mitja Acman – član

Tekmovanje je bilo končano v predvidenem roku. Tekmovalci so ob podelitvi medalj in priznanj prejeli tudi praktične nagrade podjetja Coca-cola HBC.

Poročilo pripravil predsednik DBS:
Rok Dobnikar

MLADINCI

1.mesto

KATJA FORTUNA MEDENI VALČEK

3cl Jack Daniels hony
1,5cl Drambuie
1,5cl medeni liker Kržič
1cl pumpkin spice sirup
Monin
1cl sveži limonin sok
6cl ginger ale limonada

Okrasek: rdeča pesa,
pomarančna lupina,
dekorativna trava

Priprava: ročni mešalnik



2.mesto

MAKS RAKOVEC IYOVIA

3cl beli rum Bacardi
1,5cl Cointreau liker
1,5cl Passoa liker
1,5cl sirup lubenice Monin
Dolijemo Sprite

Okrasek: sadno

Priprava: Ročni mešalnik



3.mesto

NEŽA NUSDORFER ČERNE ANTIQU SPIRIT

4cl pelinkovec Antique
2cl apricot brandy
2cl svež limetin sok
2cl med
2cl sirup pasijonka Monin
8cl mystic mango limonada

Okrasek: mango, meta,
physalis

Priprava: ročni mešalnik



ČLANI

1.mesto

NEMANJA MITROVIĆ VESELI BOŽIČEK

4cl bourbon whisky
1,5cl brusnični sirup
2,5cl brusnični sok
2cl sveži limetin sok
1 dash angostura bitter

Okrasek: brusnica, cimet, janeževa zvezda

Priprava: ročni mešalnik

