

KAPELA, Vinogradništvo in vinarstvo d.d., Paričjak 22a, 9252 Radenci in Zdravilišče Radenci d.o.o., Zdraviliško naselje 12, 9252 Radenci, (v nadaljevanju organizatorja)

RAZPISUJETA

v sodelovanju s Višjo strokovno šolo za gostinstvo in turizem Maribor, Zagrebška cesta 18, 2000 Maribor in Srednjo šolo za gostinstvo in turizem Radenci, Mladinska ulica 5, 9252 Radenci.

DEBATNO TEKMOVANJE: Mladi, kulinarika in vino

Sestava ekipe:

Ekipo sestavljajo trije (3) dijaki, ki nalogo izdelajo pod mentorstvom strokovnega učitelja ali drugega pedagoga, ki je zaposlen na šoli iz katere prihajajo dijaki.

Za sodelovanje na debatnem tekmovanju mora vsaka ekipa pripraviti pisno gradivo v obsegu do 10 strani formata A4, pisave 12, naslovi 14, pisave Times New Roman.

Sestava gradiva:

Gradivo naj zajema naslednje tematike:

- Razvoj vinogradništva v Sloveniji
- Klasifikacija vinorodnih dežel Slovenije
- Vpliv vina na zdravje
- Pomen vina v gastronomiji na štajersko-prekmurski regiji
- Vaš predlog za dvig kulture pitja med mladimi
- Promocijska predstavitev vin Kapela (teoretična osnova za praktično predstavitev)

Vsaka tematika naj bo podprta s strokovno literaturo, ki jo avtor (ekipa) izbere sam. Literatura mora biti v slovenskem jeziku, ki je navedena v pisni nalogi.

Pisni del naloge v treh (3) izvodih se odda najkasneje do **22.3.2011** na naslov:

**Kapela d.d.
Paričjak 22a
9252 Radenci**

S pripisom: **Mladi, kulinarika in vino.**



Praktičen del naloge:

Predstavitveni ali praktični del tekmovanja se izvede s predstavitvijo v časovnem obsegu do 10 minut.

Predstavitve lahko zajema vsa avdio vizualna komunikacijska orodja (slike, filmi ...)

V predstavitvi se mora ekipa osredotočiti na temo iz izdelane naloge v pisni obliki.

Pri praktičnem delu lahko nastopajo tudi povabljeni gosti ali drugi strokovnjaki, ki lahko podprejo določeno hipotezo iz naloge v obliki izjav, intervjujev ali praktičnih predstavitev.

Vsaka ekipa mora organizatorju posredovati tehnično specifikacijo, ki jo potrebuje za praktično predstavitev.

Tehnična oprema, ki jo zagotovi organizator:

- Prenosni računalnik
- LCD projektor s projekcijsko površino
- Električni priključki (220w)
- Ozvočenje z mikrofonom in možnostjo predvajanja glasbene podlage

Inventar, ki ga zagotovi organizator:

Inventar je namenjen za morebitne degustacije ali kulinarčne razstave.

- Vinski in vodni kozarci
- Vinski odpiralci
- Drop Stop
- Ročni prtički
- Prt
- Nadprt
- Servirni krožniki 25 cm
- Pribor
- Dekanter
- Hladilci za vino

Predstavitve praktičnega dela naloge poteka 1.4.2011 od 13 ure naprej, na sedežu podjetja Kapela d.d.

Predstavitve nalog poteka po predhodnem žrebu ekip na dan tekmovanja.

Prve tri zmagovalne ekipe se predstavijo na glavnem odru predstavitvenega prostora. Po predstavitvi finalnih treh ekip se razglasijo rezultati tekmovanja in podelijo nagrade.



Vsi sodelujoči bodo nagrajeni.

Kriteriji ocenjevanja

Pisni del	Število točk	Praktični del	Število točk
Pravilna teoretična opredelitev teme	10	Kreativnost in inovativnost idej v nalogi	10
Upoštevanje tehničnih standardov naloge	5	Praktična predstavitev	10
		Strokovnost pri predstavitvi	10
		Upoštevanje časovnih meril	5
	Skupaj 15		Skupaj 35
Skupno število možnih točk: 50			

Naloga (pisni del) in praktična predstavitev se ocenjuje pred komisijo v sestavi:

Gorazd Halič, VSGT Maribor, predsednik komisije
 Peter Pertoci, SŠGT Radenci, podpredsednik komisije
 Dušan Brejc, direktor Vinske družbe Slovenije
 Barbika Žunič, enologinja kleti Kapela d.d.
 Branko Slavinec, vodja strežbe Zdravilišče Radenci
 Majda Bagar Povše
 Lidija Šijanec, Sončna hiša

Za informacije smo vam na razpolago:

Gorazd Halič
 051 322 312
gorazd.halic@gmail.si



Peter Pertoci
041 533 614
ppertoci@gmail.si

Organizatorja:

Kapela d.d.
Milena Rajk
direktorica družbe

Zdravilišče Radenci d.o.o.
Mladen Kučič
direktor družbe

