

# СЛАДКАР НА БЪЛГАРИЯ - 2012

Индивидуално съревнование за сладкари

## Първи кръг Без дегустация

- Един (1) експонат, височина поне: 60 см. Темата и материала са по избор на участника.
- Един(1) експонат торта. Свободна тема
- Едно (1) плато с петифури - 3 различни вида

Експонатите се приготвят предварително и трябва да са в залата в първия ден на конкурса. През този ден журито ще оценява. През следващите дни експонатите ще останат в залата.

Организаторите осигуряват район за участниците – дисплей маса. Съдовете и всичко останало се подсигурава от състезателя. Мястото може да се аранжира със следните аксесоари (драперии, свещи, светлини, цветя и т.н.). Декорацията на масата не се оценява, но прави впечатление. Всички експонати трябва да имат технологична карта и табела .

## Втори кръг С дегустация Ресторантърски сладкиш

60 минути ще бъдат дадени да се приготви и представи в напълно екипираните боксове горещ или студен десерт за два куверта – по избор на конкурента. Позволено е продуктите да са темперирани.

### **КРИТЕРИИ за оценяване :**

Представяне / Нововъведения

Включва апетитен външен вид, стил при направата, изящно представяне, съвременен стил  
0-20 точки

Композиция

Съгласуване на цвета и вкуса, практичност, смисленост  
0-20 точки

Правилна Професионална Подготовка

Правилна подготовка на храната, отговарящо на днешно съвременно кулинарно изкуство  
0-20 точки

Аранжиране/Сервиз

Чисто аранжиране, образцова метализация  
0-20 точки

**Максимален брой точки 80. Половин точки не се дават.**