

# НАЦИОНАЛНА КУЛИНАРНА КУПА БЪЛГАРИЯ 2017

21-22 АПРИЛ 2017  
МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР ПЛОВДИВ

ПРАВИЛА ЗА УЧАСТИЕ

ПАСТА ИНДИВИДУАЛНО СЪРЕВНОВАНИЕ



ОПЪЛНОПРАВЕН ЧЛЕН



ufi  
Member



IFTA  
Bulgaria

Международен панаир Пловдив



По време на Национална Кулинарна Купа България 2017 ще се проведе Панорама за “ Най-добър млад готвач”, “Най-добър млад хлебар - сладкар” , “ Най-добър млад сервитьор “ и “ Най-добър млад барман “ на Министерство на образованието, младежта и науката.

## **ДАТИ , ЧАСОВЕ**

Национална Кулинарна Купа България 2017 ще се проведе от Четвъртък 20 Април до Събота 22 Април 2017 в Международен панаир Пловдив.

- 20 Април Регистрация и Техническа среща
- 21-22 Април състезателни дни

Забележка: възможно е датите на състезанието да бъдат променени.

Панаира е отворен всеки ден

- от 9:00 до 18:00 за всички посетители/ ВХОД СВОБОДЕН/
- от 7:30 до 19:30 за всички участници.

## **РЕГИСТРАЦИЯ**

Състезателите могат да участват в повече от една категория. Организаторите си запазват финалното решение да откажат регистрацията когато се достигне максималния брой за всяка категория.

Подаването на заявление за участие предполага, че всички членове на отбора са наясно и приемат правилата .

Регистрацията става само онлайн.

За повече информация и контакт :

E-mail: [krasimira.slavkova@bapc-bg.com](mailto:krasimira.slavkova@bapc-bg.com)

web [www.bapc.bg](http://www.bapc.bg)

тел. 0897 854 720

Пощенски адрес : БАПГ 1000 София, ул.Христо Белчев № 20

**Крайна дата за регистрация: 5 Април 2017**

## **ЖУРИ**

Състезанието, ще се проведе и журира при стриктно съблюдаване на правилата на Световната Асоциация на Готварските Гилдии /WACS/. Всяка категория ще бъде оценявана от професионално жури, което ще бъде обявено предварително.

Максимум точки - 100 за всеки курс. Половин точки не се използват.

## **ОРГАНИЗАТОРИ**

Българска Асоциация на Професионалните Готвачи (БАПГ)

1000 София, ул. Христо Белчев № 20

Международен панаир Пловдив

4003 Пловдив, бул. Цар Борис III Обединител № 37



# ПАСТА

## НАЙ-КРЕАТИВНА РЕЦЕПТА, ЗА КУПАТА НА ДЕЛИТА ТРЕЙД ООД

Индивидуално състезание

Категория ПАСТА на Surgital S.p.a.– най-креативна рецепта, за купата на ДЕЛИТА ТРЕЙД ООД, в рамките на Национална кулинарна купа на България 2017г.

### ОСНОВНИ ПРАВИЛА

Организатори: БЪЛГАРСКА АСОЦИАЦИЯ НА ПРОФЕСИОНАЛНИТЕ ГОТВАЧИ и ДЕЛИТА ТРЕЙД ООД

Състезателите трябва да изготвят и презентират най-креативна рецепта, с един от трите вида паста: ГАРГАНЕЛИ РОМАНЬОЛИ (Garganelli Romagnoli), БИО ТАЛИАТЕЛЕ С БРАШНО ОТ ЛИМЕЦ (Tagliatelle con farina di Farro integrale BIO), ПЪЛНЕНА ПАСТА – СКРИНИ С БУРАТА ОТ ПУЛИА (Scrigni con Burrata di Puglia). Всеки състезател, ще има възможността да избере един вид паста. Пастата ще бъде предоставена от организаторите.

Повече информация за пастата, може да намерите на сайта на производителя: [www.surgital.it](http://www.surgital.it).

#### Изисквания към състезателите и критерии за оценка:

Основен критерий за оценка от журито за всички ястия са използваните продукти и метода на работа. Ястията трябва да бъдат авторски, креативни, професионално презентирани и с кратко описание.

Всеки участник ще подсури необходимите си допълнителни продукти сам, по предварително направената от него меню. Не се позволява внасянето на заготовки, ако те не са включени в предварително предоставената рецепта и одобрена от организационния комитет и Техническото жури. Забранено е използването на неядливи продукти!

Не са позволени предварителни заготовки, с изключение на долу-изброените продукти:

- Зеленчуци, плодове –измити почистени но не нарязани;
- Картофи – измити и обелени, но не нарязани;
- Лук – обелен но не нарязан.
- Основните съставки могат да бъдат претеглени и измерени.
- Позволено е да се махнати люспите и костите на рибата
- Позволено е да са махнати костите от месото

Кандидатите ще трябва да представят техните продукти пред Отговарящите за кухнята комитет преди започване на състезанието. В случай на несвършване на тази задача организаторите си запазват правото да предприемат допълнителни мерки в съответствие с характера на нарушението.





Промени в менюто могат да се правят, но само в писмен вид до организаторите, Техническото жури . Всеки участник ще получи потвърждение.

Всеки участник трябва да донесе със себе си необходимия набор и асортимент от инструменти и нужната му за участието и презентацията посуда.

Всеки участник се състезават самостоятелно по време на цялото състезание, като няма право да ползва помощници освен „стюард” – хигиенист.

**ПЪРВА НАГРАДА В КАТЕГОРИЯ ПАСТА** – Най-креативна рецепта, за купата на ДЕЛИТА ТРЕЙД ООД: Триднешно пътуване за двама в Италия, с посещение на фабриката производител на прясна паста Surgital S.p.a., град Болоня и град Равена.

Основни партньори за реализацията на съревнованието са нашите партньори: ДЕЛИТА ТРЕЙД ООД и АВА-М.

За въпроси относно пастата:

Радостин Гаджев – ДЕЛИТА ТРЕЙД ООД, тел. 0889 237979, e-mail: [r.gadzhev@delitatrade.com](mailto:r.gadzhev@delitatrade.com)

