

НАЦИОНАЛНА КУЛИНАРНА КУПА БЪЛГАРИЯ 2017

21-22 АПРИЛ 2017
МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР ПЛОВДИВ

ПРАВИЛА ЗА УЧАСТИЕ

НАЙ-ДОБЪР ПИЦАР НА БЪЛГАРИЯ 2017



УПРАВЛЕНИЕ



ufi
Member



IFB
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

web 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



НАЙ-ДОБЪР ПИЦАР НА БЪЛГАРИЯ

Индивидуално състезание

Пица шампионат в рамките на Национална кулинарна купа на България 2017г., в три различни дисциплини. С подкрепата на BG PIZZA SCHOOL

ОСНОВНИ ПРАВИЛА

Дати на провеждане: 21.04.2017 и 22.04.2017

Организатори: Българска асоциация на професионалните готвачи и BG PIZZA SCHOOL

Дисциплина БЛЕК БОКС

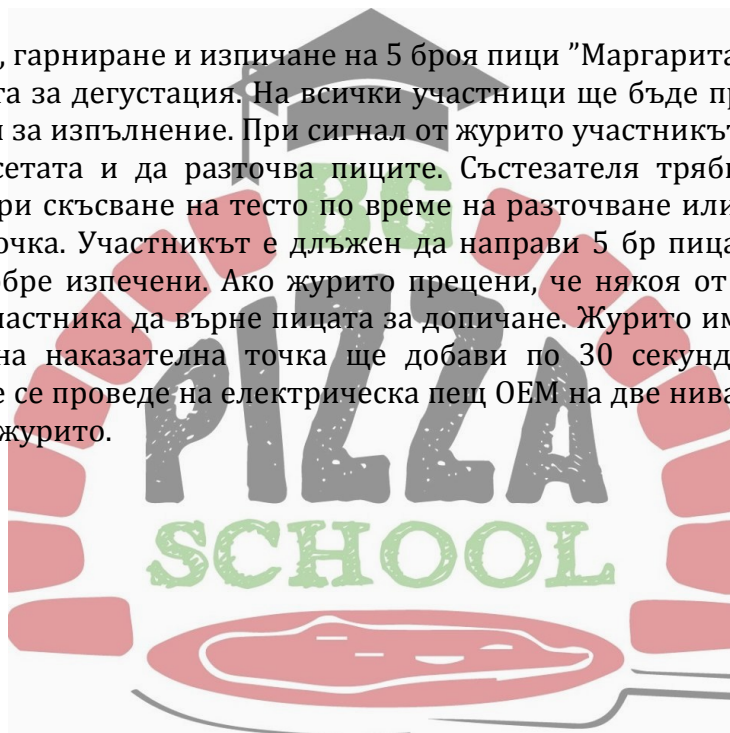
Регламент:

На участниците ще бъде предоставена възможност да избират между 15 различни продукта. Задължителни за използване са най-малко 5 на брой продукта. Тестото ще бъде предоставено от журито. Оценката ще се базира на това как състезателят е използвал и съчетал продуктите. Състезанието ще се проведе на електрическа пещ OEM на две нива. Температурата на пеща ще бъде настроена от журито. Състезателите трябва да представят на журито направените от тях пици.

Дисциплина НАЙ-БЪРЗ ПИЦАР

Регламент:

Дисциплината е разточване, гарниране и изпичане на 5 броя пици "Маргарита". Изпечените пици се предоставят на публиката за дегустация. На всички участници ще бъде предоставено едно и също тесто и еднакви уреди за изпълнение. При сигнал от журито участникът трябва да започне да изважда тестото от касетата и да разточва пиците. Състезателя трябва да внимава при разточването на тестото. При скъсване на тесто по време на разточване или изпичане ще бъде давана една наказателна точка. Участникът е длъжен да направи 5 бр пица "Маргарита", като пиците трябва да бъдат добре изпечени. Ако журито прецени, че някоя от пиците не е добре изпечена може да накара участника да върне пицата за допичане. Журито има право да наказва състезателите, като за една наказателна точка ще добави по 30 секунди към времето на участника. Състезанието ще се проведе на електрическа пещ OEM на две нива. Температурата на пеща ще бъде настроена от журито.





Дисциплина НАЙ-ДОБЪР ПИЦАР НА БЪЛГАРИЯ

Провежда се в два последователни дни.

Ден първи. Участникът е длъжен да замеси пред журито тесто за своето участие в състезанието. Време на изпълнение на подготовка и замесване 25 мин. След замесването състезателите избират сами времето за почивка и окръгляване на тестото. Член на журито заедно със състезател ще поставят лепенка с номера на участника. Журито ще предостави хладилна база и касети за тесто на всеки участник. Журито ще оценява техника на замесване и как протича процеса на втасване и ферментация. Състезателите избират сами какви брашна да използват. Предварителен жребий ще определи поредността на състезателите. Журито ще следи стриктно за чистотата на състезателите и ако е нужно ще налага наказателни точки. Зависимост от участниците, журито ще определи през какъв интервал да става замесването.

Ден втори. Състезателите имат право да поставят не повече от четири продукта върху пицата която ще представят. Всеки участник трябва да използва тестото което е замесил предишния ден по време на състезанието. Журито ще даде оценка за: Разточване и изпичане, вкус и подредба на продуктите. Състезателите избират сами какви продукти да използват за гарнирането на пицата. Позволено е използването на собствена посуда. Предварителен жребий ще определи поредността на състезателите. Журито ще следи стриктно за чистотата на състезателите и ако е нужно ще налага наказателни точки. Зависимост от участниците, журито ще определи през какъв интервал да става замесването.

Всяка категория ще е специално премерена.

Основни партньори за реализацията на пица съревнованието са нашите партньори: BG PIZZA SCHOOL, ДЕЛИТА ТРЕЙД ООД, АВА-М.

За въпроси и записвания: Адриан Пантелеев 0897911169

НАГРАДИ В ДИСЦИПЛИНА НАЙ-ДОБЪР ПИЦАР НА БЪЛГАРИЯ 2017г

1. КУПА, МЕДАЛ, УЧАСТИЕ В СВЕТОВНИЯ ПИЦА ШАМПИОНАТ В ПАРМА +РАЗХОДИ ЗА САМОЛЕТНИ БИЛЕТИ И ХОТЕЛ. ЗА ИНФОРМАЦИЯ <http://campionatomondialelapizza.it>
2. МЕДАЛ, ГРАМОТА
3. МЕДАЛ, ГРАМОТА

НАЙ-БЪРЗ ПИЦАР

1. КУПА, МЕДАЛ, ПРОФЕСИОНАЛЕН ПИЦА СЕТ
2. МЕДАЛ, ГРАМОТА
3. МЕДАЛ, ГРАМОТА

КАТЕГОРИЯ БЛЕК БОКС

1. КУПА, МЕДАЛ, ГРАМОТА, ПРОФЕСИОНАЛЕН ПИЦА СЕТЕ
2. МЕДАЛ, ГРАМОТА
3. МЕДАЛ, ГРАМОТА

