

# НАЦИОНАЛНА КУЛИНАРНА КУПА БЪЛГАРИЯ 2017

21-22 АПРИЛ 2017  
МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР ПЛОВДИВ

ПРАВИЛА ЗА УЧАСТИЕ

СЛАДКАР НА БЪЛГАРИЯ 2017



ЦЪЛНОПРАВЕН 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



Българска Асоциация на Професионалните Готвачи организира  
съвместно с Pastry club Bulgaria  
и подкрепата на нашите партньори ви представя:

## СЛАДКАР НА БЪЛГАРИЯ 2017г.

Индивидуално състезание за сладкари

Тема: **Откриване на какаото и кафето**

Вдъхновение: **“Game of thrones”**

Участниците ще преминат през два кръга.

**Първи кръг: 180 минути**

Индивидуално участие по зададената тема, оценка на изпълнение, визия, спазване на параметри и използвани техники. Експонатите от този кръг се приготвят предварително и при нужда се завършват на място.

**Втори кръг: 120 минути**

Десерт “ТО GO” за вкъщи или за път, презентирани в 4 индивидуални порции презентирани в чиния, плато без декорация по нея. Задачата е да се представи десерт по зададената тема: Откриване на какаото и кафето, удобен за взимане за вкъщи

**Трети кръг: 15 минути**

Теоретичен писмен тест за основни техники в сладкарството.

### ПЪРВИ КРЪГ /с и без дегустация/

1. **Скулптура от шоколад или захар** (кристална бяла захар, пудра захар, изомалт, глюкоза, декомалт, пастиаж и др.). Вдъхновение за скулптурата за Национална Кулинарна Купа 2017г. е “Game of thrones”. Скулптурата трябва да бъде с височина минимум 60 см. Използването на продукти от нехранителен материал (пример: Метални конструкции, стиропор и др.) ще бъдат строго санкционирани. Излагането на скулптура от захарен фондан няма да се зачете като експонат спазил изискването на състезанието.
2. **Торта** – цяла 6-10 или 10-16 парчета с дегустация (задължителен продукт Ягоди) височина не повече от 10см заедно с декорация.
3. **Петифури и бонбони 3 вида** с дегустация (по 4 бр. на едно плато) с тегло от 8 до 20 грама.
  - а.) Формован бонбон (Chocolate praline)
  - б.) Мини тарт
  - в.) Плодова петифура – три плода: манго, ягода, боровинка (пресни или обработени по избор на участника)

## ВТОРИ КРЪГ /с дегустация/

Десерт "TO GO" трябва да бъде приготвен в 4 индивидуални порции с грамаж до 120 грама.

В рамките на 120 минути от които:

10 минути за подготовка на работното място

100 минути за приготвяне на изделието

10 минути за почистване на работното място

Изделието трябва да бъде сервирано по възможност в опаковка за вкъщи (TO GO), при не възможност за изработка на опаковка се приема и поднасяне в чиния, плато без излишна декорация по чинията. Основната задача е кулинарното изделие да се консумира лесно с ръце. Рецептата да НЕ включва повече от 3 подрецепти.

Всеки участник ще подsigури необходимите си продукти сам, по предварително направена от него рецепта, както и трябва да донесе със себе си необходимия набор от инструменти и нужната му за участието и презентацията посуда.

Не се позволява внасянето на заготовки, ако те не са включени в предварително предоставената рецепта, одобрена от организационния комитет.

Разрешено е внасянето на заготовки, декорации, мусове и сосове нужни за презентациите по зададената тема само, когато са необходими повече от 100 минути за приготвянето им. Описването им в технологичната меню карта е задължително!

## ТРЕТИ КРЪГ /Теория/

Теоретичен писмен тест в рамките на 15 минути

Тестът ще включва отворени въпроси свързани с основни техники в сладкарското изкуство

### Критерии за оценяване:

Нововъведения/ Представяне: Включва апетитен външен вид, съвременен стил при направата

**0-20 точки**

Композиция/ Дизайн: Съгласуване на вкуса и цвета, практичност, смисленост

**0-20 точки**

Правилна Професионална Подготовка: Правилна подготовка на храната, отговарящо на днешното съвременно сладкарско изкуство и спазване на зададената тема и концепция

**0-20 точки**

Аранжиране/ Сервиз: Чисто аранжиране, спазване на зададените критерии

**0-20 точки**

Вкус:

**0-20 точки**

Теоретични познания:

**0-20 точки**

GO GREEN.

За Въпроси относно регламента:

Алекс Иванчев: 0896747429

Борислав Екзархов: 0890944242