

Vocuse d'Or Bulgaria

20 - 21 Януари 2012
Метро/ София

На състезанието ще бъдат допуснати 16 отбора / кандидат и асистент/ ,които трябва да подадат документи за регистрация.Одобрените кандидати ще бъдат обявени на сайта на БАПГ /www.bapc.bg/

За Vocuse d'Or България от организаторите ще бъде подсигурено :

- нощувка в двойна стая за участника и асистента /19 и 20 Януари 2012г./
- Основните продукти по темата на състезанието
- Чиниите и презентационните плата
- Оборудвани Кухненски боксове / одобрените кандидати ще получат спецификацията в техническите файлове /

Документи за кандидастване

1. Попълнена форма за участие
2. Фотокопие на личната карта на кандидатата и асистента.
3. Рецепта на ястието по темите зададени на състезанието.
4. Потвърждение на избраните плато за презентация за всяка тема

Теми за 2012

Рибно ястие: морски език филе и скарриди

- 7 филета от морски език, 600 - 700 гр.

- 1 кг. скарриди

За да се обслужат 10 човека, презентирано **на едно плато** ще бъдат осигурени от организаторите.Рецептата трябва да включва поне три гарнитурни / свободен избор/ в допълнение на рибата.

Месно ястие: Пиле "Лабъл Руж"

- две пилета ,между 1,5 кг. и 2 кг.

За да се обслужат 10 човека, презентирано **на едно плато** ще бъдат осигурени от организаторите.Рецептата трябва да включва три гарнитурни/ свободен избор/ в допълнение към месото.

Важна бележка: морския език,скарридите и пилето « Лабел Руж » приготвяни по време на състезанието ще бъдат осигурени задължително от организационния комитет. На кандидатите няма да им е разрешено да използват техни собствени продукти , ако не успеят да спазят това изискване ще бъдат дисквалифицирани от организационния комитет.

Регламент за участие

1 ОТБОРНА КОМПОЗИЦИЯ И ФУНКЦИИ

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

КАНДИДАТ

Трябва да бъде над 23 години на 29 Януари 2013 г. Състезанието е отворено за всички професионални готвачи работещи в хотели и ресторанти и с българско гражданство на страната / ще се изисква паспорт за потвърждение/

АСИСТЕНТ ГОТВАЧ

Трябва да бъде на възраст под 22 години на 29 януари 2013 година. / ще се изисква паспорт за потвърждение/

2 УНИФОРМИ ПО ВРЕМЕ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Черни панталони, черни обувки, работна престилка, официална курка и шапка.

3 ТЕМИ—ПРЕЗЕНТАЦИИ

Теми за състезателите за 10 порции

РИБНО ЯСТИЕ: Филе от морски език и скариди

- 7 филета морски език 600г - 700г

- 1кг скариди

3 гарнитурни / свободен избор/

МЕСНО ЯСТИЕ: пиле "Label Rouge"

- две пилета "Label Rouge", между 1.5 кг и 2 кг

3 гарнитурни / свободен избор/

4 ПРЕЗЕНТАЦИЯ : чинии и плата

Участниците трябва да направят плато за презентация за 10 човека ,от което да сервират :

- 8 порции да бъдат презентирани на чинии, осигурени от организаторите/за журито/

- 2 чинии да бъдат приготвени за презентация / 1 за официална снимка и 1 за изложбата /

Различните предложения, модели ще бъдат представени в техническите документи.

Плата и презентационни чинии осигурени от кандидатите не са разрешени.

Продуктите използвани за рибното и месното ястие ще бъдат осигурени от организаторите.

По време на приготвянето на презентацията на чиниите само кандидата има право да бъде близо до масата за издаване. Кандидатите нямат правото да взимат участие в презентацията на чинията, само сервитьорите са оторизирани да изпълняват тази задача. По време на презентацията на чинии никакви продукти/гарнитурни не могат да бъдат добавяни за ястието. Само сосиера може да придружава ястието.

Чиниите и презентационните плата/подноси ще бъдат осигурени от организаторите.

Отборите не могат да използват собствените си чинии и плата за презентация. Всеки отбор трябва да избере две плата/подноса за месното и рибното ястие, и трябва да информира организаторите при подаване на документите до 21 Декември 2011г.

Плато А Ø 80 cm



Плато Б 90 X 60 cm



Плато С 100 X 60 cm



5 ПРОДУКТИ

A. Продуктите, които ще се използват за темите на състезанието

Тези продукти ще бъдат осигурени от спонсора за месо и риба на Восуе d'Ог България 2012. Това са задължителните продукти, които трябва да бъдат използвани от кандидатите. Неуспехът да се съобразите с това условие може да доведе до дисквалификация.

B. Свободен избор продукти:

Тези ще бъдат осигурени:

- Основните/базисни продукти от организаторите
- От различни спонсори на състезанието

Според различните партньорски споразумения, организаторите си запазват правото да използват специфични видове продукти и марки осигурени от партньори.

Списък с официалните продукти осигурени от българския организационен комитет ще бъде включен в техническия файл на състезателя. Базисните продукти ще бъдат осигурени от организаторите, а специфичните ще трябва да се осигурят от участника.

Вечерта преди състезанието, когато кандидатите видят своите кухни, ще имат възможност да складират техните продукти в хладилник, който ще е на разположение. Въпреки това подготвяне/аранжиране е забранено. Също така организаторите не са отговорни при повреда или кражба на продуктите/екипировката.

C. Подготвени предварително продукти :

Предварително подготвени продукти не са разрешени, с изключение на ненарязани сурови зеленчуци, обелени и почистени и основи за сосове.

D. Чекиране на продуктите

Кандидатите ще трябва да представят техните продукти пред проверяващия от 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.

6 Екипировка

Детайлен официален лист с уредите направен на разположение на кандидатите ще бъде включен в техническите информационни файлове.

Никакви големи уреди / като фурна, котлони...../ няма да бъдат разрешени освен тези осигурени от организаторите.

А. Кандидатите трябва да донесат свои собствени чинии/ чинии, сосиери.../ ,които да се използват за декорация при презентация на техните плата, както и техни малки готварски уреди /кухненски робот, слайс машина .. / Кандидатите могат да носят и специфични, но трябва да имат предварително разрешение от организаторите.

Б. Уредите и екипировката осигурена от организаторите не може да се мести / освен с предварително разрешение /

С. Кандидатите ,които искат да донесат допълнителни елементи ,трябва да направят писмена молба до организаторите преди 15 декември 2011. Тези елементи не трябва да блокират дори и частично видимостта на публиката. Всяка молба след крайния срок няма да се вземе под внимание.

7 РЕЦЕПТИ

Изпращане на рецептите Рецептите трябва да бъдат изпратени на организационния офис .

Предварителна рецептата Рецептите могат да бъдат публикувани, принитрани за да бъдат връчени на членовете на журито. От съществено значение е документа да бъде изпратен на организаторите. Документи ,които не са одобрени няма да бъдат дадени на журито. Организаторите гарантират пълна конфиденциалност на документа до началото на състезанието.

Права свързани с рецептата Рецептите направени и презентирани по време на състезанието трябва да бъдат оригинални. Кандидатите се съгласяват да прехвърлят всички права асоциирани с тази рецепта.

8 ЕТАПИ НА КОНКУРСА

Състезанието ще се състои на 20 –21 Януари 2012 както следва :

□ **8 отбора ще се състезават на 19 Януари**

8 отбора ще се състезават на 20 януари

Вечерта преди състезанието ще има лотория с цел да се определи точния ден и час за всеки един състезаващ се отбор. Реда по който ще се състезава всеки един отбор ще определи и номера на кухнята ,която ще използва.

Подреждане в навечерието на състезанието :Отборите ще имат един час да подредят екипировката си в позволената им за състезание кухня.

Състезателна кухня :8 идентични индивидуални кухненски бокса ще бъдат на разположение на отборите. Никакви рекламни брандове освен тези на партньорите на Bocuse d'Or България не трябва да са видими в кухнята . Уредите и приборите на кандидатите не трябва да прикриват по никакъв начин рекламните пространства.

9 Продължителност : 5 часа и 35 минути

Тестовите ще започнат сутринта. Точното време ще бъде обявено на по късна дата в техническите файлове. Отборите ще започват на всяка 10 минута.

Кандидатите ще издават:

- Рибното ястие 5 часа след започване на теста
- Месното ястие 5:35 часа след започване на теста

По време на теста:

- Отборите трябва да работят с лице към публиката. Никакви уреди не трябва да пречат на публиката да следи действието в кухнята освен самите чинии, но само по време на приготвянето за презентацията.

Всички чинии и приготвления трябва да стават напълно в кухнята за състезанието.

Никаква екипировка и /или продукти не може да се внася или изнася от кухнята веднъж щом е започнало състезанието /освен чиниите и платата използвани за презентацията както и екипировката ,която се използва от всички състезатели и е локализирана извън кухнята/ .

В края на теста:

Кандидатите могат да напуснат техните кухни когато същия се е представил и има разрешение от членовете на организационния комитет и/или комитета по контрол в кухнята.

Работния пост,приборите и уредите трябва да бъдат върнати чисти.Инспекцията на работно място,връщането на екипировката и инвентара се извършва в присъствието на кандидата.

10 ЖУРИ

Националното жури ще се състои от 8 изявени професионалисти в областта.

11 КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ/САНКЦИИ/НАГРАДИ

- Презентация на плато и чинии 20 точки
- Вкус 40 точки

Оценки се дават от 8 члена на журито.

Крайните точки се получават като се съберат точките дадени за всеки един отбор ,най високата и най-ниската точка за всеки отбор/месо и риба/ няма да се взимат в предвид. Ако някой от журито не може да бъде в един от двата дни, всички негови точки ще бъдат анулирани. В случай на равенство точки дадени от комитета по контрол в кухнята за методи, чиста работа и правилно използване на продуктите ще бъдат взети под внимание в оценяването за да може да се реши между победителите.

Наказания:

Между 0 - 3 минути закъснение - няма наказание

Между 3 - 5 минути закъснение - по една точка от всеки член на журито / 10 точки/

Над 5 минути закъснение - по 1 една точка от всеки член на журито / 10 точки /

Изпращане на чиниите след всички други кандидати.

Националното жури си запазва правото да използва различни критерии,според различните случаи.