



06-07 Ноември 2013г.

**Интер Експо Център София
СИХРЕ 2013.**

**РЕГЛАМЕНТ
ФОРМА ЗА УЧАСТИЕ**

ПРОДУКТИ, ТЕМА, ПРЕЗЕНТАЦИЯ

МЕСНО ЯСТИЕ

Основен продукт: Говеждо бон филе

Описание: Говеждо бон филе 1,700-2,000 кг.

ВАЖНО

- Месното ястие трябва да включва 3 гарнитюри ,които са по избор на кандидата
- Месното ястие по темата трябва да съдържа поне един характерен български продукт

НАЛОЖЕНА ТЕМА

Топло ястие ,което да се сервира за 6 човека :

- трябва да се приготви за 2 човека в индивидуални чинии и за 4 човека на поднос
- 4 порции трябва да се приготвят на поднос осигурен от организаторите

4 порции след това ще бъдат сервирани в чинии за дегустация за дегустационното жури

2 чинии за презентация ще бъдат приготвени от кандидатите

- 1 чиния ще се сервира за да се покаже от главния сервитьор ,който ще разреже ястието
- 1 чиния ще бъде използвана за официални снимки и презентация на публиката

РИБНО ЯСТИЕ

Основен продукт : Съомга

Описание: 1/2 съомга, с кожа

ВАЖНО

- Рибното ястие трябва да съдържа три гарнитюри, които са по избор на кандидата
- Рибното ястие по темата трябва да съдържа поне един характерен български продукт

НАЛОЖЕНА ТЕМА

Топло ястие,което да се сервира за 6 човека :

- трябва да се приготви за 2 човека в индивидуални чинии и за 4 човека на поднос
- 4 порции трябва да се приготвят на поднос осигурен от организаторите

4 порции след това ще бъдат сервирани в чинии за дегустация за дегустационното жури

2 чинии за презентация ще бъдат приготвени от кандидатите

- 1 чиния ще се сервира за да се покаже от главния сервитьор ,който ще разреже ястието
- 1 чиния ще бъде използвана за официални снимки и презентация на публиката

ФОРМА ЗА УЧАСТИЕ

Тази форма трябва да бъде върната на емайл krasimira.slavkova@bapc-bg.com преди **30.10.2013г**

Кандидатите трябва да изпратят заедно с формата следните данни:

- Автобиография
- Наименование на двете рецепти
- Детайлни рецепти на двете ястия
- Копие на личните карти на кандидат и помощник .

Кандидат :

Име :

Работно място :

Адрес :

Телефон :

Email :

Помощник :

Име :

Работно място :

Адрес :

Телефон :

Email :

Треньор:

Име :

Работно място :

Адрес :

Телефон :

Email :

ПРАВИЛА

Презентация

1: Състезанието

BOCUSE D'OR 2013 ще се проведе на 06-07 Ноември 2013г. Интер Експо Център София по време на СИХРЕ 2013.

Това е кулинарно състезание е витрина за най-новите тенденции в световен мащаб. Затова и то поставя силен акцент върху аромата, вкуса и дегустацията. Има за цел да насърчава разнообразието в кулинарното наследство.

3: Участие

Състезанието е отворено за всички професионални готвачи ,които са на възраст поне 23 години през Януари 2015

Всеки кандидат трябва да кандидатства преди 30.10.2013г.

Организационния комитет ще избере кандидатите,които ще се състезават на финала. За това издание 20 кандидата е максималния брой.

ЗАДЪЛЖЕНИЯ

4: Отбор

Попълването и изпращането на молбата за участие означава ,че всеки кандидат е прочел ,разбрал и приема правилата на състезанието .Кандидата трябва да дойде с неговия/нейния помощник и треньор. Само един от кандидатите ще има правото да представи страната си.

Кандидата

Трябва да е на поне 23 години през Януари 2015

Това състезание е отворено за всички професионални готвачи с гражданство / изисква се паспорт за потвърждение/

Помощник (асистент на кандидата)

Трябва да е не по възрастен от 23 години през Януари 2015г.

Треньор

Всеки отбор трябва да има официален треньор.Треньорите ще имат достъп до сцената, лицето на кухнята, за да могат да тренират техните кандидати по време на състезанието, както и да промотират участника по време на интервюта с водещия .

По време на състезанието треньорите не могат:

- да влизат в кухните на участниците и зад кулисите
- да осигурят физическа помощ / включително и почистване на чинии и плата /

5: Задължения по време на състезанието :

Кандидатите трябва да присъстват на:

- Официалния брифинг
- Официалната фотосесия
- Церемонията по награждаването

При не присъствие на някой от тези събития ще получи предупреждение от организационния комитет.

6: Оборудване

Официален списък с оборудване и техническата информация ще бъде предоставена от организационния комитет на всеки един от участниците.

A. По време на състезанието всяка една кухня ще бъде оборудвана със:

- 4 котлона
- печка
- работен плот
- мивка
- хладилник

Всяко допълнително оборудване ,което ще се носи от участниците трябва да бъде одобрено предварително. Моля свържете се с организационния комитет за одобрение на вашите малки уреди. Забранено е да се използват електрически контакти освен свободните в кухненския блок.

B. Кандидатите трябва сами да осигурят своята екипировка за декорация и презентация на чиниите и платата , както и своите малки кухненски прибори/ за рязане,обработка...../ освен оборудването което ще бъде осигурено от партньорите на събитието. Пълния списък на посудата ще присъства в техническия файл изпратен на всеки участник. Всички уреди трябва да се побират на местата в кухнята или няма да бъдат разрешени.

C. Кандидатите които ще използват електричество ,трябва да са внимателни с максималната разрешена мощност. Параметрите ще бъдат описани в техническия файл.

D. Уредите и посудата осигурена от организаторите не трябва да напуска кухнята и не може да се мести без одобрението на организационния комитет.

E. Ако кандидата желае да донесе допълнителни кухненско оборудване трябва да изпрати запитване до организационния комитет .То не трябва по никакъв начин да блокират видимостта на публиката.

7: Продукти

В зависимост от различните партньорски взаимоотношения организационния комитет си запазва правото да сложи бранд продукти ,предоставени от спонсор на състезанието. Лист с тези продукти ще бъде включен в техническия файл.

Кандидатите ще имат възможността да поставят техните продукти в хладилниците вечерта преди състезанието, в определяната им от жребия кухня. Напълно е забранено да се поставят извън тях в кухнята. Организаторите не отговарят за оставените продукти и уреди.

Продукти за темите: Ще бъдат осигурени от официалните спонсори и са задължителни. При провал в използването им ще бъдат дисквалифицирани.

Представяне на продуктите: Всички продукти ще бъдат представени и чекирани от техническия комитет преди началото на състезанието. Кошница с основни продукти ще бъде предоставена от организаторите. Точен списък ще бъде включен в техническия файл за участниците.

Предварително приготвени продукти: Използването на предварително обработени продукти е забранено,с изключение на обелени зеленчуци, почистени но ненарязани ,както и всички основи за сосове.

8: Допълнителна информация

Само кандидатите имат право да отидат до презентационната маса ,където се поставят чиниите за презентация . Това обаче не включва физическа намеса, на това има право само главния сервитьор.

Когато се приготвят презентационните чинии никакви допълнителни продукти не са разрешени освен гарнитурите ,които са в рецептата на ястието. Само сос може да придружава чинията. Соса не може да се сервира от кандидатите, а трябва да бъде връчен на главния сервитьор.

Платата за презентацията ще бъдат предоставени от организаторите. Презентационните елементи за платата осигурени от участниците трябва да са обезопасени ,за да не падат.

Организационния комитет ще отговори на всички ваши запитвания, които трябва да бъдат изпратени по емайл на секретаря krasimira.slavkova@bapc-bg.com , който след консултация с организационния комитет ще върне отговор.

9: Рецепти

Рецептите трябва да бъдат изпратени до организационния комитет преди 30 октомври 2013г. Допълнителна информация ще има в техническия файл .

Документ с рецептите може да бъде подготвен за представяне на журито. Само одобрени документи ще бъдат връчени на журито. Организаторите гарантират ,че ще бъдат в пълна конфиденциалност до началото на състезанието.

Рецептата ,която ще се презентирана на състезанието трябва да бъде оригинална.Но кандидатите се съгласяват да дадат правата на рецептата на организаторите на състезанието.

10: Оценяване

Презентация на плато и чиния 20 точки

Вкус 40 точки

- Оценки се дават от 4 члена на журито за рибното ястие за тази тема и от 4 члена на журито на месното ястие за месната тема.
- Крайната оценка се получава при събирането на тези за двете ястия, най високата и най ниската оценка на всяка тема не се взимат под внимание.
- Ако някой от журито не присъства в някой от дните всичките дадени от него точки се канселират.
- При случай на равенство, ще се вземат предвид даването на 20 точки от комитета отговарящ за кухните / методи,чистота и правилно използване на продуктите/

Наказания:

Между 0 и 3 минути закъснение—няма наказание

Между 3 и 5 минути закъснение—по една точка от всеки член на журито

Повече от 5 минути закъснение—по една точка от всеки член на журито, изпращане на чиниите след всички останали кандидати, журито по дегустация може да реши да вземе и допълнителни наказания.

Неуспяване да работи с лице към публиката/ Уважение към публиката —25 точки

Награда “ Най добър помощник “ - ще се оценява по следните критерии:

- техническо майсторство
- участие и реакции
- организация на работното място
- почистване, хигиена на работното място
- униформа

11: Последователност на събитието

Редът по който ще се състезават ще се реши с лотария. Това ще се състои 1 седмица преди събитието и. Редът ще определи и кухнята ,която ще използват.

Кухни за участниците :

Всички кухни ще бъдат абсолютно еднакво оборудвани. Само брандовете на състезанието ,трябва да са видими в кухнята.

Време на събитието : 5 часа и 35 минути

Кандидатите ще изпратят своите ястия както следва :

Рибното ястие 5 часа след началото

Месното ястие 5 часа и 35 минути след началото

По Време на състезанието:

- Кандидатите трябва да работят с лице към публиката.Никаква екипировка или уреди не трябва да блокира видимостта,освен самото ястие и то само при подготовката на презентацията.

Важно: При неуспех на спазване на това правило и след три предупреждения от комитета отговарящ за кухните ще има наказание от 25 точки .

Всички ястия и подготовката трябва да става в кухнята на състезателя. □

Никаква екипировка,уреди и хранителни продукти няма да бъде разрешено да влизат в кухнята ,веднъж започнало състезанието. /изключение са чиниите и платата за презентация,както и уредите които са общи извън кухните/

В края на състезанието:

Кандидатите ще могат да напуснат местата си след като са приключили и имат разрешение от комитета отговарящ за кухните.

- Работното място и уредите да се върнат в чисто състояние ,това ще се вземе под внимание при даването на точки за хигиена.
- Инспекцията ще се извършва в присъствието на участника .

Инспекцията от комитета ще се състои 30 мин. след изпращането на последното ястие от кандидат, независимо от това дали е приключил с чистенето или не.

12: Внасяне/ Изнасяне

Кандидатите имат право да оставят продуктите и уредите си вечерта преди състезанието и имат на разположение 1 час.

13: Дегустационно жури

Президент на журито/ Ще говори от името на журито за състезанието и ще има финално решение при диспут/

Журито се състои от 8 члена: Всички добре познати за техния професионализъм.

14: Комитет отговарящ за кухните

Те ще отговарят :

- контрол на продуктите и екипировката/уреди ,посуда и т.н./
- осигуряване правилната процедура при приготвянето на ястията
- Дава 20 точки като награда за чиста работа и правилно използване на продуктите в случай на равенство.