

НАЦИОНАЛНА КУЛИНАРНА КУПА БЪЛГАРИЯ 2017

21-22 АПРИЛ 2017
МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР ПЛОВДИВ

ПРАВИЛА ЗА УЧАСТИЕ

ГОТВАЧ НА БЪЛГАРИЯ 2017



УПРАВЛЕНИЕ



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

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



ОСНОВНИ ПРАВИЛА

- Един от основните критерии на журито за всички ястия е списъка с продуктите и метода на работа. Трябва да бъдат професионално презентирани с кратко описание.
- Правилното наименование на ястията е задължително и ястията/експонатите не трябва да са били оценявани на кулинарни състезания до този момент.
- Всеки участник ще подsigури необходимите си продукти сам по предварително направеното 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.
- Никаква предварителна подготовка не ще бъде разрешена. Освен долу изброените продукти:
 - Зеленчуци, плодове – измити, почистени, но ненарязани;
 - Картофи – измити и обелени, но ненарязани;
 - Лук – обелен, но ненарязан.
 - Основните съставки могат да бъдат претеглени и измерени.
 - Позволено е да се махнат люспите и костите на рибата
 - Позволено е да са махнати костите от месото
- Неядливи продукти не трябва да се използват.
- Кандидатите ще трябва да представят техните продукти пред, Отговарящият за кухнята комитет, преди започване на състезанието. В случай на неизпълнение на тази задача организаторите си запазват правото да предприемат допълнителни мерки в съответствие с характера на нарушението.
- Промени в структурата на отбора и менюто могат да се правят, но само в писмен вид до организаторите, Техническото жури. Моля имайте предвид, че промените могат да се правят не по късно от 15 Април 2017. Всеки участник ще получи потвърждение. Крайния срок за записване и подаване на документи е 5 Април 2017.
- Всеки участник трябва да донесе със себе си необходимия набор от инструменти и нужната му за участието и презентацията посуда.
- Всеки участник или отбор се състезават самостоятелно по време на цялото състезание, като няма право да ползва помощници освен „стюард“ – хигиенист. При възможност може да си подsigури свой „стюард-хигиенист“ или ще му бъде предоставена помощ от гимназията по Туризъм в гр. Пловдив.
- Сертификат за участие ще бъде даден на всички участници.



ГОТВАЧ НА БЪЛГАРИЯ 2017

Индивидуално съревнование за готвачи

Участниците ще преминат през два кръга.

Кръг Първи: Индивидуално участие по предварително заявена рецепта.

Кръг Втори: „Черна Кутия“, в който ще участват само първите 10 индивидуални състезатели, набрали максимален брой точки.

Първи кръг за приза най добър

Готвач на България в Национална Кулинарна Купа на България 2017г

Двустепенно меню за 2 куверта

Тема “Пролет”

Менюто трябва да включва следните ястия:

1 Топло предястие: Ризото „ПРИМАВЕРА“ – пролетно ризото с тегло до: 300гр.

Вегетарианско ястие с участие на млечни продукти БЕЗ месо или риба.

2 Топло основно ястие с тегло до: 360гр.

Задължителен основен продукт в стъпка две е : Заешко месо с пролетни зеленчуци.

Задължително е използването на бут, филе и неговите субпродукти.

Приготвя се меню от 2 ястия, включващо предястие и основно ястие. Всеки участник има право точно на два часа (120 минути) за приготвяне на ястията си, както следва:

10 минути за подготовка на работното място

100 минути за приготвяне на ястията

10 минути за почистване на работното място

Всеки участник ще подsigури необходимите си продукти сам, по предварително направено от него меню. Всяко едно предястие или основно, трябва да бъде приготвено от участника в две порции, поднесени в индивидуални чинии – едно за журито и едно за презентация на гостите. Не се позволява внасянето на заготовки, ако те не са включени в предварително предоставената рецепта и одобрена от организационния комитет. Всеки участник трябва да донесе със себе си необходимия набор от инструменти и нужната му за участието и презентацията посуда. Всеки участник се състезава самостоятелно по време на цялото състезание, като няма право да ползва помощници, освен „стюард“ – хигиенист.

Никаква предварителна подготовка не ще бъде разрешена. Освен долу изброените продукти:

- Зеленчуци, плодове – измити, почистени, но ненарязани;

- Картофи – измити и обелени, но ненарязани;

- Лук – обелен, но ненарязан.

- Основните съставки могат да бъдат претеглени и измерени.

- Позволено е да се махнати люспите и костите на рибата

- Позволено е да се махнат костите от месото

- Позволено е внасянето на основен бульон или тъмни сосове ако са описани предварително в рецептата и е получен положителен отговор от техническа комисия на Национална Кулинарна Купа на България 2017г.



ВТОРИ КРЪГ - ГРАНД ПРИ/ Black Box

Организаторите ще предоставят кутии с продукти, съдържащи абсолютно еднакъв асортимент и количество продукти, създавайки равни условия за всички участници, преминали във Втори Кръг. Съдържанието на кутиите ще бъде известно единствено на организаторите и ще бъде пазено в стриктна конфиденциалност до самият момент на започване на Втори Кръг. Организаторите ще предоставят отделна маса, предоставяща на участниците множество подправки и други продукти, необходими за овкусяване, украсяване и презентирание на пригответените от тях ястия.

Всеки участник ще разполага с 60 минути за приготвянето на предястие и основно ястие, по две порции – по една за журито и една за публиката. Ястията се дават на журито заедно с карта с описание на технологията, друга част отива при експозицията.

Менюто трябва да включва следните ястия:

- 1 студено или топло предястие с тегло до: 180гр.
- 2 топло основно ястие с тегло до: 350гр.

Критерии за оценка:

1. Процес на приготвяне и почистване на работното място когато работата приключи - 10 точки.
2. Правилния и професионален начин на готвене, придружен с модерни технологии – 20 точки.
3. Презентиране и сервиране - 30 точки.
4. Вкусови качества - характеристика(вкус, цвят, визия) - 40 точки

Максимум точки - 100 за всеки курс.

Половин точки не се използват.