

---

# РЕГЛАМЕНТ

---

*Bourse d'Or*

SIRHA SPIRIT

---

**BULGARIA 2020**

**НАЦИОНАЛНА СЕЛЕКЦИЯ**

28 - 31 ЯНУАРИ 2020 г.

ИНТЕР ЕКСПО ЦЕНТЪР СОФИЯ

СИХРЕ 2020

**GASTRONOMIX**

---

## ПРОДУКТИ, ТЕМА, ПРЕЗЕНТАЦИЯ

### РИБНО ЯСТИЕ

**Основен продукт :** Есетра между 1,7-2 кг. изчистена + орехи

**Описание:** Цяла, с кожа и глава, чистена

### НАЛОЖЕНА ТЕМА

Рибното ястие трябва да съдържа 3 гарнитурни и сос/сосове, които са по избор на кандидата. 50 % от гарнитурата на рибното ястие трябва да бъде зелена.

Топло предястие, което да се сервира за 8 човека:

- ▮ 6 порции трябва да се приготвят за дегустационното жури сервирани в презентационни чинии осигурени от организаторите
- ▮ 2 порции трябва да се приготви в презентационни чинии / за презентация на зрителите и за официална снимка/

### МЕСНО ЯСТИЕ

**Основен продукт:** Свинско месо, животни отгледани в България, порода Дюрок

**Описание:**

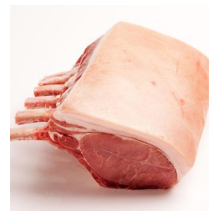
#### 1. Pork Belly

Свински гърди без кост без кожа/белено  
около 2 - 2,2 кг



#### 2. Pork chop/ French rack

Свински котлет/френч рак с кожа,  
8 броя на 7-9 см  
3,6 - 4,3 кг



#### 3. Pork Liver - Свински черен дроб, 650 -700 гр.

### НАЛОЖЕНА ТЕМА

Месното ястие трябва да включва 3 гарнитурни и сос/сосове, които са по избор на кандидата

Топло ястие, което да се сервира за 8 човека:

- ▮ 6 порции трябва да се приготвят за дегустационното жури сервирани на огледало осигурено от организаторите или от участника
- ▮ 2 порции трябва да се приготви в презентационни чинии / за презентация на зрителите и за официална снимка/

Продукти за тренировка за месното ястие ще бъдат предоставени на всички кандидати от свинефермата Голямо Враново, на специална цена.

## ВАЖНО:

Тази година тенденцията на състезанието е за най-малко и никакви отпадъци по време на готвенето. Жюрието ще вземе това предвид при крайното оценяване на кандидатите.

Огледалата подноси могат да бъдат заявени предварително от участниците за тренировка. Заявката става след подаване на формата за участие и получаване на отговор от организационния комитет, че участника е официално записан.

**\*\* Разрешено е участника да внесе собствени плата стига те да отговаря на размерите и стандарта на Бокюз.**

Плато А Ø 80 cm



Плато Б 90 X 60 cm



Плато С 100 X 60 cm



## ПРЕЗЕНТАЦИЯ

### 1: Състезанието

VOCUSE D'OR 2020 ще се проведе на 28-31 Януари 2020г. Интер Експо Център София по време на СИХРЕ 2020 в рамките на **GastronomiX**.

Това 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.

### 2: Участие

Състезанието е отворено за всички професионални готвачи.

Всеки кандидат трябва да се регистрира преди **20.01.2020г.**

За това издание 8 кандидата е максималния брой.

Регистрацията ще става по реда на подаване на документите.

## ПРАВИЛА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ

### 3: Отбор

Попълването и изпращането на молбата за участие означава, че всеки кандидат е прочел, разбрал и приема правилата на състезанието, както и обработката на личните му данни. Отбора се състои от кандидат, помощник и треньор. Всеки отбор трябва да си подсигури собствен хигиенист. Само побuditелят от кандидатите ще има правото да представи страната си. Премията за първо място в Vocuse d'Or 2020 България е 2000 лв.

## **КАНДИДАТА**

Трябва да е на поне 23 години на датата на финала на състезанието Януари 2021г.

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

## **ПОМОЩНИК /АСИСТЕНТ НА КАНДИДАТА/**

Трябва да е не по възрастен от 22 години на датата на финала на състезанието Януари 2021г.

## **ТРЕНЬОР**

Всеки отбор трябва да има официален треньор. Треньорите ще имат достъп до сцената и 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/

## **ХИГИЕНИСТ**

Не трябва да взема никакво участие при готвенето. Отговоря за хигиената и почистването на посудата и уредите на отбора участник.

## **4: 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.

## **5: ОБОРУДВАНЕ**

Детайлен официален лист с оборудване и техническата информация ще бъде предоставена от организационния комитет на всеки един от участниците.

**А.** 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.

**В.** Кандидатите трябва да донесат свои собствени чинии /чинии, сосиери.../, които да се използват за декорация при презентация на техните плата, 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.

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

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

**Е.** 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. Всяка молба след крайния срок няма да се вземе под внимание.

## **6: Продукти**

В зависимост от различните партньорски взаимоотношения организационния комитет си запазва правото да сложи бранд продукти, предоставени от спонсори 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 участника ще бъде дисквалифициран.

**Представяне на продуктите:** всички продукти ще бъдат чекирани от техническия комитет преди началото на състезанието. Участника сам осигурява необходимите продукти с изключение на задължителните по двете теми, описаните в техническия файл.

**Предварително приготвени продукти:** използването на предварително обработени продукти е забранено, с изключение на обелени зеленчуци, почистени но ненарязани, както и всички основи за сосове, но не овкусени. Позволява се използването на готови продукти, но единствено сертифицирани и с доказан произход (продукти за които е нужно повече от 5 часа за приготвянето им).

**Чекиране на продуктите:** кандидатите ще трябва да представят техните продукти пред проверяващият от Отговарящия 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.

## 7: Важна информация

Само кандидатите имат право да отидат до презентационната маса, където се поставят чиниите за презентация.

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.

Платата за презентацията ще бъдат предоставени от организаторите или предоставени от участника. 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@barc.bg](mailto:krasimira.slavkova@barc.bg), който след консултация с организационния комитет ще върне отговор.

## 8: Рецепти

**Изпращане на рецептите:** рецептите трябва да бъдат изпратени до организационния комитет 20.01.2020 г. Допълнителна информация ще има в техническия файл .

**Предварителна рецептата:** 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.

**Права свързани с рецептата:** рецептата, която ще се презентира на състезанието трябва да бъде оригинална. Кандидатите се съгласяват да дадат правата на рецептата на организаторите на състезанието.

## 9: Оценяване

Презентация на плато и чиния	<b>20 точки</b>
Вкус	<b>40 точки</b>

Оценки се дават от 5 членно жури.

Крайната оценка се получава при събирането на тези за двете ястия.

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:

Закъснение между 0 и 3 мин.	<b>няма наказание</b>
Закъснение между 3 и 5 мин.	<b>по една точка от всеки член на журито</b>
Закъснение повече от 5 мин.	<b>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</b>
Неуспяване да работи с лице към публиката	<b>25 точки</b>

## 10: Последователност на събитието

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

**Поддръждане в навечерието на състезанието:** отборите ще имат един час да подредят екипировката си в позволената им за състезание кухня.

**Състезателна кухня:** 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.

## 11. ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ - 5 ЧАСА И 35 МИНУТИ

Състезанието ще започне сутринта. Точното време ще бъде обявено на по късна дата в техническите файлове. Отборите ще започват на всяка 10 минута от обявление час.

Кандидатите издават 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.

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 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: Дегустационно жури

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

Журито се състои от 6 члена: Всички добре познати за техния професионализъм.

## 13: Комитет отговарящ за кухните

Журито на кухнята се състои от 2 члена, които ще контролират:

- ▮ Контрол на продуктите и оборудването на кандидатите,
- ▮ Гарантиране, че ястията се приготвят в съответствие с правилата на конкурса,
- ▮ Присвояване на оценки за „Метод, техника“ (5 точки) и „Хигиена / Оптимизация на отпадъците“ (5 точки). Максималния брой е от 10 точки и ще бъде взета предвид при изчисляването на окончателната оценка

Журито на кухнята работи под ръководството на президента на конкурса. Решенията, взети от журито на кухнята и одобрени от председателя.

В допълнение към оценките, дадени на всеки отбор, журито в кухнята ще запише всички нарушения на правилата, потенциално спазвани в хода на състезанието, и ще ги изпрати на председателя на журито.

## ДОКУМЕНТИ ЗА КАНДИДАТСТВАНЕ

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