



Основни правила

Състезанието е отворено за всички професионални готвачи

- Правилно наименование на ястията е задължително.
- Ястията/ експонатите не трябва да са оценявани на кулинарни състезания до този момент.
- Неядливи продукти не трябва да се използват.
- Състезателите трябва да пристигнат в деня на състезанието със своите ястия в готов вид за презентация. САМО незначителни довършителни работи ще бъдат разрешени на място в деня на състезанието.
- Състезателите са длъжни да носят свои инструменти, ножове, тенджери, тигани и малки електрически или механични уреди за довършителните работи по експонатите.

Промени в структурата на менюто могат да се правят само в писмен вид до организаторите/ Техническото жури.

Имайте предвид, че промените могат да се правят не по късно от **15 Април 2020г.** Всеки участник ще получи потвърждение.

Краен срок за записване и подаване на документи **13 Април 2020г.**

Категорията е без дегустация. Журито си запазва правото да провери всички ястия на масата за използването само на ядливи продукти.

Маса за презентация

- Всеки участник трябва да презентира на маса с размери 180см. дължина и 80см. ширина, която ще бъде предоставена от организаторите.
- Декорацията на масата е по избор на участника.
- Наименование на всяко ястие трябва да бъде поставено на дисплей от всеки един участник. Рецепта трябва да има при поискване от журито.
- Всеки участник сам осигурява презентационните чинии, материалите и декорацията за масата.



Тема

Всеки участник трябва да приготви шест различни вида студени предястия, два вида десерт и три основни ястия сервирани в индивидуални презентационни чинии.

A1 Шест различни вида студени предястия

Тип тапас, да не надвишават 0.080 гр. Трябва да се приготвят по 10 бр. от всеки вид. Свободна презентация.

2 вида месни тапаси **от вид** x 10 бр. на бюфета /пример, пилешко, свинско/

2 вида безмесни тапаси **от вид** x 10 бр. на бюфета

1 вид рибни тапаси x 10 бр. на бюфета

1 вид веган тапаси x 10 бр. на бюфета

A2 Три вида индивидуални основни ястията презентирани в чинии

Трябва да бъдат сервирани на бюфета в индивидуални основни чинии. /към ястията трябва да присъства и гарнитура по избор на участника/. Свободна презентация.

1 вид x 1 бр. месно ястие

1 вид x 1 бр. рибно ястие

1 вид x 1 бр. вегетарианско ястие

A3 Два различни вида индивидуални десерти

Десерта не трябва да надвишава 0.120гр. Свободно презентирани на бюфета.

2 вида x 10 бр. **от вид** = 20 бр. десерти

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Презентация и иновация 25 точки

Композиция 25 точки

Правилна професионална подготовка, техники 25 точки

Сервиране 25 точки

Общо брой точки 100, половин точки не се дават.