



Регламент

Тема на състезанието за Сладкар на България 2020 :

„Салвадор Дали“ - създаване на концепция

За спечелване на титлата, участниците трябва да преминат през всички посочени категории

I КАТЕГОРИЯ / ШОКОЛАДОВА СКУЛПТУРА (30% от крайната оценка)

Тема: Скулптура от шоколад с тема „Изкуството на Дали“

Вдъхновение: <https://www.salvador-dali.org>

Времетраене: **120 минути**

Експонатите от този кръг се монтират и завършват на място, но всички детайли могат да се донесат готови. Максималната височина на скулптурата да не бъде повече от 100 сантиметра и широчина 60 сантиметра. Използването на минимум 4 техники за работа с шоколад е задължително.

Забранено е използването на неядливи материали в конструкцията и композицията на скулптурата.

При оценяване ще вземат отношение следните критерии:

- Лична хигиена и професионално облекло;
- Хигиена на работното място преди, след и по време на работа;
- Техническа подготовка на участниците;
- Професионално отношение към жури и публика;
- Организация при работа;
- Разпределение на времето за работа;
- Умение за работа в екип с останалите участници;
- Количество отпадък при работа;
- Спазване на темата;
- Техника за работа с шоколад;
- Устойчивост на скулптурата при преместване;
- Цветово съчетание;
- Нововъведения;
- Дизайн и композиция;





Регламент

II КАТЕГОРИЯ десерт TO GO /с дегустация/ (30% от крайната оценка)

Тема: **Приготвяне на десерт TO GO с максимално тегло от 100 грама.**

Вдъхновение: **Салвадор Дали**

Шест броя идентични десерта "TO GO" .Презентирани в 6 индивидуални рециклируеми опаковки. Декорация, свободен стил. Да се консумира лесно с ръце.

<https://www.worldchocolatemasters.com/recipes>

Времетраене: **120 минути /10 минути за подготовка на работното място,100 минути за приготвяне на изделието, 10 минути за почистване на работното място/.**

Изделието трябва да бъде сервирано в подходяща опаковка за транспортиране и консумация с ръце. Всеки участник ще подsigури необходимите си продукти сам, по предварително направена от него рецепта, както и трябва да донесе със себе си необходимия набор от инструменти и нужната му за участието и презентацията посуда.

Не се позволява внасянето на заготовки, ако те не са включени в предварително предоставената рецепта, одобрена от организационния комитет. Разрешено е внасянето на заготовки, декорации, мусове и сосове нужни за презентациите по зададената тема само, когато са необходими повече от 100 минути за приготвянето им.

Описването им в технологичната меню карта е задължително.

При оценяване ще вземат отношение следните критерии:

- Лична хигиена и професионално облекло;
- Хигиена на работното място преди, след и по време на работа;
- Техническа подготовка на участниците;
- Професионално отношение към жури и публика;
- Организация при работа;
- Разпределение на времето за работа;
- Умение за работа в екип с останалите участници;
- Количество отпадък при работа;
- Спазване на темата;
- Смилаемост на изделието ;
- Вкусови качества;
- Удобство при консумация;
- Съобразяване на вкусовите качества с цвета на изделието;
- Избор на материал за опаковане;
- Иновативни техники при приготвяне;



Регламент

III КАТЕГОРИЯ / Десертен бюфет с петифури /с дегустация/ (30% от крайната оценка)

Тема: Три вида по осем броя идентични петифури с дегустация

Вдъхновение: **Салвадор Дали**

https://www.google.com/search?q=petit+four+culinary+olympics&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiloLeWkflnAhVKr4sKHe2VDgMQ_AUoAXoECAwQAw&biw=1366&bih=618

Времетраене: **120 минути /10 минути за подготовка на работното място, 100 минути за произвеждане, декориране и подреждане на изделията, 10 минути за почистване на работното място/.**

3 вида по 8 броя идентични петифури да бъдат изложени на малък бюфет. Изделията се приготвят в свободен стил със спазване на темата и вдъхновението.

Грамажа на индивидуална петифура не бива да надвишава 25 грама.

Две петифури да бъдат изготвени на място. Една петифура по избор, може да бъде внесена напълно готова, но с предварително описана рецепта и технологична карта.

Не се позволява внасянето на заготовки и готови петифури, ако те не са включени в предварително предоставената рецепта, одобрена от организационния комитет. Разрешено е внасянето на заготовки, декорации, мусове и сосове нужни за презентациите по зададената тема само, когато са необходими повече от 100 минути за приготвянето им.

Всеки участник ще подсури необходимите си продукти сам, по предварително направена от него рецепта и трябва да донесе със себе си необходимия набор от инструменти и нужната му за участието и презентацията посуда. Не се позволява внасянето на заготовки, ако те не са включени в предварително предоставената рецепта, одобрена от организационния комитет.

При оценяване ще вземат отношение следните критерии:

- Лична хигиена и професионално облекло
- Хигиена на работното място преди, след и по време на работа
- Техническа подготовка на участниците
- Професионално отношение към жури и публика
- Организация при работа
- Разпределение на времето за работа
- Умение за работа в екип с останалите участници
- Количество отпадък при работа
- Спазване на темата
- Смилаемост на изделията
- Вкусови качества
- Удобство при консумация
- Съобразяване на вкусовите качества с цвета на изделието
- Иновативни техники при приготвяне
- Дизайн на бюфета





СЛАДКАР НА БЪЛГАРИЯ 2020
ИНДИВИДУАЛНА ДИСЦИПЛИНА

Регламент

IV КАТЕГОРИЯ / ТЕОРЕТИЧЕН ПИСМЕН ТЕСТ (10% от крайната оценка)

Тема: **Основни познания в съвременното сладкарство**

Времетраене: **20 минути**

20 въпроса с отворени и затворени отговори.

Ще включват основни технически познания за работа със сладкарски и хлебни изделия.

