



Основни правила

- Един от основните критерии на журито при оценяването на всички ястия е списъка с продукти и метода на работа. Трябва да бъдат професионално презентирани с кратко описание. Освен регистрационната карта е нужно и изготвянето на меню на един лист/ А4, който да бъде изпратен към организаторите. Правилно наименование на ястията е задължително.
- Ястията/ експонатите не трябва да са оценявани на кулинарни състезания до този момент.
- Всеки участник трябва сам да подсури необходимите продукти по предварително направеното от него меню.
- Не се позволява внасянето на заготовки, ако те не са включени в предварително предоставената рецепта и одобрени от организационния комитет и техническото жури.
- Никаква предварителна подготовка няма да бъде разрешена. Освен изброените продукти:
 - зеленчуци, плодове – измити, почистени, но не нарязани;
 - картофи – измити и обелени, но не нарязани;
 - лук – обелен, но не нарязан;
 - основните съставки могат да бъдат претеглени и измерени;
 - позволено е да се махнат люспите и костите на рибата;
 - позволено е да са махнати костите на месото
- Неядливи продукти не трябва да се използват.
- Кандидатите трябва да предоставят за проверка всички свои 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 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 **06 Май 2021г.**

Всеки участник ще получи потвърждение. Краен срок за записване и подаване на документи **06 Май 2021г.**

Тема: КАЧАМАК

Презентация: СВОБОДНА ПРЕЗЕНТАЦИЯ, задължително да бъде сервирано в ГЮВЕЧЕ, САЧ, КЕРЕМИДА ИЛИ СТОМНА.

Задължителен продукт: РОЗА

Състезателите трябва да приготвят 2 порции (в две чинии) топло основно ястие до 360 гр., една за оценка от журито и една за официална снимка и презентация пред публиката.

Всеки участник има право точно на 45 минути за приготвяне на темата. Излизане от времето ще бъде санкционирано от организационния комитет и журито.

Участника се състезават самостоятелно по време на цялото състезание, като няма право да ползва помощници освен „стюард“ – хигиенист. Препоръчваме да си подсури свой.

Основен критерий за оценка от журито за всички ястия са използваните продукти и метода на работа. Ястията трябва да бъдат

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА:

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

Максимум точки - 100 за всеки курс. Половин точки не се използват.