



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 подsigури необходимите продукти по предварително направеното от него меню. Това правило важи за първите кръгове на Най-добър Готвач на България, Най-добър Кулинарен отбор на България и Тематичните къси дисциплини, където се изисква подsigуряване на гарнитурите, сосове и добавки.
- 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 отговарящия 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 само в писмен вид до организаторите/ Техническото жури.

Имайте предвид, че промените могат да се правят не по късно от **15 Април 2022г.**

Всеки участник ще получи потвърждение. Краен срок за записване и подаване на документи **15 Април 2022г.**



ГОТВАЧ НА БЪЛГАРИЯ 2022
ИНДИВИДУАЛНА ДИСЦИПЛИНА

Регламент / Тема

ПЪРВИ КРЪГ

ДВУСТЕПЕННО МЕНЮ ЗА 2 КУВЕРТА

Приготвя се меню от 2 ястия по предварително заявена рецепта, включващо предястие и основно, по 2 чинии от всяко ястие.

Всеки участник има право точно на два часа (120 минути).

Менюто трябва да включва следните ястия:

1. Топло или студено **ВЕГЕТАРИАНСКО** предястие със задължителен продукт вид **ГЪБА**/ трюфел не влиза в това число/ и **ЯЙЦЕ**
2. Основно ястие със задължителен продукт **АГНЕШКО МЕСО И СУБПРОДУКТИ** и избор от **ЛАПАД, ЛЕВУРДА И КОПРИВА**

ВТОРИ КРЪГ

BLACK BOX

Във втория финален кръг/ Black Box ще вземат участие 10-те най-високи резултата от Първия предварителен кръг в дисциплината "Най-добър готвач на България". Организаторите ще предоставят кутии с продукти съдържащи абсолютно еднакъв асортимент и количество продукти, създавайки равни условия за всички участници. 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 осигурят отделна маса, предоставяща на участниците множество подправки и други продукти, необходими за овкусяване, украсяване и презентирание на пригответените от тях ястия.

Не се позволява никаво внасяне на допълнителни продукти освен предоставените от организаторите.

Всеки участник в Black Box на "Най- добър готвач на България" ще разполага с 15 минути за създаване на рецепта и с 60 минути за приготвяне на предястие и основно, по две порции – една за журито и една за снимки и публиката. Ястията се дават на журито заедно с карта с описание и кратка технология.

ОЦЕНЯВАНЕ

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. Презентирание и сервиране - **30 точки**
4. Вкусови качества- характеристики (вкус, цвят, визия) - **40 точки**

Максимум точки - 100 за всеки курс.

Половин точки не се използват.