



КУЛИНАРЕН ОТБОР НА БЪЛГАРИЯ 2022
ОТБОРНО СЪРЕВНОВАНИЕ ЗА ГОТВАЧИ

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 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 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.**



Регламент / Тема

ОТБОР

СТРУКТУРА ОТБОР

Всички отбори се състоят от трима (3) готвачи:

- Главен Готвач
- Готвач
- Сладкар
- Хигиенист „стюард“ може да бъде повикан по време на състезанието, но не е част от отбора и няма право да помага в процеса на готвене по време на състезанието.

ПЪРВИ КРЪГ

ТРИ СТЕПЕННО МЕНЮ ЗА ДВА КУВЕРТА

Всеки един отбор трябва да приготви три степенно меню на свободна тема, по предварително заявена рецепта, за два (2) куверта: предястие, основно, десерт.

Всеки отбор има право точно на 2 часа (120 минути).

Ястията се дават на журито заедно с карта с описание на технологията.

Три степенното меню трябва да включва следните ястия:

1. **АГНЕШКА ЧОРБА** модерен прочит
2. Основно ястие със задължителен продукт **ПТИЦА** + 3 компонентна **НИСКОВЪГЛЕХИДРАТНА** гарнитура
3. Класическо **СУФЛЕ** със **КУЛИ** /сос/

ВТОРИ КРЪГ

BLACK BOX

Във втория финален кръг/ Black Box ще вземат участие 8/10 -те най-високи резултата от Първия предварителен кръг в дисциплината “Най-добър кулинарен отбор 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 презентиране на приготвените от тях ястия.

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

Всеки участник в Black Box на Най-добър кулинарен отбор на България ще разполага 15 мин за създаване на рецепта и с 90 минути за приготвянето на предястие (топло или студено, супа или салата), основно ястие, и десерт по две порции – по една за журито и една за снимки и публика. 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. 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.