



СТУДЕН БЮФЕТ 2023
ИНДИВИДУАЛНА ДИСЦИПЛИНА

Основни правила

- Правилно наименование на ястията е задължително.
- Ястията / експонатите не трябва да са оценявани на кулинарни състезания до този момент.
- Не ядливи 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.
- 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 180 см. дължина и 80 см. 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.

Структура на отбора

- Отбора се състои от двама човека.

Имайте предвид, че промените могат да се правят не по късно от **27 Октомври 2023г.**

- Всеки участник ще получи потвърждение.
- Краен срок за регистрация и подаване на документи за участие **27 Октомври 2023г.**



Регламент | Тема

РЕГЛАМЕНТ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ - СТУДЕН БЮФЕТ

Всеки участник/ отбор трябва да приготи шест различни вида студени предястия, два вида десерт и три готови презентирани чинии. Време за подреждане на презентационната маса/бюфет - 35 мин.

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 ястия презентирани в основни чинии, плата

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 0.100гр. Свободно презентирани на бюфета.

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

ОЦЕНЯВАНЕ

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА

- | | |
|---|----------|
| 1. Презентация и иновация | 30 точки |
| 2. Композиция | 30 точки |
| 3. Правилна професионална подготовка, техники | 30 точки |
| 4. Сервиране | 10 точки |

ОБЩО БРОЙ ТОЧКИ

100

ПОЛОВИН ТОЧКИ НЕ СЕ ДАВАТ