



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



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 : супа, предястие и основно.

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. **ТОПЛА СУПА** отворена тема
2. **ПРЕДЯСТИЕ БЕЗ МЕСО** отворена тема
3. Основно ястие **БАЛОТИН ОТ ЦЯЛО ПИЛЕ** с **ГАРНИТУРА** и **СОС** по избор

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 кулинарен отбор на България". Организаторите ще предоставят кутии с продукти съдържащи абсолютно еднакъв асортимент и количество продукти, създавайки равни условия за всички участници. Съдържание 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 никакво внасяне на допълнителни продукти освен предоставените от организаторите.

Всеки участник в Black Box на Най-добър кулинарен отбор на България ще разполага с 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. Подготовка работно място | 5 точки |
| 2. Хигиена и загуба/изхвърляне храна | 10 точки |
| 3. Правилна професионална подготовка /работни умения, техники, работен процес/ | 20 точки |
| 4. Сервиране | 5 точки |
| 5. Презентация | 10 точки |
| 6. Вкус | 50 точки |

ОБЩО БРОЙ ТОЧКИ ЗА ВСЯКО ЯСТИЕ 100

ОБЩО БРОЙ ТОЧКИ ЗА ЦЯЛОТО МЕНЮ 300

ПОЛОВИН ТОЧКИ НЕ СЕ ДАВАТ