



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.
- 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:
 - внасянето на сварен и овкусен ориз
 - зеленчуци, плодове – измити, почистени, но не нарязани;
 - основните съставки могат да бъдат претеглени и измерени;
 - риба филетирана, но не нарязана (позволено е да са махнати люспите и костите);
 - позволено е да са махнати костите на месото.
 - позволено е внасянето на основен бульон или тъмни сосове, ако са описани предварително в рецептата и е получен положителен отговор от техническа комисия
- 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.
- Всеки участник трябва да донесе със себе си необходимия набор от инструменти и нужната му за участието и презентацията посуда.
- Всеки участник или отбор се състезават самостоятелно по време на цялото състезание, като няма право да ползва помощници освен „стюард“ – хигиенист. При възможност може да си подsigури свой „стюард-хигиенист“
- Състезателните боксове са оборудвани с 1 бр конвектомат, 2 работни плота, мивка, 2-ка индукционни котлони, малък хладилник, 1бр шок охладител за всички участници. Свободни изводи за електричество за пускане на допълнителна техника донесена от участниците.
- 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.**



СУШИ ГОТВАЧ НА БЪЛГАРИЯ 2023
ИНДИВИДУАЛНА ДИСЦИПЛИНА

Регламент | Тема

КРЪГ

ТЕМА СУШИ СЕТ ЗА 2 КУВЕРТА

Менюто трябва да включва следните ястия:

Суши сет от минимум 6 вида суши по 4 бр. от вид

Всеки участник разполага със следното състезателно време:

5 минути за подготовка на работното място

45 минути за приготвяне на ястията

10 минути за почистване на работното място

Всеки участник ще подsigури необходимите си продукти сам, по предварително направено от него меню. Всяко едно предястие или основно, трябва да бъде приготвено от участника в две порции, поднесени в индивидуални чинии – едно за журито и едно за презентация на гостите. Не се позволява внасянето на заготовки, ако те не са включени в предварително предоставената рецепта и одобрена от организационния комитет. Всеки участник трябва да донесе със себе си необходимия набор от инструменти и нужната му за участието и презентацията посуда

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

ПОЛОВИН ТОЧКИ НЕ СЕ ДАВАТ