



МЛАД ГОТВАЧ НА БЪЛГАРИЯ 2023  
с подкрепата на Олимпорт

# 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 гарнитюри, 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 промени могат да се правят не по късно от 27 Октомври 2023г.
- Участниците трябва да са на възраст **под 19 години** учещи в **Професионална гимназия по туризъм или в Гимназия със специалност „Готварство“**.
- Всеки участник ще получи потвърждение.
- Краен срок за регистрация и подаване на документи за участие **27 Октомври 2023г.**



МЛАД ГОТВАЧ НА БЪЛГАРИЯ 2023  
с подкрепата на Олимпорт

# 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. Предястие **ТОПЛО КЪПООЛУ С ТЪНЪК ХЛЯБ И МУС ОТ СИРЕНЕ**
2. Основно ястие **ПИЛЕ ЛЮТИКА**

## 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 никакво 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. 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 200**

**ПОЛОВИН ТОЧКИ НЕ СЕ ДАВАТ**