



*Preduslov za takmičenje na Balkanskom kupu, jeste prijava na
Prvo juniorsko i seniorsko prvenstvo kuvara i
poslastičara Srbije*

Prvo juniorsko i seniorsko prvenstvo kuvara i poslastičara Srbije 26 -27.11.2015

Novembar 2015

www.serbian-chefs.rs

Pravo učešća na ovom šampionatu imaju svi profesionalni kuvari i poslastičari iz Svih zemalja Balkanskog regiona, Evrope i Sveta.

Svaki takmičar može učestvovati u jednoj ili u više kategorija po ličnom izboru. Učešće u svakoj takmičarskoj kategoriji se posebno plaća.

Takmičar koji će predstavljati Srbiju u kategoriji Golden Balkan Chef, biće odabran od strane Kulinarske Federacije Srbije.

U okviru ovog takmičenja dostupne su sledeće kategorije

Kategorija D - Art klasa – kulinarska umetnost

Kategorije A – Individualne prezentacije

Kategorija P – Individualna praktična takmičenja (uživo u boksu)

Kategorije NG – NACIONALNO individualno praktično takmičenje

Kategorija TG – TIMSKO praktično takmičenje

Kategorija D1 – FIGURE OD ČOKOLADE

Skulptura ili pokazni rad moraju biti prezentovani na maksimalnom prostoru 80x80cm. Glaziranje, kao i korišćenje veštačkih učvršćivača, držača ili ramova – nisu dozvoljeni. Dozvoljeno je korišćenje prehrambenih boja.

Kategorija D2 – RAD OD MARCIPANA

Skulptura ili pokazni rad moraju biti prezentovani na maksimalnom prostoru 40x40cm. Glaziranje, kao i korišćenje veštačkih učvršćivača, držača ili ramova – nisu dozvoljeni. Ograničeno korišćenje prehrambenih boja za senčenje i naznačavanje pojedinih delova - je dozvoljeno

Kategorija D3 – ARTISTIKA OD VOĆA I POVRĆA

Rad od rezbarenog voća i povrća je po izboru takmičara. Skulptura ili pokazni rad moraju biti prezentovani na maksimalnom prostoru 80x80cm. Kompozicija različitih vrsta voća i povrća u okviru istog rada je dozvoljena. Korišćenje čačkalica i manjih drvenih učvršćivača je dozvoljeno. Korišćenje ramova, kao i različitih elemenata dekorative rada – nije dozvoljeno.

Kategorija D4 - RAD OD ŠEĆERA

Rad od šećera može biti prezentovan po želji takmičara (figura, mrtva priroda, apstrakcija) Poželjno je da izložbeni rad bude pripremljen korišćenjem najmanje dve tehnike rada (šećer iz kalupa, vučeni ili duvani šećer). Pokazni rad mora biti prezentovan na max. prostoru 80x80cm

Kategorija D5 – Dekoracije od šećera- ŠEĆERNI CVETOVI

Potpuno jestivi buket šećernih cvetova mora biti pripremljen kao kompozicija od 4 različite vrste cvetova . Buket mora da sadrži najmanje po tri primerka od svake vrste cveta. U načinu prezentacije ovog izložbenog rada kao i u veličini prostora za prezentaciju ne postoje ograničenja.

Kategorija D6 – TRADICIONALNI HLEB I PECIVA

Izložbeni rad mora sadržati najmanje 4 vrste hleba ili peciva. Tema izložbenog rada je slobodna po želji takmičara. Dozvoljeno je korišćenje jestivih i prirodnih elemenata za dekoraciju (zrna žitarice i klasje, osušene biljke i cvetovi, tekstil i drvo). Izložbeni rad mora biti prezentovan na maksimalnom prostoru 80x80cm

Kategorija D7 - DEČIJI KOLAČ

KOLAČI(8 komadnih kolača + 1 za sudijsko ocenjivanje)

Takmičar je u obavezi da istakne recepturu. Organizator obezbeđuje izložbeni prostor veličine 80x160 cm

Kategorija D8 - DEČIJA TORTA

Izložbeni rad mora biti prezentovan sa motivima i ukrasima za decu, torte koja je pripremljena od tri nivoa kore i krema. Poželjno je da rad bude prezentovan u dimenzijama 80x80 cm. Visina nije limitirana. Svi delovi torte moraju biti jestivi. Torta mora biti dekorisana isključivo ručno pripremljenim elementima. Svi elementi dekoracije uključujući i donji deo moraju biti pripremljeni od jestivih proizvoda. Dekoracija može biti od kuvanog šećera, pasti, čokolade i sl. Dozvoljena je upotreba držača za šećerne cvetove u tehnici vučenog šećera. Jedno

parče torte mora biti izdvojeno za sudije. Svi elementi pomoćnih dekoracija su dozvoljeni sa ciljem bolje prezentacije i harmonije sa odabranom temom.

Kategorija D9 - HLADNA PLATA ZA 6 OSOBA

Takmičar ima zadatak da pripremi 1 banketski plato za 6 osoba + 1 tanjir restoranski za sudije (meso, ptice, divljač, riba ili morski plodovi) + 4 različite porcije hladnog predjela serviranih individualno. Svi elementi moraju biti želirani. Takmičar je u obavezi da istakne recepturu. Organizator obezbeđuje izložbeni prostor veličine 80x160 cm.

Kategorija D10 - FINGER FOOD ZA 6 OSOSBA

Takmičar ima zadatak da pripremi "finger food" za 6 osoba koji će sadržati 3 vrste hladnih i 3 vrste toplih zalogaja serviranih hladno (ukupno 36 zalogaja) + 1 tanjir restoranski od svake vrste za sudije. Svi elementi moraju biti želirani. Takmičar je u obavezi da istakne recepturu. Organizator obezbeđuje izložbeni prostor veličine 80x160 cm.

Kategorija D11 - NACIONALNA TRPEZA

U ovoj kategoriji učestvuju ETNO kuće, udruženja i grupe koje su dužne da prezentuju predjela, glavna jela, poslastice, hleb i pecivo. Organizator obezbeđuje izložbeni prostor, koji će biti zaštićen od konzumacije posetioca i učesnika do sudijskog ocenjivanja.

Kategorija A1- Priprema avio sendviča

Svaki **JUNIOR** takmičar pre svoje kategorije mora da napravi jedan sendvič za avio saobraćaj.

Organizator obezbeđuje raznovrsna peciva, određeni proizvodni program Zlastiborca i namaze koji će takmičarima biti na raspolaganju.

Vreme pripremanja sendviča 10 minuta pre početka kategorije.

Takmičar može da koristi i svoje namirnice i dekoraciju.

Sendvič se pravi u dva ista primerka, jedan za sudije drugi za Izložbeni sto.

Kategorija A2 - Avio catering obrok

Avio catering obrok

Predjelo ili salata 120g, Glavno jelo ukupno 250g, desert 100g.

Svi obroci u avio saobraćaju prave se dan ranije, tako da moraju da budu prilagođeni.

Svi obroci moraju biti servirani u posudu prilagođenu za avio saobraćaj. Svaki takmičar će dobiti dva kompleta za serviranje svog menija. Kategorija se pravi u dva ista primerka, jedan za izložbeni sto ,a drugi za sudijski žiri. Na složenom poslužavniku ne sme da stoji nista višlje od 7 cm.

Predjelo/

Napomene,

mogu da se prave sve vrste predjela i salata.

Salata ne sme biti začinjena (dressing obavezno sa strane).

Glavno jelo/

Napomene,

Meso ili riba ili ...(glavna namirnica)100g, sos 30g, prilog i povrće 120g.

Desert/

Napomene/

mora da bude usklađen sa predjelom i glavnim jelom.

Avio obroci ne smeju sadržati svinjsko meso, kikiriki i poznate alergene.

Vreme trajanja kategorije 90 minuta

Individualna praktična takmičenja

Individualna praktična takmičenja podrazumevaju pripremu jednog jela u 2 istovetna primerka, servirana individualno .

Takmičari su dužni da obezbede sve potrebne namirnice i sitan alat koji nije obezbeđen od strane organizatora.

Tanjire za serviranje jela obezbeđuje takmičar.

Broj takmičara u svakoj kategoriji je ograničen.

Kategorija P1 - JELO OD TESTENINE

Takmičar ima zadatak da u roku od 60 minuta pripremi JELO OD TESTENINE u dva istovetna primerka , servirana individualno .

Testo se može doneti umešeno ali ne izradjeno i oblikovano.

(15 min. čišćenje i raspremanje radnog prostora 45 min. priprema i serviranje jela)

Kategorija P2 - JELO OD RIBE

Takmičar ima zadatak da u roku od 60 minuta pripremi jelo od ribe u dva istovetna primerka , servirana individualno

(15 min. čišćenje i rasporemanje radnog prostora 45 min. priprema i serviranje jela)

Kategorija P3 - MODERNO JELO

Takmičar ima zadatak da u roku od 60 minuta pripremi moderno jelo po ličnom nahođenju, u dva istovetna primerka , servirana individualno

(15 min. čišćenje i rasporemanje radnog prostora 45 min. priprema i serviranje jela)

Kategorija P4 - TRADICIONALNO JELO

Takmičar ima zadatak da u roku od 60 minuta pripremi nacionalno jelo u dva istovetna primerka , servirana na moderan način individualno.

(15 min. čišćenje i rasporemanje radnog prostora 45 min. priprema i serviranje jela)

Kategorija P5 - RESTORANSKI DESERT

Takmičar ima zadatak da u roku od 60 minuta pripremi restoranski desert u dva istovetna primerka , servirana individualno.
Dozvoljene su sve tehnike rada.

(15 min. čišćenje i rasporemanje radnog prostora 45 min. priprema i serviranje jela)

Individualna praktična takmičenja Juniora podrazumevaju pripremu jednog jela u 2 istovetna primerka, servirana individualno .

**Takmičari su dužni da obezbede sve potrebne namirnice i sitan alat koji nije obezbeđen od strane organizatora.
Tanjire za serviranje jela obezbeđuje takmičar.
Broj takmičara u svakoj kategoriji je ograničen.**

SAMO ZA TAKMIČARE IZ SRBIJE - Only for Serbian Competitors

ZLATNI KUVAR SRBIJE

Takmičenje u ovoj kategoriji dostupno je isključivo individualnim takmičarima iz Srbije .

Kategorija NG – National Grand Prix

Takmičenje u ovoj kategoriji dostupno je isključivo individualnim takmičarima iz Srbije.

Svaki takmičar ima zadatak da u roku od 90 min. Pripremi set-menu sastavljen od 3 ganga u 2 istovetna primerka (2x predjelo, 2x glavno Jelo, 2x desert) po principu black box-a.

U ovoj kategoriji organizator obezbeđuje namirnice za pripremu, koje će biti date učesnicima pred početak kategorije.

Takmičar može uneti specifične namirnice i začine u box.

Svaki takmičar ima rok od 20 minuta po početku kategorije da dostavi komplet menu na Srpskom jeziku od namirnica koje su mu date na korišćenje.

Svu sitnu opremu (tanjiri, mikseri...) obezbeđuje takmičar. Takmičari će biti ocenjivani u odnosu na balans namirnica koje su iskorišćene u meniju, veštinu pripreme kao i korišćenje pravila struke. Takmičar može koristiti usluge stjuarta ali on nije član tima i ne sme učestvovati u obradi i pripremi namirnica. Jedan primerak se servira za sudije, a drugi ispred takmičarske kuhinje. Namirnice za takmičenje u ovoj kategoriji obezbeđuje organizator. Svaki takmičar je u obavezi da dostavi menu po početku pripreme.

TIMSKE KATEGORIJE

Kategorija TG – GRAN PRIX

Tim od tri (3) takmičara priprema i kuva za 90 minuta tri kors obroka u dva (2) indetična primerka (jedan primerak za sudije , a jedan za izložbeni sto),

U ovoj kategoriji organizator obezbeđuje namirnice za pripremu , koje će biti date učesnicima na pred početak kategorije , ni jedna druga namirnica ne može biti uneta u boks sem one koje obezbedi organizator . Svaki kapiten tima ima rok od 20 minjuta po početku kategorije da dostavi kompletan meni na engleskom od namirnica koje su mu date na korišćenje . Svu sitnu opremu(u vidu šerpi, tiganja, tanjra za serviranje , miksera , blendera, ...) za kategoriju tim sam obezbeđuje.

Tim će se sudeti na balans namirnica koje u iskorišćene u meniju , veštinom pripreme kao i korišćenjem pravila struke. Tim može koristiti usluge Stjuarta ali on nesme nositi kuvarsku uniformu i nije član tima, ne sme dirati ni pomagati o bradi namirnica niti pomagati u bilo kom vidu pomoći oko spremanja menija.

Za sve učesnike koji žele da se prijave za grand prix, obavezno je za uraditi hladan rad ili finger food.

Svi **junior** takmičari iz Srbije su u obavezi da pripreme avio sendviče.

Svi nacionalni timovi su u obavezi da delegiraju svog predstavnika koji će pripremati kategoriju avio obroka.

KRITERIJUM OCENJIVANJA

KRITERIJUM OCENJIVANJA ZA KATEGORIJE A,P

Prezentacija i inovacija	0 – 25 poena
Umetnički dojam / kompozicija	0 – 25 poena
Ispravna / profesionalna priprema	0 – 25 poena
Aranžiranje i serviranje	0 – 25 poena

KRITERIJUM OCENJIVANJA ZA KATEGORIJU D

Kompleksnost rada / težina	0 –25 poena
Majstorstvo /demonstracija /poruka	0 –25 poena
Kreativnost u umetnički dojam	0 –25 poena
Prezentacija	0 –25 poena

KRITERIJUM OCENJIVANJA ZA PRAKTIČNA TAKMIČENJA

Ukus	0 – 50 poena
Prezentacija	0 – 10 poena

Profesionalna priprema
Radna higijena I tehnike rada

0 – 10 poena
0 – 30 poena

NAGRADE

Bodovna lista za nagrade :

100–90 poena – ZLATNA MEDALJA
89–80 poena – SREBRNA MEDALJA
79–70 poena – BRONZANA MEDALJA
69–60 poena – ČETVRTO MESTO - MERIT

Sve nagrade će biti dodeljene na kraju manifestacije
na centralnoj manifestaciju svečanog zatvaranja takmičenja .

ORGANIZACIONI ODBOR

Kulinarska Federacija Srbije

- Kulinarska Asocijacija Srbije
- Asocijacija šefova-kuvara Srbije
- Udruženje ugostiteljsko-turističkih poslenika Niša

Mitropolita Petra 8; 11000 Beograd / Srbija

e-mail

office@serbian-chefs.rs

kasjunior@serbian-chefs.rs

Broj mesta je ograničen.

Sve prijave takmicarskih kategorija vršiti na mail adresu :

kasjunior@serbian-chefs.rs

Kontakt poslovni sekretari:

Dušana Miljković

Miloš Ćirić milosciric57@yahoo.com

tel: 063/833-68-73

Organizatori I regionalni centri, koordinatori:

p.бр.	škola	profesor	Broj telefona	e-mail
1.	Угоститељско-туристичка школа са домом ученика, Врњачка Бања	Биљана Кљајић	064/822-5395	kljajic.bilja@gmail.com
2.	СШ „Светозар Милетић“, Нови Сад	Милан Кнежевић	060/634-1034	cook.comi@yahoo.com
3.	Угоститељско-туристичка школа, Београд	Дарко Драгичевић	064/399-3334	darinho007@hotmail.com utsbgd@open.telekom.rs
4.	Угоститељско-туристичка школа, Ниш	Маријана Андрејић	062/8027-888	majammtours@gmail.com ugturs@medianis.net
5.	Средња туристичка школа, Нови Београд	Никола Скелеџија	064/110-3084	nikolaskeledzija@gmail.com