



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

## 4. Balkanski Kup Kuvara 28 i 29.11.2015 4<sup>th</sup> Balkan Culinary Cup



Novembar 2015

[www.serbian-chefs.rs](http://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 GBC** – Najbolji kuvar Balkana

**Kategorije GBT** – Najbolji tim Balkana

### **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 D 3– 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 CVETОВI**

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 OSOBA**

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 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 ništa 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 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 raspremanje 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 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 deserta)*

**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.**



## ZLATNI KUVAR BALKANA

Takmičenje u ovoj kategoriji dostupno je isključivo individualnim takmičarima iz zemalja Balkanskog regiona ( jedna zemlja – jedan takmičar )

Zemlje učesnika su : Srbija, Crna Gora, Hrvatska, Bosna I Hercegovina, Bugarska, Albanija, Grčka, Makedonija, Slovenija, Turska, Rumunija i Kipar i druge svetske zemlje.

### **Kategorija GBC - ZLATNI KUVAR BALKANA**

Svaki takmičar ima zadatak da u roku od 90 minuta pripremi set meni sastavljen iz tri ganga u 2 istovetna primerka ( 2 x predjelo, 2 x glavno jelo, 2 x desert )

Jedan primerak menija se servira na sto za prezentaciju a drugi , ispred takmičarske kuhinje dostupan sudijama za ocenjivanje.

Namirnice za takmičenje u ovoj kategoriji I tanjire za serviranje obezbeđuje takmičar.

Svaki takmičar je u obavezi da dostavi sudijskom žiriju , najkasnije sat vremena pre početka naziv i opis menija sa normativima I tehnikama rada.

## **Kategorija GBT – Zlatni tim Balkana**

*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 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	0 – 10 poena
Radna higijena I tehnike rada	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 .

## 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](mailto:office@serbian-chefs.rs)

[kasjunior@serbian-chefs.rs](mailto:kasjunior@serbian-chefs.rs)

Broj mesta je ograničen.

Sve prijave takmičarskih kategorija vrsiti na mail adresu :

[kasjunior@serbian-chefs.rs](mailto:kasjunior@serbian-chefs.rs)

Kontakt poslovni sekretari:

Dušanka Miljković

Miloš Ćirić [milosciric57@yahoo.com](mailto:milosciric57@yahoo.com)

tel: 063/833-68-73

Organizatori I regionalni centri, koordinatori:

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