



4-й Балканский Кулинарный Кубок 28 и 29.11.2015 г.



Ноябрь, 2015

www.serbian-chefs.rs

Право на участие в этом чемпионате имеют все профессиональные повара и кондитера из всех стран Балканского региона и Европы.

Каждый участник может участвовать в одной или нескольких категориях по их собственному выбору. Участие в каждой категории оплачивается отдельно.

Участник, который будет представлять Сербию в категории Золотой Шеф Балкана , будет отобран кулинарной Федерацией Сербии.

В данном конкурсе доступны следующие категории:

Категория D – Арт- класса – кулинарное искусство

Категория A– Индивидуальная презентация

Категория P – Индивидуальный практический конкурс
(прямое событие)

Категории GBC – Лучший повар Балкан

Категории GBT – Лучшая команда Балкан

Категория D1 – РАБОТА С ШОКОЛАДОМ

Скульптура и работа должны быть представлены на максимальном пространстве 80x80см. Глазирование и использование искусственных отвердителей, держателей или рамок - не допускается. Допускается использование пищевых красителей.

Категория D2 – РАБОТА С МАРЦИПАНОМ

Скульптура и работа должны быть представлены на максимальном пространстве 40x40см. Глазирование и использование искусственных отвердителей, держателей или рамок - не допускается. Ограничено использовать пищевые красители, чтобы выделить определенные части– разрешается.

Категория D 3– ХУДОЖЕСТВЕННОЕ ПРОИЗВЕДЕНИЕ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Вырезание из фруктов или овощей предоставляется на выбор конкурсантов. Скульптура и работа должны быть представлены на максимальном просторе 80x80см. Композиция из различных фруктов и овощей допускается. Использование зубочистки и небольшой деревянных палочек допускается. Использование рамок, а также различные элементы декоративной косметики - не допускается.

Категория D4 - РАБОТА С САХАРОМ

Работы с сахаром могут быть представлены по желанию конкурсантов (фигура, натюрморт, абстрактные). Желательно, чтобы экспонат работы были получены с использованием по меньшей мере двух методов (сахара из формы, нарисованного или воздушного сахара). Работа должна быть представлена на максимальной площади 80x80см.

Категория D5 – ЦВЕТЫ ИЗ САХАРА

Полностью съедобный букет из сахарных цветов должны быть подготовлены в виде композиции четырех различных типов цветов. Букет должен иметь как минимум три копии каждого типа цветка. Манера презентации этой работы на выставке, а также размер презентации не имеет никаких ограничений.

Категория D6 – ТРАДИЦИОННЫЙ ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

Презентация должна содержать как минимум четыре сорта хлеба или булочки. Стиль выставочных работ является четким пожеланием конкурсантов. Разрешается использовать съедобные и природные элементы, чтобы украсить (зерновые или зерно, сушеные растения или цветы, текстиль или дерево). Презентация должна быть представлена на максимальном пространстве 80x80см

Категория D7 - ДЕТСКИЕ ПИРОЖНЫЕ

ПИРОЖНЫЕ (8 кусков пирожных + 1 для судебной оценки)

Участник обязан указать на рецепт. Организатор обеспечивает выставочное пространство 80x160 см.

Категория D8 - ДЕТСКИЙ ТОРТ

Выставочная работа должна быть представлена в виде детсково торта (с мотивами и украшениями для детей), который получают из трех уровней и сливок. Желательно, чтобы работа была бы представлена в размеры 80x80 см. Высота не ограничивает части торта, но все должны быть съедобными. Торт должен быть украшен полностью подготовленными элементами вручную . Все элементы украшений в том числе и в нижней части, должны быть получены из пищевых продуктов. Украшение можно приготавливать из сахара, макаронных изделий, шоколада и т.д.. Разрешено использовать держатели для сахарных цветов в технике сахарного ремесла. Один кусочек торта должен быть отдельно для судей. Все элементы дополнительных украшений допускаются с целью лучшего представления и гармонии с выбранной теме.

Категория D9 - ХОЛОДНОЕ БЛЮДО - Праздничный обед для 6 человек

Конкурсант должен приготовить один праздничный обед (званый обед) на 6 человек + 1 тарелка блюда для судей (мяса, птицы, дичи, рыбы или морепродуктов) и 4 различных закусок, сервированных индивидуально. Все элементы должны быть желированы. Конкурсанту обязательно требуется предоставить рецепт. Организатор обеспечивает витрины 80x160 см

Категория D10 - "FINGER FOOD"(закуска) для 6 человек

Конкурсант должен приготовить «finger food» на 6 чел, которые будут содержать три типа холодных и три вида тёплых закусок, сервированные вместе (36 штук) + 1 тарелка ресторана каждого вида для судей. Все элементы должны быть

желированы. Участник обязан указать на рецепт. Организатор обеспечивает витрины 80x160 см.

Категория D11 - НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

В этой категории участвуют этнические дома, ассоциации и группы, которые обязаны представить традиционные закуски, первые блюда, десерты, хлеб и выпечки. Организатор обеспечивает выставочное пространство, которое будет защищено от потребления посетителей и участников с оценкой судей.

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Kategorija A2 – Бортовое питание - Воздушный кейтеринг

Воздушный кейтеринг.

Закуска или салат 120г., Второе блюдо всего 250г., десерт 100г.

Все блюда должны быть подготовлены накануне, поэтому они должны быть адаптированы к условиям.

Все блюда должны быть поданы в миску, которая адаптирована для воздушного транспорта. Все участники конкурса получают два комплекта для сервировки меню. Блюдо производится в 2-х идентичных экземплярах, по одному для выставочного стола и по одному на дегустацию для оценки членами жюри. Высота обслуживаемого меню не должна превышать 7 см.

Закуска/

Примечания

Допускается подготовка всех видов закусок и салатов.

Салат должен быть без специи (дрессинг- падать отдельно).

Первое блюдо/

Примечания

Мясо или рыба или...(основная пища)100г., соус 30г., гарнир и овощи 120г.

Десерт/

Примечания

должен быть в соответствии с закуской и первым блюдом

Бортовое питание не должно содержать свинину, арахис и известные аллергены.

Продолжительность категории 90 мин.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРАКТИЧЕСКИЙ КОНКУРС

Индивидуальный практический конкурс подразумевает приготовление одного блюда на две порции , сервированные индивидуально. Конкурсанты должны предоставить все необходимые материалы и мелкие инструменты, не предусмотренные организаторами.

Тарелки для сервировки обеспечивает конкурсант.

Конкурсантов в каждой категории ограниченное число.

Категория Р1 - БЛЮДО ИЗ ПАСТЫ

Конкурсант должен в течение 60 минут приготовить блюдо из пасты, поделив его на две части, сервированных индивидуально.

Предпочтительно, чтобы паста готовилась на месте (тесто можно замесить заранее).

(45 мин. на приготовление и подачу блюда, 15 мин. на чистку и освобождение рабочего места)

Категория Р2 - БЛЮДО ИЗ РЫБЫ

Конкурсант должен в течение 60 минут приготовить блюдо из рыбы, поделив его на две части, сервируемых индивидуально.

(45 мин. на приготовление и подачу блюда, 15 мин. на чистку и освобождение рабочего места)

Категория Р3 - СОВРЕМЕННОЕ БЛЮДО

Конкурсант должен в течении 60 мин. приготовить современное блюдо по своему усмотрению, поделив его на две части, сервируемых индивидуально .

(45 мин. на приготовление и подачу блюда, 15 мин. на чистку и освобождение рабочего места)

Категория Р4 - ТРАДИЦИОННОЕ БЛЮДО

Конкурсант должен в течение 60 минут приготовить традиционное блюдо, поделив его на две части, сервируемых индивидуально.

(45 мин. на приготовление и подачу блюда, 15 мин. на чистку и освобождение рабочего места)

Категория Р5 - РЕСТОРАННЫЙ ДЕСЕРТ

Конкурсант должен в течение 60 минут приготовить ресторанный десерт, поделив его на две части, сервированных индивидуально. Разрешены все методы работы.

(45 мин. на приготовление и подачу блюда, 15 мин. на чистку и освобождение рабочего места)

Индивидуальный практический конкурс подразумевает приготовление одного блюда на две порции , сервированные индивидуально.

Конкурсанты должны предоставить все необходимые материалы и мелкие инструменты, не предусмотренные организаторами.

Тарелки для сервировки обеспечивает конкурсант.

Конкурсантов в каждой категории ограниченное число.

ЗОЛОТОЙ ПОВАР БАЛКАН

Конкурс в этой категории допускается только для индивидуальных участников одного региона.

Страны участники: Сербия, Черногория, Хорватия, Босния и Герцеговина, Болгария, Албания, Греция, Македония, Словения, Турция, Румыния, Кипр и другие страны мира.

**Категория GBC - ЗОЛОТОЙ ПОВАР БАЛКАНСКОГО
КУЛИНАРНОГО КУБКА**

Каждый участник должен в течение 90 минут приготовить меню, состоящего из трех групп в 2х идентичных экземплярах (2 х закусок ,2х первых блюд, 2 х десертов)

Меню подается на стол для презентации , а копия остаётся судьям для оценки.

Продукты для конкурса в этой категории и тарелки для сервировки обеспечивает участник конкурса.

Каждый участник должен представить судьям, по крайней мере за один час до начала, название и описание меню с нормами и методами.

(Конкурсант, который будет представлять Сербию в этой категории будет выбран Кулинарной Федерацией Сербии)

КОМАНДНЫЕ КАТЕГОРИИ

Категория ГВТ - ЗОЛОТОЙ ТИМ БАЛКАНСКОГО КУЛИНАРНОГО КУБКА

Команда из трех (3) конкурсантов приготавливаются и готовят в течение 90 минут три корс порции в двух (2) идентичных экземплярах (один экземпляр для судей и один для выставочный стол)

В этой категории, организатор предоставляет продукты для приготовления. Участник не имеет права потреблять другие продукты, кроме тех, который обеспечены организатором. Каждый капитан команды имеет период 20 минут после начала категорий, чтобы доставить полное меню на английском языке от продуктов, которые даны ему в использовании.

Все мелкое оборудование (сервировочные тарелки, миксер, кастрюли, сковороды, блендер...) для данной категории, обеспечивают конкурсанты.

Участники, которые желают подать заявку на Гран-при, должны приготовить холодную закуску или "finger food"

Все национальные команды обязаны делегировать своего представителя для приготовления бортового питания

Примечание для младших и старших из Сербии:

Победители в категории NG и TG непосредственно участвуют на Балканском Кубке в категориях GBC и GBT.

Все участники соревнований, занявшие призовые места (1-3 место) представляют Сербию в Балканском Кулинарном Кубке.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАТЕГОРИЙ А,Р

Презентация и инновация	0 – 25 баллов
Художественное впечатление/ композиция	0 – 25 баллов

Верная/ профессиональная подготовка	0 – 25 баллов
Организация и обслуживание	0 – 25 баллов

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАТЕГОРИИ D

Сложность работы / тяжесть	0 –25 баллов
Мастерство /Демонстрация / Сообщение	0 –25 баллов
Творческое и художественное впечатление	0 –25 баллов
Презентация	0 –25 баллов

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОГО ЭТАПА КОНКУРСА

Вкус	0 – 50 баллов
Презентация	0 – 10 баллов
Профессиональная подготовка	0 – 10 баллов
Методы и техника приготовления	0 – 30 баллов

НАГРАЖДЕНИЕ

Список наград по рейтингам :

100–90	баллов –	ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ
89–80	баллов –	СЕРЕБРЯННАЯ МЕДАЛЬ
79–70	баллов –	БРОНЗОВАЯ МЕДАЛЬ
69–60	баллов –	ЧЕТВЁРТОЕ МЕСТО

Все награды будут вручены на торжественном закрытии мероприятия , на главной церемонии закрытия конкурса.

ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ

-Кулинарная Федерация Сербии

- Кулинарная Ассоциация Сербии

- Ассоциация шеф-поваров Сербии

- Объединение депутатов туризма и гостиничного дела, Ниш

Митрополита Петра 8; 11000 Белград / Сербия

e-mail:

office@serbian-chefs.rs

kasjunior@serbian-chefs.rs

Заявки на участие отправить на электронный адрес

kasjunior@serbian-chefs.rs

Деловые контакты секретаря:

Душанка Милькович

Милош Чирич milosciric57@yahoo.com Телефон: +381063/833-68-73