

SIRHA+ BOCUSE D'OR CROATIA 2022

KVALIFIKACIJSKO NATJECANJE ZA BOCUSE D'OR 2023-2024

Dani hrvatskog kulinarstva

04.-08. travnja, Hotel Minerva, Varaždinske Toplice

UKRATKO O NATJECANJU:

U siječnju 1987. Paul Bocuse kreirao je **Bocuse d'Or**, revolucionarno kuharsko natjecanje. Po uzoru na velika sportska događanja, osmislio je kuharski „show“ s naglaskom na kuhanje i kuhare. Svake dvije godine, veliko finale se održava u Lyonu, Francuskoj, u srcu Sirhe, jednog od najvećeg profesionalnog sajma posvećenog gastronomiji.

Ideja natjecanja: Kroz nacionalne i kontinentalne selekcije okupiti 24 mlada kuhara iz cijelog svijeta - talente svoje generacije koji obećavaju i pripremiti vrhunske specijalitete u roku od 5 sati i 35 minuta, uživo pred oduševljenom publikom. Odluku o pobjedniku donosi ocjenjivački sud sastavljen od najznamenitijih svjetskih kuhara.

Osim pukog natjecanja u kuhanju, Bocuse d'Or je i show koji dobiva izvanrednu medijsku pokrivenost. Mnogi talentirani kuhari napravili su sebi ime pobjedom pa čak i samim sudjelovanjem na natjecanju.

20 godina nakon kreiranja natjecanja, suočavajući se sa sve većim brojem zemalja koje žele sudjelovati na prestižnom natjecanju, Bocuse d'Or je 2007. godine stvorio i koncept kontinentalnih kvalifikacija: Bocuse d'Or Europe, Bocuse d'Or Latinska Amerika, Bocuse d'Or Afrika i Bocuse d'Or Azija-Pacifik.

Ova događanja su zapravo kontinentalna finala i imaju za cilj odabrati 24 zemlje koje će stići do prestižnog finala. Nagrada Bocuse d'Or dodjeljuje se na kraju finala koje se održava svake dvije godine u siječnju tijekom sajma Sirha u Lyonu. Više od izoliranog događaja, Bocuse d'Or sada ima gotovo šezdeset nacionalnih i kontinentalnih natjecanja tijekom dvogodišnjeg ciklusa, što dovodi do kulminacije svjetskog finala koji se uvijek održava u Lyonu, Francuska.

Hrvatska traži svog predstavnika u Europskim kvalifikacijama u sklopu manifestacije „Dani hrvatskog kulinarstva“ koja će se održati od 04. do 08. travnja 2022. godine u Varaždinskim Toplicama. Pobjednik će predstavljati Hrvatsku u u sljedećem ciklusu Bocuse d'Or natjecanja na Bocuse d'Or Europe, na kojem će ukupno sudjelovati 20 europskih država od kojih će samo njih 10 osigurati ulaznicu za veliku završnicu u Francuskoj.

Bocuse d'Or Croatia

PROPOZICIJE NATJECANJA

Kvalifikacijsko natjecanje za Bocuse d'Or Europe održat će se u četvrtak, 07.04.2022. u hotelu Minerva u Varaždinskim Toplicama.

Tim čine:

Natjecatelj:

Mora biti profesionalni kuhar s hrvatskom putovnicom i imati više od 23 godine na dan natjecanja. Mora zadovoljavat barem jedan od sljedećih uvjeta:

- zaposlen u restoranu s oznakom Michelinove zvjezdice,
- zaposlen u restoranu s Michelinovom preporukom,
- zaposlen u hotelu s 5 zvjezdica s iskustvom od najmanje 5 godina vođenja kuhinjskog tima (Chef de cuisine ili Sous-chef)
- nositelj titule Državnog prvaka u kulinarstvu.

Pomoćnik:

Mora biti profesionalni kuhar s hrvatskom putovnicom i imati manje od 21 godine na dan natjecanja

Coach/Mentor:

Mentor može biti vlasnik ili predstavnik objekta/restorana, šef kuhinje restorana ili druga odgovorna osoba koja će imati znanja o svom timu i jelima koja će pripremati natjecatelj i pomoćnik. Mentor će sudjelovati u ocjenjivanju jela te će biti zadužen za promociju svog tima i objekta u sklopu natjecanja. Mentor za vrijeme pripreme jela ne ulazi u natjecateljski prostor te ne može ni na koji način pomagati natjecatelju i pomoćniku za vrijeme trajanja natjecanja.

Kategorije natjecanja:

1. Tema na tanjuru
2. Tema na plati

TEMA NA TANJURU



Zadana namirnica: Plavorepa jadranska tuna

Organizator će osigurati glavnu namirnicu, dok sve ostale namirnice korištene u pripremi jela donosi sam natjecatelj.

Tajni sastojak koji se mora uključiti u jelo otkrit će se natjecateljima na sastanku uoči natjecanja.

- serviranje jela za 8 osoba, servirano samo na tanjurima, 6 sati nakon početka natjecanja
 - od toga je 1 tanjur pripremljen za fotografa i izložbeni stol
- svi tanjuri moraju sadržavati zadanu namirnicu
- svi tanjuri moraju biti identični
- sve na tanjuru mora biti jestivo
- zadanu namirnicu i tajni sastojak osigurava organizator na dan natjecanja
- natjecatelji će servirati jela na svojim tanjurima, ali moguće je serviranje i na hotelskim tanjurima
- samo jedan umak za serviranje je dozvoljen

TEMA NA PLATI



Zadana namirnica: Fazan

Organizator će osigurati glavnu namirnicu, dok sve ostale namirnice korištene u pripremi jela donosi sam natjecatelj.

Jelo (toplo) za 8 osoba, prezentirano na plati (niti jedna porcija ne ide na tanjur). Jelo mora uključivati 3 priloga.

Plata odnosno svi tanjuri moraju sadržavati zadanu namirnicu koja se mora identificirati prema izgledu i/ili okusu.

Priprema za 8 osoba mora biti završena **7 sati nakon početka rada.**

Nakon prezentacije na plati, natjecatelj i pomoćnik će na stolu za serviranje, jela servirati na tanjure.

- serviranje jela s plate na tanjure za 8 osoba,

- od toga je 1 tanjur pripremljen za fotografa i izložbeni stol

Mali nejestivi ukrasi su dopušteni na plati i toleriraju se na tanjuru (samo u ovoj temi).

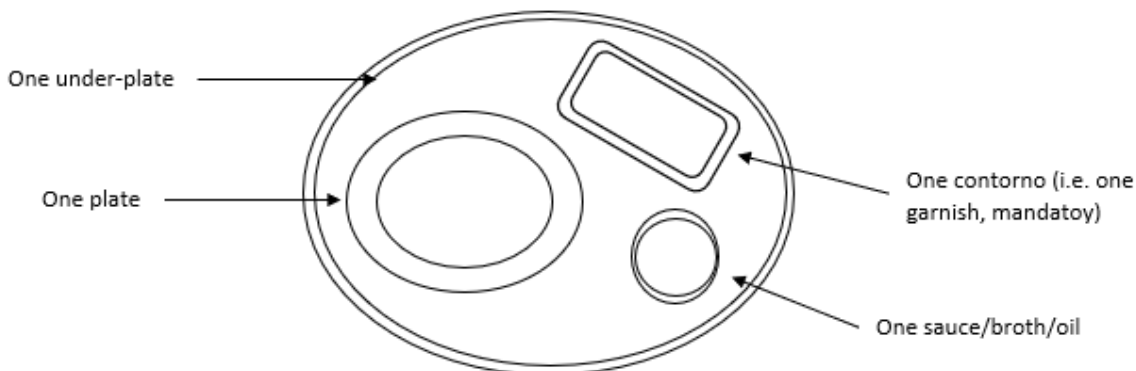
8 porcija može biti pripremljeno u komadu, narezano ili narezano pa ponovno stavljeno u cjelinu.

Nije dozvoljeno dodatno začiniti jelo na stolu za serviranje.

Serviranje: postavni tanjur na kojem stoji tanjur sa glavnim dijelom, prilog te zdjelica sa umakom/uljem/bujonom ili sl.

Natjecatelj osigurava platu, postavni tanjur te tanjure i zdjelice.

Primjer:



Preporuča se izražavanje kulturnog nasljeđa regije iz koje natjecatelj dolazi, tradicija kroz okus, prezentaciju, izbor namirnica za dekoraciju, tehnike kuhanja i upotrebe začina. Ocjenjivački sud će uzimati i to u obzir kod ocjenjivanja.

Zadane namirnice osigurava organizator na dan natjecanja. Sve ostale namirnice natjecatelji donose sami.

Samo natjecatelj i pomoćnik mogu prići stolu za serviranje. Samo ono što je na plati može ići na tanjure.

Bit će dozvoljeno 5 minuta za serviranje s plate na tanjure. Serviranje umaka se ostavlja na odluci natjecatelju. Može ga staviti na tanjur prilikom serviranja s plate na tanjure ili uručiti konobaru koji će umak dodati na tanjure kad su već posluženi.

Platu osigurava natjecatelj.

Dimenzije ne smiju prelaziti:

- za ovalne i pravokutne: 110 cm x 70 cm (uključujući ručke i bazu)

- za okrugle: 90 cm u promjeru (uključujući ručke i bazu)

Ne smiju biti teže od 20 kg (uključujući ručke i bazu)

Nema ograničenja u materijalu od kojeg je izrađena plata.

Receptura:

Natjecatelj mora najkasnije do 22.03.2022. dostaviti Uredu HKS-a recepte i skice jela koje priprema s detaljnim objašnjenjima. U protivnome će se natjecatelju dodijeliti negativni bodovi. E-mail adresa: hks@kuhar.hr

Uniforme:

Natjecatelj i pomoćnik moraju za vrijeme natjecanja, službenog fotografiranja i dodjeli nagrada nositi slijedeće:

crne hlače, crne cipele te službenu uniformu natjecanja (bluza, pregača i kapa).

Organizator će osigurati bluze, pregače i kape.

Registracija, smještaj i kotizacija:

Prijave se zaprimaju do 20.03.2022. Kotizacija za sudjelovanje iznosi 1000,00 kn po timu. Organizator osigurava besplatan smještaj za natjecatelja, pomoćnika i mentora u trokrevetnoj sobi na bazi punog pansiona za dva noćenja (srijeda - petak, 06.-08.04.). Organizator će osigurati službene bluze, pregače i kape za sve članove tima. Kotizacija mora biti plaćena do 01.04.2022. a prema ponudi koju izdaje HKS nakon zatvaranja prijava.

Ostalo:

Poklopci za tanjure su samo dozvoljeni za temu na plati, a postavni tanjur nije dozvoljen za temu na tanjuru.

Sve namirnice će provjeriti ocjenjivački sud prije početka natjecanja.

Nisu dozvoljene pretpripremljene namirnice. Dozvoljeno je oguliti i očistiti povrće, ali ne i rezati ili oblikovati. Za dodatne informacije vidite kraj dokumenta.

Za nedefinirana područja organizator, HKS, stoji na raspolaganju i dozvoljeno je poslati upite. U slučaju prevara, organizator zadržava pravo diskvalifikacije i uklanjanja tima s natjecanja.

Ocjenjivanje:

Tema na plati:

- max. 80 bodova od svakog suca

Tema na tanjuru:

- max. 80 bodova od svakog suca

Kriteriji ocjenjivanja:**TEMA NA PLATI I TEMA NA TANJURU**

Rad natjecatelja	Bodovi ocjenjivača	Ukupno bodova (zbroj svih ocjenjivačkih listića kroz broj ocjenjivača)
Ocjenjivanje rada		
<i>Radne površine</i>	/ 4	
<i>Tehnike pripreme</i>	/ 3	
<i>Opća urednost</i>	/ 3	
Jelo - prije degustacije		
Vanjski izgled		
<i>Sklad boja</i>	/ 8	
<i>Kompozicija</i>	/ 8	
<i>Kreativnost</i>	/ 8	
Jelo nakon degustacije		
Sastav i okus		
<i>Sklad okusa</i>	/ 21	
<i>Kreativnost</i>	/ 5	
<i>Pravilan omjer sastojaka</i>	/ 5	
<i>Pravilna priprema</i>	/ 5	
Složenost pripreme	/10	
UKUPNO:	80	

Natjecanje traje 7 sati.

Sva jela se moraju pripremiti u hotelskoj kuhinji. Dozvoljeno je unositi dodatnu opremu i manje kuhinjske uređaje. Popis dostupne opreme natjecatelji će zaprimiti nakon isteka roka za prijave.

Natjecatelji su gotovi i mogu napustiti kuhinju kad su:

- gotovi sa pripremom jela
- očistili kuhinju i sve aparate, opremu i pribor za rad
- suci provjerili opremu i dozvolili iznošenje natjecateljske opreme iz kuhinje

Čistoća kuhinje se ocjenjuje 45 minuta nakon predaje posljednjeg jela, bez obzira u kakvom se stanju nalazi.

Natjecatelji će imati sat vremena da se smjeste u kuhinje i namjeste opremu i pripreme radne površine.

Savjeti za natjecatelje:

Salate mogu biti oprane i očišćene, ali ne miješane i sjeckane
Povrće može biti očišćeno, oprano i oguljeno, ali ne rezano i mora biti sirovo
Riba može biti odrezane glave i bez ljuske, ali ne filetirana
Škampi, kozice i sl. trebaju biti svježi ili prokuhani, ali ne ljušteni
Meso i perad može biti otkoštено, ali ne porcionirano i obrađeno, kosti mogu biti nasjeckane u male komade
Temeljci moraju biti samo osnovni i ne reducirani te bez dodataka (začini, vino...)
Voćna pulpa i pire se može donijeti, ali ne smije biti dorađivana
Sve dekoracije se rade u cijelosti na natjecanju
Brojčana dosljednost svih dijelova jela na svim porcijama
Količinu umaka treba prilagoditi izložbenoj porciji.
Pravilno i precizno rezati sve od mesa do priloga
Sve nejestive priloge treba izbjegavati
Sastojci i prilozi jela moraju se uskladiti u količini, okusu i boji s glavnim komadom jela i biti u skladu sa modernim navikama prehrane
Funkcionalna, besprijekorna i lagana priprema hrane
Plate ne smiju biti preopterećene, prilozi mogu biti zasebno na plati
Izbjegavajte sve nejestivo, postolja i slične stvari
Prekrivanje rubova plata sa hranom ostavlja nehigijenski dojam.
Kuhajte prema standardima moderne kuhinje sa preciznom i pravilnom pripremom
Jela trebaju ostaviti prirodan i nježan dojam .
Sokovi mesa i povrća ne smiju napraviti plate ružnima
Uz meso - ako se koristi voće – ukrašavajte samo sa tankim kriškama voća .
Rezani komadi mesa moraju biti servirani da presjek bude u smjeru promatrača
Žiri će pratiti radne navike i načine kuhanja prilikom rada u kuhinji

U slučaju spriječenosti sudjelovanja izazvanog višom silom (bolest i sl.) dužni su odmah o tome obavijestiti Ured HKS-a.

Izbjegavati:

Repeticija istih metoda pripreme
Prekomjerna upotreba bojila za hranu.

Ocjenjivački sud:

Natjecatelje stručni ocjenjivački sud, a imenuje ga HKS. Predstavnik objekta koji sudjeluje u natjecanju biti će sastavni dio ocjenjivačkog suda. Rad ocjenjivačkog suda je javan
Ocjenjivački sud prati rad natjecatelja tijekom cijelog procesa pripreme jela
Ocjenjivanje je u skladu s pravilima HKS-a i WORLDCHEFS-a

Objava osobnih podataka:

potpisom prijavnice za Kvalifikacijsko natjecanje Bocuse d'Or Croatia. natjecatelji i njihovi pomoćnici daju izričitu privolu/suglasnot organizatoru (HKS-u) za prikupljanje, obradu i objavu njihovih osobnih podataka i to za:

- snimanje, prikupljanje i obrađivanje fotografija, audio i video zapisa nastalih za vrijeme odvijanja kvalifikacijskog natjecanja Bocuse d'Or te njihovo daljnje korištenje u svrhu promocije natjecanja na službenoj stranici HKS-a, društvenim mrežama HKS-a te u ostalom medijskom prostoru (različite tiskovine, portali).
- korištenje i publiciranje nagrađenih jela i receptura

HKS će prikupljene osobne podatke koristiti u svrhu informiranja, izvješćivanja i promocije HKS-a i Kvalifikacijskog natjecanja Bocuse d'Or Croatia, a sve sukladno Zakonu o zaštiti osobnih podataka i Općoj uredbi o zaštiti osobnih podataka.

Kontakt informacije:

Hrvatski kuharski savez
Franjevački trg 17,
42000 Varaždin
tel: 042/300-022
e-mail: hks@kuhar.hr