

Dani hrvatskog kulinarstva



18.-22. studeni, 2019.

• hotel Minerva, Varaždinske Toplice



Dani Hrvatskog kulinarstva središnja je nacionalna kulinarska manifestacija koja se održava po trinaesti puta pod visokim pokroviteljstvom Predsjednice Republike Hrvatske, gđe. Kolinde Grabar-Kitarović i Ministarstva Turizma. Cilj manifestacije je popularizacija kuharske i slastičarske struke, poticanje izvrsnosti i napredka kuhara i slastičara, doprinos stvaranju kvalitetne stručne radne snage, poticanje interesa za deficitarna zanimanja, podizanje kvalitete ugostiteljskih objekata u Hrvatskoj, svekolika afirmacija kuharske i slastičarske struke i promocija kulinarskih majstora te hrvatskih namirnica i jela hrvatske kulinarske baštine.

Središnji sadržaji manifestacije su:

Bocuse d'Or - Croatia

11. natjecanje učenika Kamelija kup

8. Državno prvenstvo slastičara

13. Državno prvenstvo kuhara

Natjecateljski dio popratiti će brojne radionice i predavanja namijenjena stručnom usavršavanju kuhara i slastičara i šire javnosti.

Kao i proteklih godina, na natjecanjima očekujemo više od stotinu sudionika, brojne polaznike radionica te više stotina posjetitelja iz svih krajeva Hrvatske.

Pozivamo i Vas da se uključite u natjecanja!





18.-22. studeni, 2019.

• hotel Minerva, Varaždinske Toplice



Osnovne informacije

Sudionici i prijave:

Sudionici su profesionalni kuhari i slastičari, članovi Hrvatskog kuharskog saveza sa plaćenom članarinom za 2019. godinu, bez obzira na mjesto i objekt zaposlenja.

U svim kategorijama moguće je sudjelovanje i natjecatelja iz inozemstva ali ne mogu sudjelovati u natjecanju Bocuse d'Or Croatia te konkurirati za Državnog prvaka u kuharstvu i slastičarstvu.

Za natjecanje Bocuse d'Or Croatia mogu se prijaviti sljedeći kandidati:

Natjecatelj:

Mora biti profesionalni kuhar s hrvatskom putovnicom i imati više od 23 godine na dan natjecanja. Mora biti zaposlen u restoranu s oznakom Michelinove zvijezdice, u restoranu s Michelinovom preporukom, ili nositelj titule Državnog prvaka u kulinarstvu

Pomoćnik:

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

Objava osobnih podataka:

potpisom prijavnice za Dani hrvatskog kulinarstva, 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 manifestacije te njihovo daljnje korištenje u svrhu promocije manifestacije 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 manifestacije, a sve sukladno Zakonu o zaštiti osobnih podataka i Općoj uredbi o zaštiti osobnih podataka.

HKS zadržava sva prava publiciranja radova i recepta.

Prijave za natjecanje dostavljaju se na ispunjenom prijavnom listu do **10. studenog 2019.** Za natjecanje Bocuse d'Or potrebno se prijaviti do **31. listopada 2019.**

Uz prijavu za natjecanje Bocuse d'Or natjecatelji trebaju dostaviti recepte jela, jednostavnu skicu prezentacije jela te eventualne ostale materijale koji su navedeni u detaljnim propozicijama za svaku kategoriju. Broj sudionika je ograničen, a sudionike će odrediti radna skupina Sekcije ocjenjivača HKS-a, na osnovu dostavljenih recepata.





18.-22. studeni, 2019.

• hotel Minerva, Varaždinske Toplice



Detaljne propozicije sa dodatnim informacijama za svaku kategoriju mogu se preuzeti sa stranice www.kuhar.hr odnosno zatražiti u Uredu HKS-a na tel. 042/300-022 ili e-mail hks@kuhar.hr
Svi kandidati koji su dostavili prijave biti će obaviješteni pismenim putem o prihvaćanju iste.

Broj sudionika po pojedinim kategorijama je ograničen, a sudionike će odrediti radna skupina Sekcije ocjenjivača HKS-a, na osnovu dostavljenih recepata.

Osnovni kriterij kod određivanja sudionika biti će kvaliteta prijavljenog rada, a u skladu s modernim trendovima pripreme i serviranja jela. Prednost kod prijave u kategorijama natjecanja za Državnog prvaka (A, B i C) imaju kandidati koji se prijave u sve 3 kategorije.

Smještaj:

Smještaj s uključenim doručkom za sve sudionike osiguran je po posebnim cijenama u hotelu Minerva u Varaždinskim Toplicama gdje se održavaju i sva natjecanja. S obzirom na limitirani broj smještaja u hotelu (zbog renovacije), smještaj je osiguran i drugim smještajnim objektima u gradu Varaždinske toplice.

Doplata za sve dodatne obroke (buffet) iznosi 70,00 kn i plaća se na licu mjesta. Sudjelovanje u radionicama i ostalim sadržajima koji se održavaju za vrijeme Dana hrvatskog kulinarstva je besplatno.

Cijene smještaja (noćenje s doručkom), iznosi 240,00 kn u dvokrevetnim i trokrevetnima sobama po osobi, odnosno 290,00 kn u jednokrevetnoj sobi.

Paket smještaja koji uključuje 3 noćenja s doručkom isključivo u dvokrevetnim ili trokrevetnim sobama, iznosi 600,00 kn. Svako slijedeće ostvareno noćenje naplaćuje se 200,00kn.

Cijena dodatnih obroka (buffet) iznosi 70,00 kn te se podmiruje na licu mjesta.

Večere u srijedu i četvrtak, 20. i 21. studenog su besplatne.

U sve navedene cijene smještaja nije uključen PDV.

Nakon što Sekcija ocjenjivača HKS-a odredi sudionike natjecanja istima će se dostaviti pismene potvrde te ponude za korištenje usluge smještaja u hotelu Minerva.

Kotizacija:

Za pojedinačno natjecanje plaća se osnovna kotizacija od 250,00 kn (uključuje paket dobrodošlice odnosno službenu kuharsku bluzu natjecanja, kuharsku kapu, prigodne poklone sponzora itd.). Za ekipno natjecanje plaća se osnovna kotizacija od 500,00 kn (uključuje 3 puta službenu kuharsku bluzu natjecanja, kuharsku kapu, itd.). Ukoliko natjecatelj sudjeluje i u pojedinačnom i u ekipnom dijelu plaća samo jednu osnovnu kotizaciju.

Natjecatelji plaćaju i kotizaciju od 50,00 kn po svakoj prijavljenoj kategoriji za pojedinačno natjecanje, odnosno 100,00 kn po svakoj prijavljenoj kategoriji za ekipno natjecanje.

Kotizacija mora, po ispostavljenom predračunu od strane HKS-a, biti plaćena najkasnije do 14. Studenog 2019.



18.-22. studeni, 2019.

• hotel Minerva, Varaždinske Toplice



Namirnice i rad:

Sudionici sami osiguravaju sve potrebne namirnice i začine, osim u kategoriji C Državnog prvenstva kuhara gdje će sve namirnice osigurati organizator te osnovne namirnice u pojedinim kategorijama što je točno naglašeno u propozicijama natjecanja.

Sudionici u svim prigodama koriste službenu bluzu natjecanja koju im osigurava organizator i obvezni su ju nositi prilikom natjecanja i kod dodjele priznanja i medalja. Službene kape osigurava organizator i natjecatelji su ih obvezni nositi. Nepoštivanje ovih obaveza može za sobom povući oduzimanje bodova ili priznanja.

Sudionici prvenstveno rade s vlastitim alatom i priborom za kuhanje, a organizator će osigurati i određene količine oprem, suđa i pribora o čemu će popratnim dopisom obavijestiti natjecatelje tjedan dana uoči natjecanja. Natjecatelji mogu donijeti i koristiti vlastitu opremu npr. miksera, indukcijska kuhala, mini pećnice, i sl.

Natjecatelj mora sa sobom donijeti važeću sanitarnu knjižicu. Prostor i vrijeme rada odrediti će organizator i dostaviti natjecateljima najkasnije 10 dana prije natjecanja.

Ocjenjivanje i nagrade:

Natjecanje se održava po pravilima HKS-a sukladno pravilima WORLDCHEFS-a (Svjetsko udruženje kuharskih saveza). HKS imenuje ocjenjivački sud koji se sastoji od tri ili četiri člana.

U svakoj kategoriji dodjeljuju se priznanja i medalje. Medalje se dodjeljuju zbrojem bodova i temeljem prosječne ocjene svih pod grupa jedne kategorije (npr. B1 i B2) sukladno Pravilima ocjenjivanja. Nakon prijave natjecatelji će primiti Pravila ocjenjivanja u kojima su detaljnije razrađeni navedeni kriteriji.

Rezultati ocjenjivanja su konačni i nema prava pritužbi. Sudjelovanjem na natjecanju sudionik priznaje sve navedene uvjete.

Tablica bodova za medalje:

80 Velika zlatna medalja

79 - 72 Zlatna medalja

71 - 64 Srebrna medalja

63 - 56 Brončana

55 - 20 Diploma



18.-22. studeni, 2019. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice



13. Državno prvenstvo kuhara

Sudjelovanje u jednoj kategoriji podrazumijeva obavezno sudjelovanje u svim njenim podkategorijama. Konačan rezultat kategorije je prosjek ocjena ostvarenih u svim njenim podkategorijama. Ovisno o konačnom rezultatu kategorije sudionicima se dodjeljuju diplome odnosno medalje, a prema tablici za dodjelu medalja. Poredak Državnog prvenstva dobiva se zbrojem konačnih bodova u kategorijama A, B i C. Ukupnom pobjedniku dodjeljuje se titula „Kuharski prvak države 2019.“, novčana nagrada u iznosu od 2.000 kn. Drugoplasirani natjecatelj osvaja novčanu nagradu od 1.500 kn, a trećeplasirani od 1.000 kn. Troje najboljih natjecatelja primiti će i vrijedne poklon pakete sponzora HKS-a.

Medalje u ekipnim kategorijama dodjeljuju se svakom članu ekipe.

Pojedinačno natjecanje:

A. Umjetnost kuhanja

- A1. Mali zalogaji / finger food
- A2. Svečani menu od 5 sljedova

B. Umjetnost kuhanja – toplo glavno jelo - kuhanje pred publikom

- B1. Priprema glavnog ribljeg jela s prilogom
- B2. Priprema glavnog mesnog jela s prilogom

C. Umjetnost kuhanja – menu

- C. Priprema menija od 4 sljeda po principu „Mystery box“

D. Umjetnost kuhanja – bolnički meni

- D. Priprema bolničkog menija od tri slijeda maksimalne nabavne vrijednosti namirnica za 1 osobu od 14,00 kn

E. Umjetnost kuhanja – jednostavni topli obrok/Gablec

- Maksimalna nabavna vrijednost namirnica po obroku za 1 osobu je 14,00 kn bez PDV-a

- F1. Priprema salatnog obroka
- F2. Priprema jednostavnog obroka
- F3. Priprema jušnog jela

F. Umjetnost kuhanja – menu: Hrvatska kulinarska baština

- F. Kreativna priprema tradicijskog jela (predjelo, glavno jelo i desert) temeljenih na izvornoj hrvatskoj kulinarskoj baštini i tradiciji uz suvremenu obradu i prezentaciju jela

G. Kulinarska umjetnost – voće i povrće

- H. Izrada stolnog aranžmana iz voća i povrća.

H. Kulinarska umjetnost – Carving uživo





18.-22. studeni, 2019. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice



13. Državno prvenstvo kuhara

I. Izrada skulpture od leda, margarina, tjestenine i sl.

J. Restoransko jelo

Da bi pristupili natjecanju sudionici moraju odabrati tri podkategorije i to: J1 ili J2, J3 ili J4 i J5 ili J6. Ukupan rezultat kategorije je prosječna ocijena iz sve tri odabrane podkategorije.

- J1. Restoransko jelo - rižoto
- J2. Restoransko jelo s tjesteninom
- J3. Restoransko jelo od ribe
- J4. Restoransko jelo od mesa
- J5. Restoransko jelo - vegansko
- J6. Restoransko jelo - bez glutena



L. Makrobiotski meni

Priprema menija od 3 slijeda na zadanu namirnicu. U pripremi sudjeluju dvočlane ekipe ugostiteljskih objekata ili udruženja, a svaki slijed priprema se za 3 osoba.

- hladno predjelo,
- glavno jelo
- desert

Ekipno natjecanje:

K. Hladni eksponat

Priprema svečane hladne plate za 14 osoba. U pripremi sudjeluju tročlane ekipe.





18.-22. studeni, 2019. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice



8. Državno prvenstvo slastičara

Sudjelovanje u jednoj kategoriji podrazumijeva obavezno sudjelovanje u svim njenim podkategorijama. Konačan rezultat kategorije je prosjek ocjena ostvarenih u svim njenim podkategorijama. Ovisno o konačnom rezultatu kategorije sudionicima se dodjeljuju diplome odnosno medalje, a prema tablici za dodjelu medalja.

Poredak Državnog prvenstva dobiva se zbrojem konačnih bodova u kategorijama A, B i C. Ukupnom pobjedniku dodjeljuje se titula „Slastičarski prvak države 2019.“ i novčana nagrada u iznosu od 2.000,00 kn. Drugoplasirani natjecatelj osvaja novčanu nagradu od 1.500,00 kn, trećeplasirani od 1.000 kn. Mogu se dodijeliti i druge nagrade.

Pojedinačno natjecanje – na radnim stolovima u dvorani i u hotelskoj slastičarni:

A. Umjetnost slastica

- A1. Priprema 4 različita deserta
- A2. Priprema slatkog pladnja

B. Umjetnost slastica - desert

- B1. Priprema toplog deserta,
- B2. Priprema hladnog deserta

C. Umjetnost slastica – torta

- C. Priprema torte, zadana tema

D. Slastičarska umjetnost

- D. Izrada stolne dekoracije/ skulpture od jestivih namirnica.



Pojedinačno natjecanje – montažne kuhinje, pred publikom:

E. Restoranski desert

Da bi pristupili natjecanju sudionici moraju odabrati 3 podkategorije i to: E1 ili E2, E3 ili E4 i E5 ili E6.

Ukupan rezultat kategorije je prosječna ocijena iz sve tri odabrane podkategorije.

E1. Desert: Kulinarska baština

Priprema deserta inspiriranog hrvatskom kulinarskom baštinom

E2. Toplo-hladni desert

Priprema toplo-hladnog deserta

E3. Topli desert

Priprema toplog deserta

E4. Hladni desert

Priprema hladnog deserta

E5. Veganski desert

Priprema deserta bez korištenja namirnica životinjskog porijekla

E6. Desert bez glutena

Priprema deserta bez korištenja namirnica koje sadrže gluten

