

HRVATSKI KUHARSKI KUP 2019./2020.

Generalni pokrovitelj: PODRAVKA d.d.

Natjecanje: Bilogorsko kolo

25. - 26. listopada 2019. (petak-subota)

Turističko-ugostiteljska i prehrambena škola Bjelovar

KATEGORIJA A:

Svečana hladna plata pripremljena od ramsteka, svježeg sira i kukuruza

- pripremljeno za 12 osoba, prilagođeno posluživanju s buffet stola
- dva (2) puta servirano na tanjuru za 1 osobu

KATEGORIJA B:

Toplo glavno jelo s prilogom pripremljeno od svinjske pisanice, šljiva i tikvice (vrsta po osobnom nahodjenju)

- pripremljeno za 12 osoba / prezentirano u toplim kupkama za serviranje s buffet stola
- dva (2) puta servirano na tanjuru s prilogom za jednu osobu

KATEGORIJA C:

Hladni desert pripremljen od čokolade, Pâte à Choux i lješnjaka

- pripremljen i serviran za 12 osoba, prilagođeno posluživanju s buffet stola
- dva (2) puta serviran za jednu osobu

Pravila i uvjeti sudjelovanja:

Domaćin osigurava svježi sir u kategoriji A i svinjsku pisanicu u kategoriji B

Natjecatelji mogu koristiti vlastite namirnice.

Organizator osigurava besplatan smještaj za natjecatelje s područja van matične županije u dvokrevetnim sobama u **Sobe Mrak, Daruvarska ulica 94, Bjelovar**

Dolazak natjecatelja:

PETAK 25.10.2019. do 14:00

Odlazak natjecatelja:

NEDJELJA 27.10.2019. do 11:00

Zbog limitiranog prostora, broj prijava ograničen je na 7 ekipa. Prijavljeni natjecatelji odrediti će se prema redoslijedu prijave. Prednost kod prijave imaju natjecatelji koji se natječu u sve 3 kategorije i koji su do sad sudjelovali u Hrvatskom kuharskom kupu.

Pred priprema namirnica je dopuštena u opsegu i prema procijenjenoj potrebi natjecatelja u kategorijama A i C.

Bilogorsko kolo

25. - 26. listopada 2019. (petak-subota)

Turističko-ugostiteljska i prehrambena škola Bjelovar,

Poljana dr. Franje Tuđmana 10., 43000, Bjelovar

PROGRAM NATJECANJA

1. dan, 25.10.2019.

- do 14:00 - okupljanje u smještaju i prijava
- u 14:45 - posjeta Gradskom muzeju Bjelovar (okupljanje ispred Muzeja - Trg Eugena Kvaternika1)
- 17:00-23:00 - sastanak i rad u kuhinji u prostorima škole
- 19:00 - večera za natjecatelje

2. dan, 26.10.2019.

- od 07:00 - rad u kuhinji
- 13:15 - 13:45 - ručak za natjecatelje
- 15:00 - ocjenjivanje deserta, komentar radova od strane ocjenjivača
- 16:30 - ocjenjivanje svečane hladne plate, komentar radova od strane ocjenjivača
- 18:00 - ocjenjivanje toplih jela – 2 tanjura, svakih 5 minuta 1 natjecatelj
- 19:00 - ocjenjivanje toplih jela – tople kupke
- komentar toplih jela od strane ocjenjivača
- 20:00 - večera i dodjela priznanja te nagrada**

3. dan, 27.10. 2019.

- do 11:00 - odlazak sudionika