



Mednarodni kulinarčni festival



Navodila za tekmovalce

Mednarodni kulinarčni festival Kranjska Gora

hit alpinea
Kranjska Gora

KRAJ DOGODKA, KRANJSKA GORA

Kranjska Gora slovi kot celoletno zabaviščno, športno in rekreacijsko središče v vznožju Julijskih Alp. Slikovit kraj leži v neposredni bližini tromeje med Slovenijo, Avstrijo in Italijo. Sveže podnebje jo poleti spremeni v zeleno dolino, ki je odlično izhodišče za različna športna in adrenalinska doživetja ali pa le kraj za prijetno druženje in oddih, pozimi pa je poznana predvsem kot odlično smučarsko središče, ki med drugim gosti tudi kar tri tekmovanja svetovnega merila (tekmovanje za svetovni pokal v smučarskih skokih, alpskem smučanju za moške in smučarskih tekah).

Internetna stran podjetja in kraja:

<https://www.hit-alpinea.si>

<http://www.kranjska-gora.si>

MESTO DOGODKA tekmovanja

Hoteli: Hit Alpinea- Kranjska Gora

Hotel Ramada Resort (bivši hotel Larix)

Borovška 99, 4280 Kranjska Gora, Slovenija

Telefon: +386 4 588 41 00

ORGANIZACIJSKI ODBOR

Hit Alpinea d.o.o.

Borovška 99 4280 Kranjska Gora

Boštjan Kovačič, tel: +386 41 373 187

Aida Kadič, tel: +386 41 267 082

Emai: festival@hit-alpinea.si

INFORMACIJE O TEKMOVANJU

Tekmovanje je razdeljeno na:

- **Kategorija A1** :Tekmovanje v pripravi nacionalne jedi (od koder tekmovalec prihaja) na moderen način
- **Kategorija A2** :Tekmovanje v pripravi jedi moderna kuhinja
- **Finale tekmovanja** (5 najboljših tekmovalcev, seštevek točk kategorije A1 in A2)
- **Kategorija B1** :Tekmovanje v artistiki (razstavni eksponat)
- **Kategorija B2** :Tekmovanje v slaščičarstvu (torte, razstavni eksponati)

Tekmovalci do 23. leta tekmujejo istočasno, a se jih točkuje posebej (kategorija junior).

Rok za prijavo na tekmovanje: **20.4.2019**

Tekmovalci morajo izpolnjeno prijavnico poslati na naslov: festival@hit-alpinea.si

PLAČILO KOTIZACIJE

Tekmovalci morajo do 25.4. 2019 poravnati kotizacijo na račun:

Hit Alpinea

Borovška 99, 4280 Kranjska Gora, Slovenija

TRR: 07000-0000004358

Gorenjska banka d.d. Kranj

SWIFT CODE GORESI2X IBAN SI5607000000004358

KOTIZACIJE:

ZLATI TEKMOVALNI PAKET: 125 €

Cena vključuje:

- Kotizacijo za kategorijo A1 in A2
- 3 x nočitev + zajtrk in večerjo
- Slavnostno večerjo ob zaključku tekmovanja
- vstop v bazene Hit Alpinea, brezplačen internet v hotelu

SREBRNI TEKMOVALNI PAKET: 105 €

Cena vključuje:

- Kotizacijo za Kategorijo A1 in A2
- 2x nočitev + zajtrk in večerjo
- Slavnostno večerjo ob zaključku tekmovanja
- vstop v bazene Hit Alpinea, brezplačen internet v hotelu

PRAVILA TEKMOVANJA

- Tekmovanje je individualnega značaja
- Ob prijavi je potrebno označiti v kateri kategoriji tekmovalec tekmuje
- Vsak tekmovalec lahko tekmuje v eni ali več kategorijah
- Vsi tekmovalci morajo v času tekmovanja nositi kuharske uniforme, predvsem v času otvoritve, v času kuhanja v boxu in zaključku tekmovanja
- **Tekmovalci morajo s seboj prinesiti vse potreben surovine ter posodo in ostali pribor za pripravo posamezne jedi, kot tudi krožnike, ki se bodo uporabili za serviranje jedi**

Za vse kategorije tekmovanja se prejme priznanje ali medaljo po sledečem kriteriju:

Priznanje 0 - 72,9 točk

Bronasta medalja 73 – 82,9 točk

Srebrna medalja 83- 91,9 točk

Zlata medalja 92- 100 točk

Finale tekmovanja : pokal za uvrstitev od 1 do 3 mesta

TEKMOVANJE KATEGORIJA A1 (nacionalna jed na moderen način)

Pravila za tekmovalce:

- a)** Tekmovalec pripravi glavno jed na dveh krožnikih: nacionalno jed na moderen način za dve osebi)
(en krožnik je za žirijo, drugi krožnik je kot razstavni eksponat)
- b)** Tekmovalec s seboj prinese vse potrebne surovine za pripravo jedi in napisane recepture v 3 izvodih.
- c)** Tekmovalec s seboj prinese ves potreben inventar za delo v boxu
(posodo,krpe,nože,deske,krožnike itd)
- d)** Tekmovalec lahko s seboj prinese že pripravljene baze omak, oprano in olupljeno zelenjavo,sadje (**ne sme biti narezano**) , očiščen meso ali ribe, pripravljena testa.
- e)** Tekmovalec ima na razpolago za pripravo jedi: **50 minut**
 - 5 minut za pripravo delovnega mesta
(surovine morajo biti označene z datumom in imenom posamezne surovine)
 - 40 minut za pripravo in serviranje jedi
 - 5 minut za pospravljanje delovnega mesta

Strokovna komisija bo delo tekmovalca ocenjevala po sledečem kriteriju:

a) Okus – 40 točk

Kombinacija okusa in vonja

b) Zahtevnost in izgled jedi – 30 točk

Vizualna predstavitev jedi in originalnost, kreativnost in inovativnost pri pripravi jedi

c) Profesionalna priprava jedi – 20 točk

Pravilna priprava in koriščenje delovnega prostora, organizacija dela, tehnike kuhanja

d) Delovna površina in delovne navade – 10 točk

Kotizacija tekmovanja je v ceni celotnega paketa

TEKMOVANJE KATEGORIJA A2 (moderna kuhinja)

Pravila za tekmovalce:

- a)** Tekmovalec pripravi glavno jed na dveh krožnikih: moderno jed za dve osebi
(en krožnik je za žirijo, drugi krožnik je kot razstavni eksponat)
- b)** Tekmovalec s seboj prinese vse potrebne surovine za pripravo jedi in napisane recepture v 3 izvodih.
- c)** Tekmovalec s seboj prinese ves potreben inventar za delo v boxu
(posodo,krpe,nože,deske,krožnike itd)
- d)** Tekmovalec lahko s seboj prinese že pripravljene baze omak, oprano in olupljeno zelenjavo,sadje (**ne sme biti narezano**) ,očiščen meso ali ribe,pripravljena testa.
- e)** Tekmovalec ima na razpolago za pripravo jedi: **50 minut**
 - 5 minut za pripravo delovnega mesta
(surovine morajo biti označene z datumom in imenom posamezne surovine)
 - 40 minut za pripravo in serviranje jedi
 - 5 minut za pospravljenje delovnega mesta

Strokovna komisija bo delo tekmovalca ocenjevala po sledečem kriteriju:

a) Okus – 40 točk

Kombinacija okusa in vonja

b) Zahtevnost in izgled jedi – 30 točk

Vizualna predstavitev jedi in originalnost, kreativnost in inovativnost pri pripravi jedi, trendi kulinarike

c) Profesionalna priprava jedi – 20 točk

Pravilna priprava in koriščenje delovnega prostora, organizacija dela, tehnike kuhanja

d) Delovna površina in delovne navade – 10 točk

Kotizacija tekmovanja je v ceni celotnega paketa

TEKMOVANJE KATEGORIJA B1 : Tekmovanje v artistiki

(razstavni eksponat)

Pravila za tekmovalce:

Artistika v kulinariki B1

Uporabljajo se lahko naslednja živila:

Semena, sol, maslo, testo, začimbe, sadje.

Artistika v slaščičarstvu B1

Uporabljajo se lahko naslednja živila:

Sladkor (različne tehnike), marcipan, čokolada, slike iz čokolade, testo.

Strokovna komisija bo delo tekmovalca ocenjevala po sledečem kriteriju:

- a) Stopnja in zahtevnost samega eksponata 0-25 točk
- b) Mojstrstvo 0-25točk
- c) Kreativnost in umetniški vtis 0-25točk
- d) Predstavitev 0-25 točk

Kotizacija tekmovanja je v ceni celotnega paketa

TEKMOVANJE KATEGORIJA B2 (torte, razstavni eksponat)

Pravila za tekmovalce:

- a.) Tekmovalci so dožni pod izdelkom ustrezno označiti razstavljen izdelek
- b.) Torta mora imeti izrez enega kosa na krožniku za ocenjevalno komisijo

Strokovna komisija bo delo tekmovalca ocenjevala po sledečem kriteriju:

1. PREDSTAVITEV IN SPLOŠNI VTIS IZDELKA: 0-25 točk

- a) ali izdelek vzbuja tek
- b) ali je dekoracija v skladu z izdelkom
- c) ali je predstavitev sodobna in elegantna

2. SESTAVA – KOMPOZICIJA IZDEELKA: 0-25 točk

- a) ali so uporabljena živila po barvi, okusu in sestavi v skladu s sodobno slašičarsko umetnostjo
- b) ali je izdelek ekonomičen za prodajo

3. STROKOVNA IZDELAVA:

- a) ali so živila pristna in pravilno obdelana
- b) ali so jedi pravilno prevlečene z ustrezno prevleko (želejem, čokolado, itn.)
- c) ali je pripravljeno živilo v skladu s stroko

4. PREDSTAVITEV SERVIRANJE: 0-25 točk

- a) umetniški vtis izdelka
- b) ali pripravljene izdelek odstopa od klasičnih standardov