



Mednarodni kulinarčni festival



Upute za natjecatelje

Međunarodni kulinarski festival Kranjska Gora

hit alpinea
Kranjska Gora

MJESTO ODRŽAVANJA MANIFESTACIJE - KRANJSKA GORA

Kranjska Gora poznati je sportsko-rekreativni centar podno Julijskih Alpa, a ujedno i mjesto zabave tijekom cijele godine. Slikovito mjesto nalazi se u blizini granice između Slovenije, Austrije i Italije. U vrijeme svježih ljeta to je zelena dolina, idealna za razne sportske i adrenalinske doživljaje ili mjesto za ugodna druženja i opuštanje, dok je zimi poznata kao odličan skijaški centar koji je, među ostalim, domaćin čak tri natjecanja svjetskog formata (svjetski kup u skijaškim skokovima, alpsko skijanje za muškarce i skijaško trčanje).

Internetska stranica tvrtke i kraja:

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

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

MJESTO ODRŽAVANJA (natjecanja)

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

E-mail: festival@hit-alpinea.si

INFORMACIJE O NATJECANJU

Natjecanje je podijeljeno na:

- **Kategorija A1:** Priprema nacionalnog jela (mjesto odakle dolazi natjecatelj) na moderan način
- **Kategorija A2:** Priprema jela moderne kuhinje
- **Finale natjecanja** (5 najboljih natjecatelja, zbroj bodova kategorija A1 i A2)
- **Kategorija B1:** Artistika (izložbeni radovi)
- **Kategorija B2:** Slastičarstvo (torte, izložbeni radovi)

Rok za prijavu: **20. 4. 2019**

Natjecatelji trebaju popuniti prijavnicu i poslati je na adresu: festival@hit-alpinea.si

PLAĆANJE KOTIZACIJE:

Natjecatelji trebaju do 25. 4.2019 uplatiti kotizaciju na račun:

Hit Alpinea d.o.o.

Borovška 99, 4280 Kranjska Gora, Slovenija

Broj TRR:07000-0000004358

Gorenjska banka d. d. Kranj

SWIFT CODE GORESI2X IBAN SI5607000000004358

KOTIZACIJE:

ZLATNI NATJECATELJSKI PAKET: 125 €

Cijena uključuje:

- kotizaciju za kategorije A1 i A2
- 3 x noćenje + doručak i večeru
- gala večeru na kraju natjecanja
- ulazak na bazene Hit Alpinea, besplatan pristup internetu u hotelu

SREBRNI NATJECATELJSKI PAKET: 105 €

Cijena uključuje:

- kotizaciju za kategorije A1 i A2
- 2 x noćenje + doručak i večeru
- gala večeru na kraju natjecanja
- ulazak na bazene Hit Alpinea, besplatan pristup internetu u hotelu

PRAVILA NATJECANJA

- Natjecanje je individualnog karaktera
- Uz prijavu je potrebno naznačiti kategoriju za koju se natjecatelj natječe
- Svaki natjecatelj može sudjelovati u jednoj ili više kategorija
- Svi sudionici natjecanja obavezno moraju nositi kuharske uniforme u boxu, prilikom otvaranja i zatvaranja natjecanja te dodjele nagrada
- **Natjecatelji moraju sa sobom donijeti sve potrebne namirnice te sitan alat i ostali pribor potreban za pripremu jela kao i tanjure za posluživanje jela**

Za sve kategorije dodjeljuju se diplome i medalje po sljedećem bodovnom pragu:

Diploma 0 - 72,9 bodova

Brončana medalja 73 – 82,9 bodova

Srebrna medalja 83 - 91,9 bodova

Zlatna medalja 92 - 100 bodova

Finale natjecanja: kup za kvalificiranje od 1 do 3. mjesta

KATEGORIJA A1 (nacionalno jelo na moderan način)

Pravila za natjecatelje:

- a)** Natjecatelj treba pripremiti glavno jelo na dva tanjura: nacionalno jelo na moderan način za dvije osobe)
(jedan za žiri, a jedan za izložbeni stol)

- b)** Natjecatelj treba sa sobom donijeti sve potrebne namirnice za pripremu jela i recepturu u 3 primjerka.

- c)** Natjecatelji moraju sa sobom donijeti inventar potreban za pripremu jela u boxu (posuđe, krpe, noževi, daske, tanjuri itd.)

- d)** Natjecatelji mogu sa sobom donijeti pripremljen nezačinjen temeljac i osnovne umake, oprano i oljušteno voće i povrće (**ne smije biti narezano**), očišćeno meso ili ribu, pripremljeno tijesto.

- e)** Natjecatelji imaju za pripremu jela na raspolaganju: **50 minuta**
 - 5 minuta za pripremu radnog mjesta
(namirnice trebaju biti označene datumom i nazivom za pojedinu namirnicu)
 - 40 minuta za pripremu i posluživanje jela
 - 5 minuta za pospremanje radnog mjesta

Stručni žiri će ocjenjivati rad natjecatelja prema sljedećim kriterijima:

a) Okus – 40 bodova

Kombinacija okusa i mirisa

b) Težina izvedbe rada i izgled jela - 30 bodova

Vizualna prezentacija jela i originalnost, kreativnost i inovativnost u pripremi jela

c) Profesionalnost u pripremi jela - 20 bodova

Pravilna priprema i korištenje radnog prostora, organizacija rada, tehnike kuhanja

d) Radna površina i radne navike - 10 bodova

Kotizacija za natjecanje sadržana je u cijeni cjelokupnog paketa

KATEGORIJA A2 (moderna kuhinja)

Pravila za natjecatelje:

- a)** Natjecatelj treba pripremiti glavno jelo na dva tanjura: moderno jelo za dvije osobe (jedan za žiri, a jedan za izložbeni stol)
- b)** Natjecatelj treba sa sobom donijeti sve potrebne namirnice za pripremu jela i recepturu u 3 primjerka.
- c)** Natjecatelji moraju sa sobom donijeti inventar potreban za pripremu jela u boxu (posuđe, krpe, noževi, daske, tanjuri itd.)
- d)** Natjecatelji mogu sa sobom donijeti pripremljen nezačinjen temeljac i osnovne umake, oprano i oljušteno voće i povrće (**ne smije biti narezano**), očišćeno meso ili ribu, pripremljeno tijesto.
- e)** Natjecatelji imaju za pripremu jela na raspolaganju: **50 minuta**
 - 5 minuta za pripremu radnog mjesta (namirnice trebaju biti označene datumom i nazivom za pojedinu namirnicu)
 - 40 minuta za pripremu i posluživanje jela
 - 5 minuta za pospremanje radnog mjesta

Stručni žiri će ocjenjivati rad natjecatelja prema sljedećim kriterijima:

a) Okus – 40 bodova

Kombinacija okusa i mirisa

b) Težina izvedbe rada i izgled jela - 30 bodova

Vizualna prezentacija jela i originalnost, kreativnost i inovativnost u pripremi jela, trendovi u kulinarstvu

c) Profesionalnost u pripremi jela - 20 bodova

Pravilna priprema i korištenje radnog prostora, organizacija rada, tehnike kuhanja

d) Radna površina i radne navike - 10 bodova

Kotizacija za natjecanje sadržana je u cijeni cjelokupnog paketa

KATEGORIJA B1 :Natjecanje u artistici

(izložbeni rad)

Pravila za natjecatelje:

Artistika u kulinarstvu B1

Mogu se koristiti sljedeće namirnice:

Sjemenke, sol, maslac, tijesto, začini, voće.

Artistika u slastičarstvu B1

Mogu se koristiti sljedeće namirnice:

Šećer (različite tehnike), marcipan, čokolada, slike od čokolade, tijesto.

Stručni žiri će ocjenjivati rad natjecatelja prema sljedećim kriterijima:

- a) Stupanj težine rada 0 - 25 bodova
- b) Vještina 0 - 25 bodova
- c) Kreativnost i umjetnički dojam 0 - 25 bodova
- d) Prezentacija 0 - 25 bodova

Kotizacija za natjecanje sadržana je u cijeni cjelokupnog paketa

KATEGORIJA B2 (torte, izložbena dijela)

Pravila za natjecatelje:

- a.) Natjecatelji moraju pored rada označiti njegov naziv.
- b.) Jedan komad torte mora biti prezentiran na tanjuru za žiri.

Stručni žiri će ocjenjivati rad natjecatelja prema sljedećim kriterijima:

1. PREZENTACIJA I OPĆI DOJAM:0 - 25 bodova

- a) budi li apetit
- b) je li dekoracija u skladu s jelom
- c) je li prezentacija moderna i elegantna

2.SASTAV - KOMPOZICIJA JELA0 - 25 bodova

- a) jesu li korištene namirnice po boji, okusu i sastavu u skladu s modernom umjetnošću slastičarstva
- b) je li rad isplativ za prodaju

3.PROFESIONALNA IZRADA:

- a) jesu li namirnice originalne i propisno obrađene
- b) jesu li jela pravilno prekrivena odgovarajućom masom (želeom, čokoladom itd.)
- c) jesu li pripremljene namirnice u skladu sa zahtjevima struke

4.PREZENTACIJA I POSLUŽIVANJE0 - 25 bodova

- a) umjetnički dojam
- b) odstupa li pripremljeni proizvod od klasičnih normi