



Ладни јадења
Топли јадења
Carving
Pizza

Презентација и послужување на вино

Категории



STG1 категорија – АРТИСТИКА

ТЕМА: ЕСЕНСКИ ПЛОДОВИ

Работа со чоколадо, со марципан, со путер, со шеќер

Натпреварувачот треба да подготви изработка од чоколадо, марципан, путер или шеќер (скулптура или демонстрациска работа...), по сопствен избор, со максимална површина од 80 x 80 см.

Глазирање, како и употреба на вештачки елементи, држачи или рамки - не е дозволено.

Дозволена е употреба на прехранбени бои.

(Организаторот обезбедува изложбен простор од 80 x 160 cm)

STG12 категорија:

Национална трпеза

Во оваа категорија можат да се натпреваруваат и да учествуваат поединци, екипи, туристички организации, етно куќи, училишта, здруженија и групи. Задачата е да се претстават две предјадења, две главни јадења, два десерта, два леба и печива. Националната трпеза треба да биде придружувана од алкохолни пијалаци (вино, ракија...) или безалкохолни пијалоци (сокови...), кои што треба да се служат со презентирани јадења. Во контекст на целата презентација смее да се користат етно елементи за декорација (дрвени чинии, глинени садови, килими, прекривки). Организаторот треба да обезбеди изложбен простор, кој ќе биде заштитен од консумација од страна на посетителите и учесниците, сè до завршувањето на оценувањето на судиите.

Категорија SPG1 / МОДЕРНО НАЦИОНАЛНО ЈАДЕЊЕ

Натпреварувачот има задача во рок од 50 минути да подготви модерно национално јадење, во два идентични примероци, послужени поединечно. Дозволени се сите техники на работење (готвење, печење, пржење, бланширање...). Модерното национално јадење може да се подготви од кој било тип на месо, риба, зеленчук и овошје, кои што се со потекло од поднебјето од каде што доаѓа натпреварувачот, а треба да содржи максимално 180 грама месо или риба. Со подготвеното месо или риба, треба да се послужат три или повеќе прилози од намирници од поднебјето од каде што доаѓа натпреварувачот, во количина до 200 грама. Целото јадење треба да биде проследено со сос, чиј волумен не треба да надминува 40 мл.

Подготовка за натпреварување - 10 мин.

Подготовка и сервирање на јадењето - 30 мин.

Чистење и раскревање на работниот простор – 10 мин.

Намирниците ги обезбедува натпреварувачот.

Категорија SPG2 / ЈАДЕЊЕ ОД ПИЛЕШКО

Натпреварувачот има задача во рок од 50 минути да подготви јадење од пилешко, во два идентични примероци, послужени поединечно. Дозволени се сите техники на работење (готвење, печење, пржење, бланширање...). Јадењето може да се подготви од кој било дел на пилешкото месо, а треба да содржи максимално 180 грама месо. Со подготвеното месо, треба да се послужат три или повеќе прилози, во количина до 200 грама. Целото јадење треба да биде проследено со сос, чиј волумен не треба да надминува 40 милилитри.

Подготовка за натпреварување - 10 мин.

Подготовка и сервирање на јадењето - 30 мин.

Чистење и раскревање на работниот простор – 10 мин.

Намирниците ги обезбедува натпреварувачот.

Категорија SPG3 / ЈАДЕЊЕ ОД РИБА

Натпреварувачот има задача во рок од 50 минути да подготви јадење од риба, во два идентични примероци, послужени поединечно. Дозволени се сите техники на работење (готвење, печење, пржење, бланширање...). Јадењето од риба може да се подготви од кој било вид на риба или од морски плодови, а треба да содржи максимално 180 грама риба или морски плодови. Со подготвеното месо, треба да се послужат три или повеќе прилози, од локалното поднебје, во количина до 200 грама. Целото јадење треба да биде проследено со сос, чиј волумен не треба да надминува 40 милилитри.

Подготовка за натпреварување - 10 мин.

Подготовка и сервирање на јадењето - 30 мин.

Чистење и раскревање на работниот простор – 10 мин.

Намирниците ги обезбедува натпреварувачот.

Категорија SPG4 / ЈАДЕЊЕ ОД ТЕСТЕНИНИ

Натпреварувачот има задача во рок од 40 минути да подготви јадење од тестенини, во два идентични примероци, послужени поединечно. Дозволени се сите техники на работење (готвење, печење, пржење, бланширање...). Јадењето од тестенини може да се подготви од кој било вид на тестенини (пожелно е натпреварувачот да користи рачно направено тесто, кое што може да се замеси однапред). Подготвеното јадење од тестенини не би требало да ја надминува количината од 300 грама.

Подготовка и сервирање на јадењето - 30 мин.

Чистење и раскревање на работниот простор – 10 мин.

Намирниците ги обезбедува натпреварувачот.

Категорија SPG5 / МОДЕРНО ЈАДЕЊЕ

Натпреварувачот има задача во рок од 50 минути да подготви модерно јадење по сопствен избор, во два идентични примероци, послужени поединечно. Дозволени се сите техники на работење (готвење, печење, пржење, бланширање...). Модерното јадење може да се подготви од кој било вид на месо и риба, а треба да содржи максимално 180 грама месо или риба. Со подготвеното месо или риба, треба да се послужат три или повеќе прилози од намирници од поднебјето од каде што доаѓа натпреварувачот, во количина до 200 грама. Целото јадење треба да биде проследено со сос, чиј волумен не треба да надминува 40 милилитри.

Подготовка за натпреварување - 10 мин.

Подготовка и сервирање на јадењето - 30 мин.

Чистење и раскревање на работниот простор – 10 мин.

Намирниците ги обезбедува натпреварувачот.

Категорија ВС

НАЈДОБАР CHEF НА ГОДИНАТА 2019 / BLACK BOX / СЕНИОРИ

Натпреварувачот има задача во рок од 50 минути да подготви јадење по сопствен избор од намирници кои што се наоѓаат во Црната кутија, во два идентични примероци, послужени поединечно. Дозволени се сите техники на работење (готвење, печење, пржење, бланширање...). Јадењето мора да биде подготвено и презентирано во рок од 50 минути од почетокот на натпреварувањето. Секој натпреварувач е обврзан на масата за презентација пред натпреварувачкиот бокс да го изложи името и описот на менито со нормативите и техниките на работа, на англиски јазик. Сите намирници кои што се наоѓаат во Црната кутија не мора да бидат искористени, но при оценувањето ќе се бројат искористените намирници во подготовката на јадењето.

Откривањето на содржината на Црната кутија ќе биде извршено пред судиското жири, пред натпреварувачкиот бокс, при самиот старт на натпреварувањето.

Намирниците ги обезбедува организаторот.

ВАЖНО: Првите три натпреварувачи кои што збирно ќе освојат најголем број на бодови во останатите категории, ќе бидат директно пласирани за оваа Категорија.

Категорија ВСЈ

НАЈДОБАР МЛАД CHEF НА ГОДИНАТА 2019 / BLACK BOX / ЈУНИОРИ

Натпреварувачот има задача во рок од 50 минути да подготви јадење по сопствен избор од намирници кои што се наоѓаат во Црната кутија, во два идентични примероци, послужени поединечно. Дозволени се сите техники на работење (готвење, печење, пржење, бланширање...). Јадењето мора да биде подготвено и презентирано во рок од 50 минути од почетокот на натпреварувањето. Секој натпреварувач е обврзан на масата за презентација пред натпреварувачкиот бокс да го изложи името и описот на менито со нормативите и техниките на работа, на англиски јазик. Сите намирници кои што се наоѓаат во Црната кутија не мора да бидат искористени, но при оценувањето ќе се бројат искористените намирници во подготовката на јадењето.

Откривањето на содржината на Црната кутија ќе биде извршено пред судиското жири, пред натпреварувачкиот бокс, при самиот старт на натпреварувањето.

Намирниците ги обезбедува организаторот.

ВАЖНО: Првите три натпреварувачи кои што збирно ќе освојат најголем број на бодови во останатите категории, ќе бидат директно пласирани за оваа Категорија.

Категорија BTS

НАЈДОБАР ТИМ НА ГОДИНАТА 2019 / СЕНИОРИ

Натпреварувачите имаат задача да подготвар мени од три ганга (предјадење, главно јадење и десерт) по сопствен избор (за две лица). Дозволени се сите техники на работење (готвење, печење, пржење, бланширање...).

Менито мора да биде подготвено и презентирано во рок од 90 минути од почетокот на натпреварувањето. Секој тим е обврзан на масата за презентација пред натпреварувачкиот бокс да го изложи името и описот на менито со нормативите и техниките на работа, на англиски јазик. Во текот на натпреварот, тимот може да има капитен (ментор). Меѓутоа, тој не е дел од тимот, не носи готвачка униформа и не смее да влегува во боксот, но со своите совети може да им помогне на натпреварувачите.

Презентацијата треба да започне по редоследот на менито, по 60 минути од почетокот на натпреварувањето.

Секоја тим мора да има двајца готвачи и еден помошник.

Намирниците ги обезбедуваат натпреварувачите.

Категорија BTJ

НАЈДОБАР МЛАД ТИМ НА ГОДИНАТА 2019 / ЈУНИОРИ

Натпреварувачите имаат задача да подготвар мени од три ганга (предјадење, главно јадење и десерт) по сопствен избор (за две лица). Дозволени се сите техники на работење (готвење, печење, пржење, бланширање...).

Менито мора да биде подготвено и презентирано во рок од 90 минути од почетокот на натпреварувањето. Секој тим е обврзан на масата за презентација пред натпреварувачкиот бокс да го изложи името и описот на менито со нормативите и техниките на работа, на англиски јазик. Во текот на натпреварот, тимот може да има капитен (ментор). Меѓутоа, тој не е дел од тимот, не носи готвачка униформа и не смее да влегува во боксот, но со своите совети може да им помогне на натпреварувачите.

Презентацијата треба да започне по редоследот на менито, по 60 минути од почетокот на натпреварувањето.

Секоја тим мора да има двајца готвачи и еден помошник.

Намирниците ги обезбедуваат натпреварувачите.

Категорија KGM

НАЈДОБАР РЕСТОРАН ВО МАКЕДОНИЈА

Пријава за ресторани

Натпреварувачот има задача во рок од 50 минути да подготви модерно јадење, по сопствен избор, во два идентични примероци, послужени поединечно. Дозволени се сите техники на работење (готвење, печење, пржење, бланширање...). Модерното јадење може да се подготви од кој било тип на месо и риба, а треба да содржи максимално 180 грама месо или риба. Со подготвеното месо или риба, треба да се послужат три или повеќе прилози од намирници од поднебјето од каде што доаѓа натпреварувачот, во количина до 200 грама. Целото јадење треба да биде проследено со сос, чиј волумен не треба да надминува 40 милилитри.

Подготовка за натпреварување - 10 мин.

Подготовка и сервирање на јадењето - 30 мин.

Чистење и раскревање на работниот простор – 10 мин.

Намирниците ги обезбедува натпреварувачот.



CFS1 Категорија

Натпревар на Тема: Слободен стил - ВО ЖИВО

Сите учесници треба да донесат свое овошје и зеленчук. Употреба на лепило, чепкалки за заби и подлоги се дозволени, под услов да не се видливи. Употребата на лисја за декорација е дозволена, но не треба да претставува повеќе од 1/3 од вкупниот состав на карвингот. Нема ограничувања за изборот на овошје и зеленчук.

CFS2 категорија

Ден 2: Тема на натпреварот: БАЛКАН

Сите натпреварувачи треба однапред да ги креираат своите карвинг творби од овошје и зеленчук и да ги донесат за изложба. Употреба на чепкалки за заби и подлоги се дозволени. Употреба на лепак е забрането! Употребата на лисја за декорација е дозволена, но не треба да претставува повеќе од 1/3 од вкупниот состав на карвингот.

Сите натпреварувачи мора да бидат присутни во натпреварувачката зона најдоцна до 09:00 часот.

CTCL3 категорија

Ден 3: Тимски натпревар - ВО ЖИВО

Темата и состојките ќе бидат објавени на денот на натпреварот. Ќе се натпреваруваат екипи од по двајца натпреварувачи. Натпреварот започнува во 10,00 часот и трае 3 часа. Сите натпреварувачи треба да создадат свои карвинг творби од овошје и зеленчук на нивните работни станици за период од 3 часа. Употребата на чепкалки за заби и подлоги се дозволени, под услов да не се видливи. Користењето на лисја за декорација е дозволено, но не треба да биде поголемо од обемот на овошјето и зеленчукот. Употреба на лепак е забрането!

Бројот на готовите парчиња треба да бидат повеќе од две творби по учесник во тимот за оваа категорија.



Правила за натпреварот

1. Натпреварот ќе се одвива во добро разграничен простор и под очите на јавноста
2. Натпреварот е само за оние натпреварувачи кои што се поединечно регистрирани
3. Секој натпреварувач ќе има 10 минути за поставување и чистење

Прва категорија - Пица Класик (светски познати пици)

- 2 парчиња: еден за жирито и еден за јавноста и за медиумите
- 15 минути за подготовка и готвење, вкупно време: 25 минути
- Натпреварувачот самостојно ги обезбедува состојките

Втора категорија - Пица креативна (слободен стил)

- 2 парчиња: еден за жирито и еден за јавноста и за медиумите
- 20 минути за подготовка и готвење, вкупно време: 30 минути
- Натпреварувачот самостојно ги обезбедува состојките

Трета категорија - Национална Пица

- 2 парчиња: еден за жирито и еден за јавноста и за медиумите
- 20 минути за подготовка и готвење, вкупно време: 30 минути
- Натпреварувачот самостојно ги обезбедува состојките
- Главните состојки мора да бидат од земјата на натпреварувачот

4. За време на натпреварот, натпреварувачот ќе работи сам или со консултант за натпреварување, обезбеден од организаторите
5. Жирито е составено од меѓународни Мастер шефови за пица
6. Штандот за натпреварот ќе содржи: печка, работна маса и прибор за печка
7. Презентацијата и дегустацијата ќе бидат направени веднаш откако натпреварувачот ќе ја изложи пицата на послужавник
8. Натпреварувачите мора да бидат облечени во работна облека + капа и престилка (облеката може да се отпечати со логото на работодавач или за сопствено рекламирање)
9. Сите натпреварувачи мора да обезбедат листа на состојките (важи за сите категории) и тип на пица (само за пица класика)

Критериуми за евалуација

- Презентација - 30 поени
- Вкус - 40 поени
- Техника и процес на печење, хигиена - 30 поени

НАГРАДИ: Рангирање / награди - Дистрибуција на бодови

- 90 - 100 поени: Златен медал (поради правилата за оценување на WACS може да биде еден или повеќе медали)
- 80 - 89 поени: Сребрен медал (поради правилата на судењето на WACS може да биде еден или повеќе медали)
- 70 - 79 поени: Бронзен медал (поради правилата за оценување на WACS може да биде еден или повеќе медали)
- 60 - 69 поени: Диплома (поради правилата за оценување на WACS може да биде еден или повеќе медали)

Препораки

- Секој натпреварувач може да добие техничко советување со помош на Pizza Chef
- Во случај на технички проблеми, натпреварувачот може да поднесе жалба до организаторот (постојано ќе биде присутно квалификувано лице)
- Слободните разговори со судиите може да се прават 40 минути пред почетокот на натпреварот
- На плочата за презентација е дозволено да се употребува разновидна декорација, како што се: цели домати, разни сирења, зеленчук, житарки а.с.о., приложеното треба да биде наменето за јадење
- Приложеното јадење треба да биде асоцирано со сосови и пијалаци
- На презентацијата пред судиите, натпреварувачот може да биде придружуван од претставник од компанијата каде што работи



СПЕЦИЈАЛНА КАТЕГОРИЈА:

САМО ЗА ПРЕЗЕНТАЦИЈА И ПОСЛУЖУВАЊЕ НА ВИНО ЗА КЕЛНЕРИ

ПРАВИЛА ЗА НАТПРЕВАРУВАЊЕ

S1

Послужување вино и презентација на мени / за келнери

Во оваа категорија, натпреварувачот има време од 25 минути за послужување на вино и презентација на мени

Во оваа временска рамка, 20 минути се за мesteње на масата, презентирање на сопственото мени и послужување на вино, во согласност со презентираното мени. Вината кои што ќе бидат послужувани ќе бидат најавени на веб страницата на ГастроМак, како и на самото место, во деновите на натпреварот.

Преостанатите 5 минути од времето се наменети за расчистување на масата.

Поддржано од



Поддржано од Министерството за култура на
Република Северна Македонија



Република Северна Македонија

Агенција за промоција
и поддршка на туризмот



Powered by



Партнер за патување



GASTROMAK
Macedonian Chefs Association

www.gastromak.mk

