

Cupa Carpatilor în Arta Culinară _ Regulament

Concursul are ca scop atragerea a cat mai multi bucatari si cofetari profesioniști într o competitie culinara care sa formeze baza participarii la eventualele concursuri nationale si internationale organizate sub organizatia [WACS](#) (Worldchefs - World Association of Chefs Societies).

Totodata, aceste concursuri au ca si strategie, largirea bazei de cunoastre si a schimbului de experienta si impresii, de perfectionare continua si de indentificare a valorilor culinare romanesti.

- Cupa Carpatilor in Arta Culinara se va desfasura in urma inscrierii echipelor in formularul de inscriere, disponibil pe aceasta pagina.
- Competitia culinara se va desfasura in data de 28 Iunie 2021 in orasul Brasov.
- Expozitia va fi deschisa pentru toate categoriile de vizitatori incepand cu ora: 11:30

CONCURS DE ARTA CULINARA

Concurs

- Concurs regional pe echipe sau individual, reprezentand unitati de alimentatie publica/catering din Romania;

Cine poate participa la acest concurs:

- Echipe individuale reprezentand hoteluri, restaurante, alte tipuri de unitati de alimentative publica, etc, din Romania.
- Echipe pe oras (mai multi bucatari sau cofetari care nu fac parte din aceasi unitate de alimentatie publica dar se unesc într-o singura echipa - Ex. Echipa Orasului Campina)
- Nu exista un numar maxim impus pentru a forma o echipa insa la prezentarea preparatelor in fata juriului va fi prezent doar liderul echipei iar in cazul castigarii unui loc pe podium, acesta va fi acordat echipei, prin liderul acesteia.

Inscrierea

- Inscrierea se efectueaza pe pagina evenimentului din cadrul www.tophospitality.ro

Pentru informatii suplimentare referitoare la date tehnice despre realizarea produselor de concurs, nu ezitati sa ne contactati la nr de **0726671227 - Laurențiu Măță**.

- Fiecare concurent va avea la dispozitie pentru prezentarea preparatelor/ pieselor, o masa rotunda de dimensiunea 1.20 m.
- Fiecare echipa va aduce propria logistica de prezentare (fata de masa, platouri, inaltatoare, etc)

Tariful de participare

- **Nu se percepe tarif de participare pentru concurenti.** Acesta este acoperit in totalitate de catre Sponsorul Principal al Concursului (www.celli.ro)

In functie de rezultate, se vor acorda:

Categoria A: Platou Rece Festiv (Carne de Vanat, tematica: muntii Carpati):

- Echipei cu punctajul maxim ii este acordata **CUPA CARPATILOR IN ARTA CULINARA 2021** si Medalie locul I
- A doua echipa clasata primeste Medalie locul al II-lea
- A treia echipa clasata primeste Medalie locul al III-lea

Categoria B: Preparat Individua (Carne de Vanat si vita, tematica: muntii Carpati):

- Echipei cu punctajul maxim ii este acordata Medalie locul I
- A doua echipa clasata primeste Medalie locul al II-lea
- A treia echipa clasata primeste Medalie locul al III-lea

Categoria C: Desert (Tematica impusa: Muntii Carpati):

- Echipei cu punctajul maxim ii este acordata Medalie locul I
- A doua echipa clasata primeste Medalie locul al II-lea
- A treia echipa clasata primeste Medalie locul al III-lea

- Echipa Castigatoare a cupei Carpatilor se va califica la **Finala Cupei Romaniei in Arta Culinara-Top Hospitality** de la Bucuresti.
- Bucatarii si cofetarii pot participa prin formarea unor echipe individuale.

Tema concursului este:
Preparate din Carne de vanat si vita / Muntii Carpati
DESCRIEREA CATEGORIILOR A, B, C

Va puteti inscrie la una sau la mai multe categorii din concurs:

- **Categoria A:** Platou Rece Festiv (Carne de Vana / tematica: muntii Carpati)
 - **Categoria B:** PREPARAT INDIVIDUAL in viziunea concurentului / echipei (FEL PRINCIPAL) / (Carne de Vanat si vita, tematica: muntii Carpati):
 - **Categoria C:** Desert (Tematica impusa: Muntii Carpati):
-
- **A:** Platou Rece Festiv (Carne de Vana / tematica: muntii Carpati)
 - Pentru PLATOU FESTIV : Platou rece pentru 8 persoane +1 farfurie de prezentare
 - Se va realiza un Platou Festiv cu carne de vanat, pentru 8 persoane (8 piese) si o farfurie de prezentare a platoului
 - Platoul Festiv trebuie sa contina respectivele piese, garnitura si sos.
 - Mancarea trebuie glazata cu gelatina pentru a se pastra proasptata un timp mai lung.
 - Masa de prezentare trebuie sa contina si o piesa centrala ce va aduce un plus aspect mesei (piesa centrala se refera la realizarea unui exponat de tip carne de vanat intreg sau realizarea unui aranjament de 2 sau mai multe piese) fr

Piesa centrala este obligatorie si nu va influenta nota preparatelor, dar lipsa ei va duce la depuctare cu 8 puncte .

Fiecare concurent va prezenta alaturi de preparatele pregatite o fisa tehnologica a preparatului (denumirea preparatelor/ ingredientele folosite la realizarea acestora / modul de preparare)

Fiecare Capitan de echipa va prezenta juriului piesa prezentata in concurs si va raspunde intrebarilor adresate de catre juriu si prezentator.

Criterii de jurizare categoria A: Platou festiv

- **Prezentare si inovare 0-25 puncte.** Se noteaza aspectul general al farfuriei/platoului care trebuie sa fie apetisant, elegant, estetic, sa aiba elemente de originalitate si inovatie, cu respectarea tematicii impuse.

- **Compozitie 0-25 puncte.** Se noteaza imbinarea echilibrata a factorilor nutritivi cu gusturile moderne, culorile si aromele trebuie sa se imbogateasca unele pe altele in mod practic, usor digestive.
- **Prepararea corecta din punct de vedere profesional 0-25 puncte.** Se noteaza concordanta dintre denumirile clasice si retetele originale, corecta preparare a alimentelor de baza, selectarea corecta a gelatinei pentru napare, napare propriuzisa, timp optim de coacere pentru ingredientul selectat.
- **Decorarea 0-15 puncte.** Se noteaza decorarea si atentia/ impactul vizual/ armonia de forme si culori/ minutiozitatea detaliilor muncii, fara elemente incarcate sau care nu se potrivesc conceptului. Bucatile de carne taiate se vor prezenta in fata piesei principale cu partea taiata la vedere.
- **Modul de lucru 0-10 puncte.** Se noteaza modul in care se realizeaza montajul mesei de prezentare, de la intrarea in sala de prezentare pana in momentul finalizarii mesei. (curatenia in timpul montajului, folosirea sau nu a manusilor, etc)

IMPORTANT!

- LIPSA PIESEI CENTRALE DUCE LA DEPUNCTARE CU 8 PUNCTE
- Punctajul maxim posibil =100 puncte.

Exemplu de platou festiv si farfurie de prezentare - informatie cu caracter orientativ.



- **B: PREPARAT INDIVIDUAL in viziunea concurentului / echipei (FEL PRINCIPAL) / (Carne de Vanat si vita, tematica: muntii Carpati):**

- Preparat in viziunea concurentului va fi realizat pentru 4 persoane +1 farfurie de prezentare
- Acest preparat va fi prezentat ca si fel principal si poate fi realizat din Carne de vanat si Vita)
- Platoul trebuie sa contina 4 portii si trebuie insotit de garnitura si sos .
- Preparatele sunt gatite la cald si prezentate rece.
- Mancarea trebuie glazata cu gelatina pentru a se pastra proasptata un timp mai lung.
- Platoul trebuie sa contina respectivele piese, garnitura si sos.
- Masa de prezentare trebuie sa contina si o piesa centrala ce va aduce un plus aspect mesei (piesa centrala se refera la realizarea unui exponat de tip carne de vanat si carne de vita, intreg sau realizarea unui aranjament de 2 sau mai multe piese)
- Piesa centrala este obligatorie si nu va influenta nota preparatelor dar lipsa ei va duce la depunctare cu 8 puncte .
- Fiecare concurent/echipa va prezenta alaturi de preparatele pregatite o fisa tehnologica a preparatului (denumirea preparatelor/ ingredientele folosite la realizarea acestora / modul de preparare)

Criterii de jurizare categoria B: Preparat individual in viziunea concurentului / echipei (FEL PRINCIPAL)

- **Prezentare si inovare 0-25 puncte.** Se noteaza aspectul general al farfuriei/platoului care trebuie sa fie apetisant, elegant, estetic, cu elemente originale si inovative, cu respectarea tematicii impuse.
- **Compozitie 0-25 puncte.** Se noteaza imbinarea echilibrata a factorilor nutritivi cu gusturile modern, culorile si aromele trebuie sa se imbogateasca unele pe altele in mod practice, usor digestive.
- **Prepararea corecta din punct de vedere profesional 0-25 puncte.** Se noteaza concordanta dintre denumirile clasice si retetele originale, corecta preparare a alimentelor de baza, selectarea corecta a gelatinei pentru napare, napare propriu-zisa, timp optim de coacere pentru ingredientul selectat.
- **Decorarea 0-15 puncte.** Se noteaza decorarea si atentia/ impactul vizual/ armonia de forme si culori/ minutiozitatea detaliilor muncii, fara elemente incarcate sau care nu se potrivesc conceptului. Bucatile de carne taiate se vor prezenta in fata piesei principale cu partea taiata la vedere.
- **Modul de lucru 0-10 puncte.** Se noteaza modul in care se realizeaza montajul mesei de prezentare, de la intrarea in sala de prezentare pana in momentul finalizarii mesei. (curatenia in timpul montajului, folosirea sau nu a manusilor, etc)

IMPORTANT!

- LIPSA PIESEI CENTRALE DUCE LA DEPUNCTARE CU 8 PUCTE
- Punctajul maxim posibil =100 puncte.

C: DESERT / Desert (Tematica impusa: Muntii Carpati):

- Concurenții vor prezenta un tort inovator, cu o denumire originală și cu conținut de fructe autohtone .Se vor utiliza exclusiv ingrediente de calitate, autorizate pentru consum și disponibile pe piața autohtonă. NU se pot utiliza: arome sintetice, frișcă vegetală, margarină, cuverturi sau decorații artificiale, elemente de decor non comestibile.
- Principalele criterii de departajare vor fi gustul, originalitatea compoziției , designul și respectarea tematicii.
- Alte criterii apreciate de membrii juriului: calitatea blaturilor, complexitatea cremelor, disponibilitatea și proveniența ingredientelor folosite, caracterul sănătos al materiilor prime, armonia ,originalitatea rețetei.
- Fiecare concurent va prezenta în concurs 2 torturi identice (unul pentru a fi secționat, analizat și degustat de către juriu și unul pentru fotografie și expunere pe durata expoziției).
- Fiecare concurent va sigura toate ustensilele necesare expunerii și degustării de către juriu a produsului (fețe de masă, platouri, tăvi, farfurii, lingurițe, cuțit, șervețele, apă etc.).
- Forme și dimensiuni: torturile prezentate vor fi rotunde, cu un diametru de 22-24 cm, cu minim 4 texturi

Criteria de jurizare categoria C:

- **Prezentare si inovare 0-25 puncte.** Se noteaza aspectul general al tortului care trebuie sa fie apetisant, elegant, estetic, originalitate, inovativ, cu respectarea tematicii.
- **Compozitie 0-25 puncte.** Se noteaza imbinarea echilibrata a factorilor nutritivi cu gusturile moderne, culorile si aromele trebuie sa se imbogateasca unele pe altele in mod practice, usor digestive.
- **Prepararea corecta din punct de vedere profesional 0-25 puncte.** Se noteaza concordanta dintre denumirile clasice si retetele originale, corecta preparare a ingredientelor alese
- **Decorarea 0-15 puncte.** Se noteaza decorarea si atentia/ impactul vizual/ armonia de forme si culori/ minutiozitatea detaliilor muncii, fara elemente incarcate sau care nu se potrivesc conceptului.
- **Modul de lucru 0-10 puncte.** Se noteaza modul in care se realizeaza montajul mesei de prezentare, de la intrarea in sala de prezentare pana in momentul finalizarii mesei. (curatenia in timpul montajului, folosirea sau nu a manusilor, etc)

PREVEDERI GENERALE PENTRU CONCURENTI SI JURIU

- Criteriile de jurizare pentru toate felurile de prezentare se bazeaza pe reteta, care trebuie sa prezinte pe scurt ingredientele si modele de prezentare.
- Exponatele trebuie concepute in mod corect.
- Ca si calitate, gust si aroma, ingredientele trebuie sa se armonizeze intre ele, in conformitate cu standardele modern de valorilor nutritive.
- Pregatirea eficienta, corecta din punct de vedere culinar.
- Juriul poate taia sau felia produsele expuse.
- Platoul trebuie sa corespunda felului de mancare si numarului de persoane.
- Un platou festiv consta in cel putin 3 piese principale si 3 garnituri.
- Platourile nu trebuie sa fie supra-incarcate, sosurile trebuiesc puse in sosiere separate.
- Preparatul fierbinte se va prezenta rece si montat pe platou.
- Platourile si farfuriile felurilor care sunt preparate fierbinti dar expuse reci nu se **umplu** cu gelatina.
- Se recomanda evitarea tuturor articolelor necomestibile, ca de ex. socluri sau alte articole similar (crutoanele nu se incadreaza in aceasta categorie).
- Nu folositi maneci de hartie (bonete ornamentale)
- Corecta preparare de baza a alimentelor, in concordanta cu exigentele artei culinare moderne.
- Mancarea trebuie sa aiba un aspect natural si apetisant.
- Coagulantii artificiali pot fi folositi pentru frisca si alte produse.

- Legumele care nu sunt taiate exact in figure si forme conduc la reducerea punctajului.
- Sucul de carne si legume nu trebuie sa afecteze aspectul platourilor.

Sfaturi si trucuri

- Originalitate – idei noi
- Armonie intre carne si garniture (conteaza)
- Dimensiuni normale pentru portii (costuri)
- Cantitatea totala pentru portii expuse trebuie sa fie 75% din Portia servita de obicei
- Cantitatea de sos trebuie echilibrata cu carnea servita.
- Indemnarea in folosirea cutitelor este demonstrata prin corecta formare, taiere, feliere, transfereare, etc.
- Descrierea trebuie sa corespunda felului expus.
- Evitati ingredientele si adaosurile nenecesare.
- Pastrati aspectul exponatelor.
- Prezenta unui aspect natural, apetisant.
- Mancarea trebuie glazata cu gelatina pentru a se pastra proaspata un timp mai lung.
- Toate articolele trebuie notate corect atat pe masa de expunere, cat si in formularul de inscriere.
- Va rugam, verificati personal expunerea etichetelor produselor cand le expuneti.
- Decorarea mesei nu se ia in considerare la jurizarea produselor, dar o decorare cu bun gust cu legatura directa cu tematica preparatelor si atractiva contribuie la buna impresie pe care concurentul doreste sa o lase asupra publicului.

In final, trebuie sa se mentioneze importanta incadrarii in timp a montarii mesei.

Lucruri esentiale pe care trebuie sa le evitati:

- Folosirea materialelor necomestibile.
- Aglomerarea platourilor.
- Folosirea ornamentelor de plastic, etc. pe produsul prezentat.
- Feluri de mancare necorespunzatoare (nepotrivite pentru servit si nepotrivite temei, farfurii necorespunzatoare)
- Plasarea mancarii pe marginea platourilor.
- Repetitii in metodele de preparare.
- Folosirea colorantilor alimentari.

SUPRAFETE DE EXPUNERE PERMISE

Exponatele alimentare pot fi prezentate pe diferite suprafete si vase.

Mancarea rece se poate expune pe :

- Tavi de argint
- Platouri de argint
- Oglinzi
- Vaze de masa din inox

- Lemn lacuit
- Portelan
- Plexiglas

ETAPELE DESFASURARII CONCURSULUI

1. Concurentii se inscriu in concurs si primesc documentatia necesara participarii.
2. Concurentii se prezinta la locatie, li se va prezenta masa unde trebuie sa expuna.
3. Concurentii vor avea la dispozitie 1 ora si jumate pentru realizarea temei (incepand cu ora 09:30) .
4. Concurentii nu au voie sa duca absolut nimic in sala inainte de prezentare decat incepand cu ora mentionata montarii mesei.
5. Concurentii au voie sa fie ajutati de inca 3 persoane (daca participa individual) sau daca deja au echipa numarul maxim este de 1 reprezentantul mesei plus 3 ajutoare.
6. Ajutorul inseamna aducerea produselor, ornamentele mesei si tot ce este necesar de la masina sau unde au fost depozitate in caz ca masina a plecat de la locatie respectiva, inclusiv aranjarea pe masa de prezentare .
7. In sala va fi un jurat tehnic in momentul montarii mesei.
8. Juratii nu vor fi prezenti in momentul amenajarii mesei/pieselor iar jurizarea se va face in lipsa concurentilor, pentru a nu influenta juriul prezenta lor.
9. Pe mesele de prezentare vor fi puse numere, nu cu numele locatiei (dupa jurizare se poate pune eticheta cu numele locatiei sau a persoanei care participa la individual)
10. Dupa jurizare, au voie sa intre concurentii si vor sta de vorba cu juratii despre piesele lucrate la fiecare in parte, se va aloca timp pentru a explica eventualele greseli.
11. Anuntarea castigatorilor in festivitaea de premiere.
12. Networking si socializare.

Deciziile juriului sunt definitive si irevocabile.

REGULAMENT DE JURIZARE

Prezentare si inovare : 0-25 puncte

- Aspect general al farfuriei fara pete lucrata curata: **0-5 puncte**
- Inovatie si Originalitate: **0-15 puncte**
- Respectarea temei: **0-5 puncte** (este structurata mai jos punctarea)
 - Numarul total de piese cerute la categoria concurata
- Piese principale: **-1 punct**
- Garniturile: **- 1 punct**
- Sosurile: **- 1 punct**
- Folosirea materiei prime corespunzatoare temei: **- 2 puncte**

Compozitie : 0-25 puncte

- Imbinarea echilibrata a factorilor nutritivi: **- 5 puncte**
- Gustul modern bine imbinat: **- 5 puncte** (ex. dulce cu sarat, amar cu acru, etc)
- Culorile si aromele: (culoarea sa fie naturala sa nu fie ajutata cu colorant artificial), aromele bine imbinat si definite intre piesa principal/ garnitura si sos) : **- 5 puncte**
- Folosirea mai multor structuri in continutul produsului (ex. crème, spume, crocanturi, mousse-uri): **- 5 puncte**
- Din punct de vedere a digestiei: **- 5 puncte** (sa fie un produs usor digerabil)

Prepararea corecta din punct de vedere profesional : 0-25 puncte

- Se noteaza concordanta dintre denumirile clasice si retetele originale: **- 5 puncte**
- Corecta preparare a alimentelor de baza : **- 5 puncte** (ex. sa nu fie supragatite, crude, uscate, garniturile sa fie gatite corect in fucte de garniture aleasa, sosurile sa nu fie taiate)
- Folosirea diferitelor tehnici: **- 10 puncte**

- Selectarea corecta a gelatinei pentru napare si naparea efectiva: - **5 puncte** (ex. sa nu aiba bule de aer, linii, cute, sa fie clara nu turbure, etc.)

Decorarea: 0-15 puncte

- impactul vizual/ prezenta tacamurilor pe masa de prezentare etc: **0-5 puncte**
- Aromonia de forme si culori: **0-5 puncte** (coloristica/diversitatea formelor atat din silicon cat si formelor executate manual)
- Minuiozitatea detaliilor muncii: **0-5 puncte**

Modul de lucru: 0-10 puncte

- Se noteaza modul in care se realizeaza montarea mesei de prezentare (curatenia in timpul montajului, folosirea sau nu a manuselor si schimbarea lor dupa fiecare etapa, folosirea instrumentelor de munca corect, daca au folosit aceiasi spatula fara a o curate, etc)

Punctajul maxim posibil =100 puncte.

Succes tuturor!



SPONSOR PRINCIPAL AL COMPETITIEI



PARTENERI

