



NATJECANJE UČENIKA MLADIH KUHARA „ZLATNA NIMFA CRO KUP VARAŽDIN 2025“

15. - 16. travnja 2025., Gospodarska škola Varaždin

PROPOZICIJE NATJECANJA

Naziv natjecanja: NATJECANJE UČENIKA MLADIH KUHARA - „ZLATNA NIMFA CRO KUP VARAŽDIN 2025“

Lokacija održavanja natjecanja: kuharski praktikum Gospodarske škole Varaždin

Vrijeme održavanja natjecanja: 15. i 16. travnja 2025.

Opis natjecanja:

- ❖ međunarodno natjecanje učenik srednjih škola u zanimanju kuhar, slastičar
- ❖ natječe se 15 ekipa (12 + 2 međunarodne + 1 Udruga invalida Varaždin)

Ekipe su sastavljene od: 3 člana ekipa (1., 2. i 3. razred zanimanja kuhar ili slastičar iz jednog restorana) + učenik 8. razreda osnovne škole + mentor iz objekta ili škole ili Udruge kuhara Varaždinske županije)

HODOGRAM AKTIVNOSTI:

❖ **I GRUPA – 15.04.2025.**

- mogućnost ulaska u kuhinju u 7:30 sati
- početak rada u 8:00 sati, završetak u 13:00 sati
- vrijeme za čišćenje kuhinje 13:00 – 13:20
 - hladno predjelo u 11:30 sati,
 - toplo predjelo u 12:00 sati,
 - glavno jelo u 12:30 sati,
 - desert u 13:00 sati

❖ **II GRUPA – 15.04.2025.**

- mogućnost ulaska u kuhinju u 13:30 sati
- početak rada u 14:00 sati, završetak u 19:00 sati
- vrijeme za čišćenje kuhinje 19:00 – 19:30
 - hladno predjelo u 17:30 sati,
 - toplo predjelo u 18:00 sati,
 - glavno jelo u 18:30 sati,
 - desert u 19:00 sati



❖ III GRUPA – 16.04.2025.

- mogućnost ulaska u kuhinju u 7:30 sati
- početak rada u 8:00 sati, završetak u 13:00 sati
- vrijeme za čišćenje kuhinje 13:00 – 13:20
 - hladno predjelo u 11:30 sati,
 - toplo predjelo u 12:00 sati,
 - glavno jelo u 12:30 sati,
 - desert u 13:00 sati

14:00 sati (16.04.2025.) – PROGLAŠENJE I ZAJEDNIČKA FOTOGRAFIJA SUDIONIKA

KATEGORIJE NATJECANJA: tradicionalni menu od 4 slijeda za 6 osoba

Pripremaju se:

- 4 porcije za degustaciju,
- 1 porcija za stručni žiri,
- 1 porcija za fotografiranje / izložbeni stol)

GLAVNE NAMIRNICE I TEMA (DEFINIRA ORGANIZATOR):

❖ **HLADNO PREDJELO**

- pileća prsa sa kostima i kožom,
- Ludbreški hren

❖ **TOPLO PREDJELO**

- Varaždinsko zelje

❖ **GLAVNO JELO**

- Varaždinska heljda,
- meso crne slavonske svinje (kare bez kosti),
- Zagorski mlinci

❖ **DESERT**

- Zagorski bagremov med

KORISNE INFORMACIJE ZA NATJECATELJE:

OBAVEZNA RADNA ODJEĆA:

- kuharska bluza BIJELA (osigurava organizator),
- kuharska kapa (osigurava organizator),
- kuharske hlače (vlastite),
- kuharska pregača (vlastita),
- kuharske cipele crne ili bijele (vlastite)



OSTALE INFORMACIJE

- svi natjecatelji dobivaju **priznanja za sudjelovanje + priznanje za mentora te medalje**,
- proglašavaju se prva dva najbolja rada, svi ostali su u kategoriji 3. pozicije
- moguće je dodijeliti i posebne nagrade,

ROKOVI:

- *slanje ispunjenih prijavnica: 24. ožujak 2025.*
- *slanje ispunjenog obrasca s popisom namirnica potrebnih za pripremu jela (trebovanje): 01. travnja 2025., do 9:00 sati*

Dokumentacija se šalje e-mailom na: crlenid@gmail.com

KONTAKT PODACI ZA DODATNE INFORMACIJE:

*Udruga kuhara Varaždinske županije
Trakošćanska 24, Varaždin
Damir Crleni, tajnik udruge
mob: + 385 98 284 358
e-mail: crlenid@gmail.com*



ZLATNA NIMFA
2025