

SIRHA+

BOCUSE D'OR

TEAM CROATIA



BOCUSE D'OR CROATIA 2023. REVIJALNO NATJECANJE

UVOD:

U siječnju 1987. Paul Bocuse kreirao je **Bocuse d'Or**, revolucionarno kuharsko natjecanje. Po uzoru na velika sportska događanja, osmislio je kuharski „show“ s naglaskom na kuhanje i kuhare. Svake dvije godine, veliko finale se održava u Lyonu, Francuskoj, u srcu Sirhe, jednog od najvećeg profesionalnog sajma posvećenog gastronomiji.

Bocuse d'or popularno se naziva i „Formulom 1“ u kuharskom svijetu. Najelitnije je kuharsko natjecanje s tradicijom dugom preko 30 godina. Njen utemeljitelj, Paul Bocuse, proglašen je za najboljeg kuhara 20 stoljeća. Najistaknutiji francuski i svjetski kuhar svojim je radom obilježio 20-o stoljeće, a natjecanje je kreirao s ciljem isticanja talenta i izvrsnosti kuhara pojedinaca. Prije sudjelovanja u finalu koje se svake dvije godine održava u Lyonu u Francuskoj sudionici moraju proći nacionalna i kontinentalna natjecanja - Bocuse d'Or Europe, Bocuse d'Or Asia Pacific i Bocuse d'Or America Bocuse d'Or Africa.

Model procesa koji vodi do finalnog natjecanja u Lyonu:



Hrvatska je svog predstavnika za sljedeće Europske kvalifikacije u Norveškoj (2024) pronašla na Bocuse d'Or Croatia natjecanju u sklopu posljednje manifestacije „Dani hrvatskog kulinarstva“ Pobjednik je bio Tomislav Karamarko no Hrvatska, zajedno s još nekoliko europskih država nije odabrana u 20 država koje će nastupiti na spomenutom natjecanju.

I dalje ostajemo članom Bocuse d'Or organizacije te gradimo mrežu kuhara koje ćemo pripremati za sljedeće nacionalno i kontinentalno natjecanje i stvaramo mrežu partnera poput organizacije Bocuse d'Or winners koja će nam pomoći u sljedećih par godina kako bi lakše ostvarili zadane ciljeve.

S tim ciljem, pozivamo Vas da nam se pridružite na **Revijalnom izdanju natjecanja Bocuse d'Or Croatia**, koje će se održati u **Gospodarskom centru Osijek, četvrtak 23.11. 2023.**

Želja Hrvatskog kuharskog saveza je promovirati natjecanje u Hrvatskoj te već sada pripremati potencijalne kandidate na veliki izazov koje Europske kvalifikacije nose te ih postepeno upoznavati sa zahtjevima natjecanja. Stoga smo u sklopu ovogodišnjih natjecanja odlučili pozvati sve zainteresirane kuhare na revijalno izdanje natjecanja Bocuse d'or Croatia.

Ovo natjecanje je edukativnog karaktera te se neće proglašavati pobjednici već će sudionici dobiti uvid u koncept natjecanja, pokazati razinu pripreme, znanja i vještina. Osigurat ćemo Vam potreban feedback za bolje nastupe na idućim izdanjima preko međunarodnih ocjenjivača koje će predvoditi Christian André Pettersen, pobjednik Europskih kvalifikacija (2018. i 2020.) i osvajač trećeg mjesta u finalu Bocuse d'Or-a 2019 godine.

Dopustite da i Vas zarazimo Bocuse d'Or opsesijom te Vas u tom smislu pozivamo na ovogodišnje Bocuse d'Or Croatia – revijalno natjecanje, prvi korak na našem zajedničkom putu prema velikom finalu u Francuskoj.

Kandidata za sljedeće Europske kvalifikacije, Hrvatska će tražiti sljedeće godine u sklopu Bocuse d'Or Croatia – nacionalnih kvalifikacija.

UKRATKO O NATJECANJU:

Ideja natjecanja: Kroz nacionalne i kontinentalne selekcije okupiti 24 mlada kuhara iz cijelog svijeta - talente svoje generacije koji obećavaju i pripremiti vrhunske specijalitete u roku od 5 sati i 35 minuta, uživo pred oduševljenom publikom. Odluku o pobjedniku donosi ocjenjivački sud sastavljen od najznamenitijih svjetskih kuhara.

Osim pukog natjecanja u kuhanju, Bocuse d'Or je i show koji dobiva izvanrednu medijsku pokrivenost. Mnogi talentirani kuhari napravili su sebi ime pobjedom pa čak i samim sudjelovanjem na natjecanju.

20 godina nakon kreiranja natjecanja, suočavajući se sa sve većim brojem zemalja koje žele sudjelovati na prestižnom natjecanju, Bocuse d'Or je 2007. godine stvorio i koncept kontinentalnih kvalifikacija: Bocuse d'Or Europe, Bocuse d'Or Latinska Amerika, Bocuse d'Or Afrika i Bocuse d'Or Azija-Pacifik.

Ova događanja su zapravo kontinentalna finala i imaju za cilj odabrati 24 zemlje koje će stići do prestižnog finala. Nagrada Bocuse d'Or dodjeljuje se na kraju finala koje se održava svake dvije godine u siječnju tijekom sajma Sirha u Lyonu. Više od izoliranog događaja, Bocuse d'Or sada ima gotovo šezdeset nacionalnih i kontinentalnih natjecanja tijekom dvogodišnjeg ciklusa, što dovodi do kulminacije svjetskog finala koji se uvijek održava u Lyonu, Francuska.

Načela i vrijednosti koje Bocuse d'Or promiče:

- 1. Radite kao ekipa*
- 2. Predstavljajte se s ponosom*
- 3. Poštujte namirnicu i proizvođača*
- 4. Izrazite svoj duh, slobodu i maštu*
- 5. Koristite najbolje od svojih znanja*
- 6. Ne bacajte namirnice/hranu i ne pnašajte se rasipno*
- 7. Budite sam svoj gospodar u teškim trenucima*
- 8. Ostanite skromni u pobjedi, sjajite u porazu*
- 9. Budite humanisti u svom radu*
- 10. Prenosite strast na buduće generacije*

Bocuse d'Or Croatia - revijalno izdanje

PROPOZICIJE NATJECANJA

Ovo natjecanje održat će se u četvrtak, 23.11.2023. u novootvorenom Gospodarskom centru Osijek.

Tim čine:

Natjecatelj:

Mora biti profesionalni kuhar s hrvatskom putovnicom i imati više od 23 godine na dan natjecanja. Mora zadovoljavat barem jedan od sljedećih uvjeta:

- zaposlen u restoranu s oznakom Michelinove zvjezdice,
- zaposlen u restoranu s Michelinovom preporukom,
- zaposlen u hotelu s 5 zvjezdica s iskustvom od najmanje 5 godina vođenja kuhinjskog tima (Chef de cuisine ili Sous-chef)
- nositelj titule Državnog prvaka u kulinarstvu.

Pomoćnik:

Mora biti profesionalni kuhar s hrvatskom putovnicom i imati manje od 21 godine na dan natjecanja

Coach/Mentor:

Mentor može biti vlasnik ili predstavnik objekta/restorana, šef kuhinje restorana ili druga odgovorna osoba koja će imati znanja o svom timu i jelima koja će pripremati natjecatelj i pomoćnik. Mentor će sudjelovati u ocjenjivanju jela i rada natjecatelja te će biti zadužen za promociju svog tima i objekta u sklopu natjecanja. Mentor za vrijeme pripreme jela ne ulazi u natjecateljski prostor te ne može ni na koji način pomagati natjecatelju i pomoćniku za vrijeme trajanja natjecanja.

Kategorije natjecanja:

1. Tema na tanjuru
2. Tema na plati

TEMA NA TANJURU



Zadana namirnica: Šaran

Organizator će osigurati glavnu namirnicu (Jedan kom, cca 1,5kg, neočišćen) , dok sve ostale namirnice korištene u pripremi jela donosi sam natjecatelj.

Tajni sastojak koji se mora uključiti u jelo otkrit će se natjecateljima na sastanku uoči natjecanja.

- serviranje jela za 6 osoba, servirano samo na tanjurima, 6 sati nakon početka natjecanja
 - od toga je 1 tanjur pripremljen za fotografa i izložbeni stol
- svi tanjuri moraju sadržavati zadanu namirnicu
- svi tanjuri moraju biti identični
- sve na tanjuru mora biti jestivo
- zadanu namirnicu i tajni sastojak osigurava organizator na dan natjecanja
- natjecatelji mogu servirati jela na svojim tanjurima, ali moguće je serviranje i na tanjurima koje će organizator osigurati (jednoobrazni bijeli tanjuri promjera 31 cm)
- samo jedan umak za serviranje je dozvoljen

TEMA NA PLATI



Zadana namirnica: Pačja prsa

Organizator će osigurati glavnu namirnicu (3x400g), dok sve ostale namirnice korištene u pripremi jela donosi sam natjecatelj.

Jelo (toplo) za 6 osoba, prezentirano na plati (niti jedna porcija ne ide na tanjur). Jelo mora uključivati 3 priloga.

Plata odnosno svi tanjuri moraju sadržavati zadanu namirnicu koja se mora identificirati prema izgledu i/ili okusu.

Priprema za 6 osoba mora biti završena **7 sati nakon početka rada.**

Nakon prezentacije na plati, natjecatelj i pomoćnik će na stolu za serviranje, jela servirati na tanjure.

- serviranje jela s plate na tanjure za 6 osoba,
 - od toga je 1 tanjur pripremljen za fotografa i izložbeni stol

Mali nejestivi ukrasi su dopušteni na plati i toleriraju se na tanjuru (samo u ovoj temi).

6 porcija može biti pripremljeno u komadu, narezano ili narezano pa ponovno stavljeno u cjelinu.

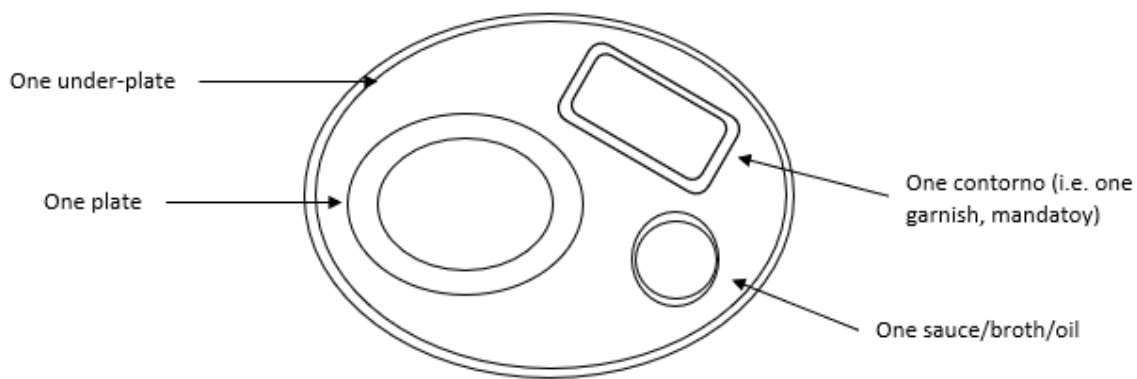
Nije dozvoljeno dodatno začiniti jelo na stolu za serviranje.

Serviranje: postavni tanjur na kojem stoji tanjur sa glavnim dijelom, prilog te zdjelica sa umakom/uljem/bujonom ili sl.

Natjecatelj osigurava platu, postavni tanjur te tanjure i zdjelice.

Postavni tanjur za ovo natjecanje nije obavezan.

Primjer:



Preporuča se izražavanje kulturnog nasljeđa regije iz koje natjecatelj dolazi, tradicija kroz okus, prezentaciju, izbor namirnica za dekoraciju, tehnike kuhanja i upotrebe začina. Ocjenjivački sud će uzimati i to u obzir kod ocjenjivanja.

Zadane namirnice osigurava organizator na dan natjecanja. Sve ostale namirnice natjecatelji donose sami.

Samo natjecatelj i pomoćnik mogu prići stolu za serviranje. Samo ono što je na plati može ići na tanjure.

Bit će dozvoljeno 5 minuta za serviranje s plate na tanjure. Serviranje umaka se ostavlja na odluci natjecatelju. Može ga staviti na tanjur prilikom serviranja s plate na tanjure ili uručiti konobaru koji će umak dodati na tanjure kad su već posluženi.

Platu osigurava natjecatelj.

Dimenzije ne smiju prelaziti:

- za ovalne i pravokutne: 110 cm x 70 cm (uključujući ručke i bazu)

- za okrugle: 90 cm u promjeru (uključujući ručke i bazu)

Ne smiju biti teže od 20 kg (uključujući ručke i bazu)

Nema ograničenja u materijalu od kojeg je izrađena plata.

Receptura:

Natjecatelj mora najkasnije do 15.11.2023. dostaviti Uredu HKS-a recepte i skice jela koje priprema s detaljnim objašnjenjima.

E-mail adresa: hks@kuhar.hr

Uniforme/bluze:

Natjecatelj i pomoćnik moraju za vrijeme natjecanja, službenog fotografiranja i dodjeli nagrada nositi sljedeće:

crne hlače, crne cipele te službenu uniformu natjecanja (bluza, pregača i kapa).

Organizator će osigurati bluze, pregače i kape.

Registracija, smještaj i kotizacija:

Prijave se zaprimaju do 05.11.2023. Kotizacija za sudjelovanje iznosi 150 EUR po timu. Organizator će osigurati službene bluze, pregače i kape za sve članove tima. Kotizacija mora biti plaćena do 15.11.2023. a prema ponudi koju izdaje HKS nakon zatvaranja prijava.

Ostalo:

Natjecanje ima ograničeni broj mjesta – 6 natjecatelja odnosno ekipa
Natjecanje se odvija na mobilnim kuhinjskim jedinicama.



Kuhinjskim jedinicama biti će pridružen po jedan radni stol i frižider. Kuhinjske jedinice sadrže: sudoper/slavina, pećnica, 4 plinska plamenika, koš za otpatke, posude, tave, sitni kuhinjski inventar. U prostoru natjecanja, na korištenje će Vam biti omogućena i 3 konvektomata. Točan popis inventara i dodatne opreme u prostoru natjecanja donosimo Vam nakon zatvaranja prijava.

Poklopci za tanjure su samo dozvoljeni za temu na plati, a postavni tanjur nije dozvoljen za temu na tanjuru.

Sve namirnice će provjeriti ocjenjivački sud prije početka natjecanja.

Nisu dozvoljene pretpripremljene namirnice. Dozvoljeno je oguliti i očistiti povrće, ali ne i rezati ili oblikovati. Za dodatne informacije vidite kraj dokumenta.

Za nedefinirana područja organizator, HKS, stoji na raspolaganju i dozvoljeno je poslati upite. U slučaju prevara, organizator zadržava pravo diskvalifikacije i uklanjanja tima s natjecanja.

Ocjenjivanje:

Tema na plati:

- max. 80 bodova od svakog suca

Tema na tanjuru:

- max. 80 bodova od svakog suca

Kriteriji ocjenjivanja:

TEMA NA PLATI I TEMA NA TANJURU

Rad natjecatelja	Bodovi ocjenjivača	Ukupno bodova (zbroj svih ocjenjivačkih listića kroz broj ocjenjivača)
Ocjenjivanje rada		
<i>Radne površine</i>	/ 4	
<i>Tehnike pripreme</i>	/ 3	
<i>Opća urednost</i>	/ 3	
Jelo - prije degustacije		
Vanjski izgled		
<i>Sklad boja</i>	/ 8	
<i>Kompozicija</i>	/ 8	
<i>Kreativnost</i>	/ 8	
Jelo nakon degustacije		
Sastav i okus		
<i>Sklad okusa</i>	/ 21	

<i>Kreativnost</i>	/ 5	
<i>Pravilan omjer sastojaka</i>	/ 5	
<i>Pravilna priprema</i>	/ 5	
Složenost pripreme	/10	
UKUPNO:	80	

Natjecanje traje 7 sati.

Sva jela se moraju pripremiti na mobilnim kuhinjskim jedinicama. Dozvoljeno je unositi dodatnu opremu i manje kuhinjske uređaje. Popis dostupne opreme natjecatelji će zaprimiti nakon isteka roka za prijave.

Natjecatelji su gotovi i mogu napustiti kuhinju kad su:

- gotovi sa pripremom jela
- očistili kuhinju i sve aparate, opremu i pribor za rad
- suci provjerili opremu i dozvolili iznošenje natjecateljske opreme iz kuhinje

Čistoća kuhinje se ocjenjuje 45 minuta nakon predaje posljednjeg jela, bez obzira u kakvom se stanju nalazi.

Natjecatelji će imati sat vremena da se smjeste u kuhinje i namjeste opremu i pripreme radne površine.

Savjeti za natjecatelje:

Salate mogu biti oprane i očišćene, ali ne miješane i sjeckane

Povrće može biti očišćeno, oprano i oguljeno, ali ne rezano i mora biti sirovo

Riba može biti odrezane glave i bez ljuske, ali ne filetirana

Škamp, kozice i sl. trebaju biti svježi ili prokuhani, ali ne ljušteni

Meso i perad može biti otkošteno, ali ne porcionirano i obrađeno, kosti mogu biti nasjeckane u male komade

Temeljci moraju biti samo osnovni i ne reducirani te bez dodataka (začini, vino...)

Voćna pulpa i pire se može donijeti, ali ne smije biti dorađivana

Sve dekoracije se rade u cijelosti na natjecanju

Brojčana dosljednost svih dijelova jela na svim porcijama

Količinu umaka treba prilagoditi izložbenoj porciji.

Pravilno i precizno rezati sve od mesa do priloga

Sve nejestive priloge treba izbjegavati

Sastojci i prilozi jela moraju se uskladiti u količini, okusu i boji s glavnim komadom jela i biti u skladu sa modernim navikama prehrane

Funkcionalna, besprijekorna i lagana priprema hrane

Plate ne smiju biti preopterećene, prilozi mogu biti zasebno na plati

Izbjegavajte sve nejestivo, postolja i slične stvari

Prekrivanje rubova plata sa hranom ostavlja nehigijenski dojam.

Kuhajte prema standardima moderne kuhinje sa preciznom i pravilnom pripremom

Jela trebaju ostaviti prirodan i nježan dojam .

Sokovi mesa i povrća ne smiju napraviti plate ružnima

Uz meso - ako se koristi voće – ukrašavajte samo sa tankim kriškama voća .

Rezani komadi mesa moraju biti servirani da presjek bude u smjeru promatrača

Žiri će pratiti radne navike i načine kuhanja prilikom rada u kuhinji

U slučaju spriječenosti sudjelovanja izazvanog višom silom (bolest i sl.) dužni su odmah o tome obavijestiti Ured HKS-a.

Izbjegavati:

Repeticija istih metoda pripreme

Prekomjerna upotreba bojila za hranu.

Ocjenjivački sud:

Natjecatelje stručni ocjenjivački sud, a imenuje ga HKS.

Natjecatelje i njihove radove ocjenjivat će međunarodni ocjenjivački sud te će minimalno jedan član suda biti iz organizacije **Bocuse d'Or Winners**.

Predstavnik objekta (mentor) koji sudjeluje u natjecanju biti će sastavni dio ocjenjivačkog suda no ne mogu ocjenjivati jela svog tima.

Rad ocjenjivačkog suda je javan

Ocjenjivački sud prati rad natjecatelja tijekom cijelog procesa pripreme jela

Ocjenjivanje je u skladu s pravilima HKS-a i WORLDCHEFS-a

Objava osobnih podataka:

potpisom prijavnice za Revijalno natjecanje Bocuse d'Or Croatia, natjecatelji i njihovi pomoćnici daju izričitu privolu/suglasnot organizatoru (HKS-u) za prikupljanje, obradu i objavu njihovih osobnih podataka i to za:

- snimanje, prikupljanje i obrađivanje fotografija, audio i video zapisa nastalih za vrijeme odvijanja revijalnog natjecanja Bocuse d'Or Croatia 2023 te njihovo daljnje korištenje u svrhu promocije natjecanja na službenoj stranici HKS-a, društvenim mrežama HKS-a te u ostalom medijskom prostoru (različite tiskovine, portali).
- korištenje i publiciranje nagrađenih jela i receptura

HKS će prikupljene osobne podatke koristiti u svrhu informiranja, izvješćivanja i promocije *HKS-a i revijalnog natjecanja Bocuse d'Or Croatia*, a sve sukladno Zakonu o zaštiti osobnih podataka i Općoj uredbi o zaštiti osobnih podataka.

Kontakt informacije:

Hrvatski kuharski savez

Franjevački trg 17,

42000 Varaždin

tel: 042/300-022

e-mail: hks@kuhar.hr