

Kamelija kup - Dani hrvatskog kulinarstva



06.-10. prosinca, 2021 • hotel Minerva, Varaždinske Toplice

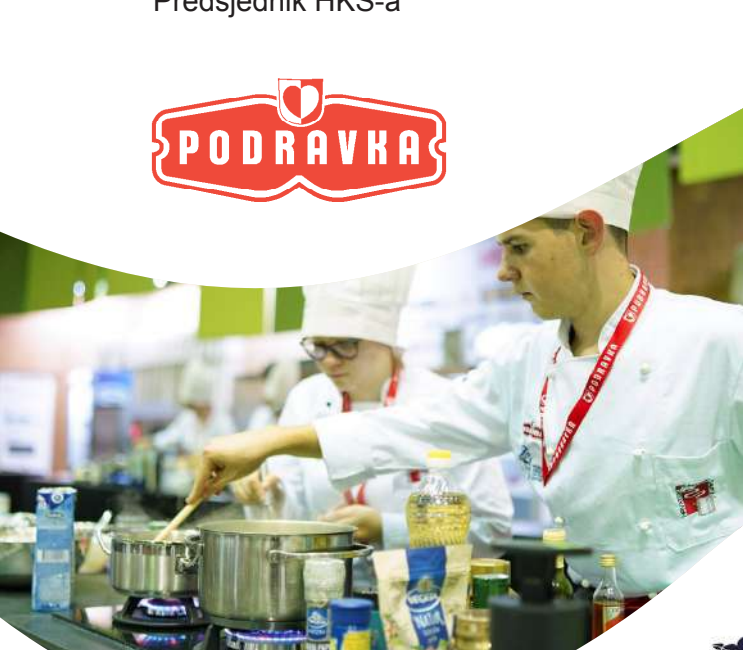


Dani Hrvatskog kulinarstva središnja je nacionalna kulinarska manifestacija koja se održava po četrnaesti puta pod visokim pokroviteljstvom Ministarstva Turizma. Cilj manifestacije je popularizacija kuharske i slastičarske struke, poticanje izvrsnosti i napredka kuhara i slastičara, doprinos stvaranju kvalitetne stručne radne snage, poticanje interesa za deficitarna zanimanja, podizanje kvalitete ugostiteljskih objekata u Hrvatskoj, svekolika afirmacija kuharske i slastičarske struke i promocija kulinarskih majstora te hrvatskih namirnica i jela hrvatske kulinarske baštine.

Središnji sadržaji manifestacije su **Bocuse d'Or - Croatia, 14. Državno prvenstvo kuhara, 9. Državno prvenstvo slastičara** te **12. natjecanje učenika Kamelija kup**, a natjecateljski dio popratiti će brojne radionice i predavanja namijenjena stručnom usavršavanju kuhara i slastičara.

U „Kamelija kupu“ sudjeluju dvočlane ekipe učenika završnih razreda srednjih škola za zanimanje kuhari, 1 slastičar u posebnoj kategoriji koje prati po jedan mentor. U pritvku Vam dostavljamo propozicije za natjecanje te prijavnicu za isto.

S poštovanjem,
Damir Crleni,
Predsjednik HKS-a



ScanBox





12. Kamelija kup - Osnovne informacije

Program:

Natjecanje se održava 06. i 07. prosinca 2021. godine u hotelu Minerva u Varaždinskim Toplicama. Dolazak sudionika predviđen je prvog dana do 11:00 sati, a odlazak nakon proglašenja pobjednika drugog dana. Točnu satnicu organizator će odrediti nakon zaključivanja prijave.

Smještaj svih sudionika je osiguran u hotelu "Minerva" na bazi jednog noćenja s uključenim doručkom. Doplata za sve dodatne obroke (buffet) iznosi 70,00 kn i plaća se na licu mjesta. Za sve sudionike postoji mogućnost duljeg boravka uz doplatu. Sudjelovanje na radionicama i ostalim sadržajima koji se održavaju za vrijeme Dana hrvatskog kulinarstva je besplatno.

Sudionici i prijave:

Sudjeluju dvočlane ekipe učenika **završnih** razreda srednjih škola za zanimanje kuhar u kulinarском natjecanju te 1 slastičar u slastičarskom natjecanju. Škole mogu prijavljivati učenike i u samo jednoj od navedenih kategorija. Sastavni dio ekipe je i jedan mentor. Drugi mentor može biti dio ekipe, ali njegov trošak smještaja ne snosi HKS. Ekipe ne može prijaviti više od dva mentora.

Broj ekipa ograničen je na dvanaest. Škola može prijaviti najviše dvije ekipe. Prvonavedena ekipa osigurava direktni poziv na natjecanje. Drugonavedena ekipa poziva se samo u slučaju da do završetka prijavnog roka nije popunjen broj od 12 ekipa.

Sudionici se određuju redoslijedom prijave, odnosno uplaćene kotizacije.

Trenutkom zaprimanja prijave u Ured HKS-a, ekipa će biti obznanjena na javnom popisu prijavljenih na službenoj stranici Hrvatskog kuharskog saveza, www.kuhar.hr

Svi natjecatelji i mentori trebaju biti članovi HKS-a s plaćenom članarinom za 2021. godinu. Ukoliko to nisu, samim činom prijave biti će upisani u evidenciju članova HKS-a, a na iznos kotizacije biti će dodan iznos godišnje članarine od 70,00 kn za učenika i 150,00 kn za mentora.

Prijave za natjecanje dostavljaju se na ispunjenom prijavnom listu i to zaključno do **26. studenog**.

Kotizacija i smještaj:

Kotizacija i smještaj:

1. Zasebno sudjelovanje jedne kulinarske ekipe (dva učenika i mentor) plaća se kotizacija u iznosu od 1.500,00 kn + PDV
2. Za sudjelovanje jedne slastičarske ekipe (jedan učenik i mentor) plaća se kotizacija u iznosu od 900,00 kn + PDV.
3. Za sudjelovanje kulinarske i slastičarske ekipe (tri učenika i mentor) plaća se kotizacija u iznosu od 1.900,00 kn + PDV





Kotizacija uključuje:

- smještaj na bazi polu pansiona za učenike u trokrevetnim sobama
- smještaj na bazi polu pansiona za **jednog mentora** u jednokrevetnoj sobi
- službene kuharske bluze natjecanja, kuharske kape za učenike i jednog mentora
- sve namirnice potrebne za rad

Kotizacija treba biti plaćena po ispostavljenom računu, a najkasnije do 03. prosinca.

Namirnice i rad:

Sve namirnice osim začina osigurava organizator. Sudionici rade u službenim uniformama natjecanja i s vlastitim alatom. Kape osigurava organizator i natjecatelji su ih dužni nositi. Svi sudionici radove prezentiraju na identičnom hotelskom posuđu. Sudionici kuharskog natjecanja rade na mobilnim kuhinjama pred publikom. Sva jela u kuharskom natjecanju pripremaju se od zadanih namirnica i to u 3 identične porcije za 1 osobu.

Jela pripremaju isključivo učenici, a mentor ne sudjeluje u pripremi i ne ulazi u prostor rada. Učenici se cijelo vrijeme rada mogu konzultirati s mentorom izvan prostora kuhinje. Sva natjecanja odvijat će se na 6 mobilnih kuhinjskih jedinica. Uoči natjecanja sudionici će imati i sat vremena za predpripremu namirnica (bez termičke obrade - pranje, guljenje povrća i sl.)

U isto vrijeme počinje priprema svih jela. Nakon 75 minuta iznosi se hladno predjelo, 75 minuta kasnije glavno jelo s prilogom i 30 minuta kasnije desert.

Nakon ocjenjivanja predsjednik Ocjenjivačkog suda prokomentirati će učenicima i mentorima njihove radove i ukazati na eventualne nedostatke.

Pravila i ocjenjivanje:

Natjecanje se održava po pravilima HKS-a, sukladno pravilima WORLDCHEFS-a (Svjetsko udruženje kuharskih saveza). HKS imenuje tročlani ili četveročlani Ocjenjivački sud. Za vrijeme pripreme jela najmanje jedan član Ocjenjivačkog suda nadzire rad natjecatelja.

Rezultati ocjenjivanja su konačni i nema prava pritužbi. Sudjelovanjem na natjecanju sudionici priznaju sve navedene uvjete. HKS zadržava sva prava publiciranja radova i recepta.

Nagrade:

Prve tri ekipe u obje kategorije dobivaju Posebna priznanja HKS-a (svaki učenik, mentor i škola). Prvoplasirana ekipa osvaja i zlatne medalje (svaki učenik i mentor) te godišnju članarinu u HKS-u za slijedeću kalendarsku godinu, nagrade sponzora manifestacije i Hrvatskog kuharskog saveza dok ostale ekipe dobivaju priznanja.

GDPR:

Objava osobnih podataka:

potpisom prijavnice za Dani hrvatskog kulinarstva, 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 manifestacije te njihovo daljnje korištenje u svrhu promocije manifestacije 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 manifestacije, a sve sukladno Zakonu o zaštiti osobnih podataka i Općoj uredbi o zaštiti osobnih podataka.

HKS zadržava sva prava publiciranja radova i recepta.



Upute i savjeti za natjecatelje

Priprema za natjecanje:

Kod osmišljavanja jela treba pokušati postići što veću zahtjevnost pripreme jela izvedivu u zadanom vremenu, te voditi računa o kreativnosti kod izbora namirnica i vizualne prezentacije.

Poželjno je koristiti što više različitih tehnika obrade namirnica - npr. jedan dio mesa pečen kao rolada, drugi paniran, jedan prilog pržen, drugi blanširan itd.

Sve namirnice koje će se na natjecanju koristiti za pripremu jela poželjno je u vremenu predviđenom za pripremu radnog prostora izvagati u potrebne količine te pravilno repakirati u prigodnu ambalažu - plastične posude, čašice, vrećice i sl. kako bi se maksimalno smanjila količina otpada.

Sve namirnice koje su višak nakon pripreme, a još su iskoristive, potrebno je za vrijeme ili nakon rada ponovno zapakirati i pohraniti u hladnjaku. Ocjenjivači će voditi računa o navedenom te značajnije propuste kažnjavati negativnim bodovima.



Predpriprema namirnica dopuštena je u slijedećem opsegu:

- voće i povrće može se očistiti, oprati i oguliti, ali ne sjeckati i rezati
- riba se može očistiti, ali ne filetirati
- meso može biti iskošteno, ali ne sjeckano i rezano
- kosti mogu biti usitnjene u male komade

Rad i oprema:

Natjecatelji rade u službenim natjecateljskim bluzama, kapama (uključene u kotizaciju) i s vlastitim alatom. Za prezentaciju jela natjecatelji koriste hotelske tanjure. Natjecatelji mogu koristiti posuđe hotelske kuhinje no preporuča se ponijeti vlastito posuđe za pripremu jela, posebno manje posude, tavice i slično. Natjecatelji rade vlastitim alatom. Nakon prijave, proslijedit ćemo Vam i popis opreme koja se nalazi u svakoj kuhinjskoj jedinici.



Kod pripreme eksponata treba izbjegavati sve što je nejestivo. Kost može biti dio eksponata samo ukoliko je sastavni dio namirnica i ima estetsku važnost kod prezentacije jela, tj. služi da bi npr. kotlet stajao uspravno itd. Čačkalica, ražnjić i sl. mogu se koristiti kod pojedinih vrsta jela za koja su nužni, ali moraju biti primjerenog oblika i materijala.

Začinsko bilje i lisnate salate te voće (sa ili bez kore) može se koristiti, a da nije termički obrađeno, ali mora biti prezentirano na pravi način - oprano, očišćeno, po potrebi želirano.

Zadana tema mora biti vidljiva i prepoznatljiva u okusu i sastavu.

Smjernice za rad natjecatelja:

- očekivana je pravilna osnovna priprema u skladu s modernim kulinarskim umijećem
- očekivana je svrsishodna, kulinarski besprijekorna zdrava i probavljiva priprema
- jela moraju izgledati prirodno i ukusno



06.-10. prosinca, 2021. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice



- sastojci moraju tvoriti sklad u količini, okusu i boji te odgovarati saznanjima moderne nauke o prehrani
- porcije moraju odgovarati otprilike jednoj porciji jela à la carte – prilagođena današnjim standardima.

Bitne stvari koje treba izbjeći:

- izrada likova pomoću oblika/kalupa/modla
- pokrivanje rubova tanjura ili plata
- korištenje umjetnih aroma i bojila

Nepridržavanje ovih smjernica povlači za sobom oduzimanje bodova.



Smjernice koje vrijede za Dane hrvatskog kulinarstva sastavljene su na osnovu smjernica WACS-a (Svjetsko udruženje kuharskih saveza).

Ocjenjivanje:

Svaki član Ocjenjivačkog suda ocjenjuje na vlastitom ocjenjivačkom listiću i prema slijedećim kriterijima:

Vanjski izgled

- Sklad boja – boje moraju biti u skladu, a jelo mora biti privlačno oku
- Kompozicija – jelo mora biti pravilno i lijepo prezentirano
- Kreativnost – posebno se vrednuje svako odstupanje od klasičnog načina prezentacije

Sastav i okus

- Sklad okusa – okus jela mora biti skladan i ukusan
- Kreativnost – posebno se vrednuje svako odstupanje od standardnih kombinacija sastojaka jela
- Pravilan omjer sastojaka – jelo mora biti pravilnog nutricionističkog sastava, npr. u sastavu ne smije biti previše ugljikohidrata
- Pravilna priprema – ocjenjuje se pravilna priprema svih sastojaka, npr. važno je da neka namirnica nije raskuhana ili prepečena

Ostalo

- Poštivanje propozicija – vidi tablicu negativnih bodova
- Složenost pripreme – posebno se vrednuje složenost pripreme pojedinog jela

Pojedinačne ocjene članova Ocjenjivačkog suda zbrajaju se i izračunava se prosječna ocjena svakog kriterija. Zbroj ocjena svih kriterija daje ukupan rezultat natjecatelja u toj kategoriji.



06.-10. prosinca, 2021. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice



Tablica negativnih bodova:

2 negativna boda:

- ukoliko u receptu nisu navedeni svi sastojci eksponata (i jela i dekoracije)
- kašnjenje sa iznošenjem eksponata - svaka treća pređena minuta
- ukoliko broj elemenata jela ne odgovara propozicijama (npr. ukoliko su na jednom tanjuru 2, a na drugom tanjuru 3 oblikovana krumpirića)
- ukoliko jedan od elemenata eksponata izgubi svoje predviđeno stanje (padne, pukne, otopi se itd.) za vrijeme rada Ocjenjivačkog suda

4 negativna boda:

- ukoliko natjecatelji koriste kuhinju izvan dogovorenog vremena i rasporeda

Prema procjeni članova Ocjenjivačkog suda mogu se dodijeliti negativni bodovi u različitom broju i to za nepravilno raspolaganje namirnicama (velika količina otpada), neuredno radno mjesto, neprimjereno ponašanje natjecatelja, nepravilan ili ne higijenski rad s namirnicama i sl.





06.-10. prosinca, 2021. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice



12. KAMELIJA KUP, 2021, Popis zadanih tema i namirnica:

Zadana tema kuharskog natjecanja:

- A. Hladno predjelo: Skuša
B. Glavno jelo s prilogom: Pileći zabatak
C. Desert: Kruške i sir

Paket zadanih namirnica za svaku kuharsku ekipu:

- 0,6 kg Skuša
0,6 kg Pileći zabatak
0,45 kg Kruške
0,10 kg President sir

Namirnice koje se mogu koristiti (zajednički stol):

Čokolada za kuhanje
maslac, mali – 10g
tikvica

luk
luk ljubičasti
mrkva, narančasta
mrkva, žuta
rajčica
češnjak
krumpir
riža Podravka - Arborio

bob smrznuti
špinat sviježi
paprika – crvena, žuta, zelena (po jedna)
pšenično brašno
panceta - narezana
palenta
Limun
Kukuruzno brašno
Ulje suncokretovo
Maslinovo ulje
Sol, papar, Vegeta
Šećer

Sjeckana rajčica
Cherry rajčica
sušena rajčica
Badem listići
bučine sjemenke
salata, mješana
regica (kovrčava)
peršin list
rukola
Začinsko bilje - sviježe

Vinjak
jaja
naranča
šampinjona-konzervirani, slani, cijeli (Podravka)
sir Ribanac
sir gauda
mlijeko
maslac
vrhnje za kuhanje
crne masline s košticama
zelene masline s košticama

Ostalo: sol, papar, začinsko bilje, alkohol i slične namirnice neophodne za pripremu jela se mogu koristiti, ali ih natjecatelji osiguravaju sami.

Napomena: Na zajedničkom stolu će biti i dodatne tajne namirnice koje ćete moći koristiti u pripremi jela, a otkrit će se na sastanku s natjecateljima.



06.-10. prosinca, 2021. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice



Zadana tema slastičarskog natjecanja:

Torta na zadanu temu – Zima (za 12 osoba)

Eksponat se donosi gotov. Natjecatelji imaju 1 sat vremena za postavljanje eksponata bez pomoći drugih osoba ili mentora. Eksponat se izlaže sat vremena uoči ocjenjivanja. Torta treba biti popraćena opisom te recepturom.

Nema ograničenja po količini, ali veličina ne ulazi u ocjenu. Veličina pojedinog kata torte ne smije biti višja od 7 cm bez dekoracije. Torta treba biti zarezana da se vidi presjek, a 2 porcije prezentiraju se na tanjuru s dekoracijom. Poželjno je da zadana tema (zima) bude primjenjena i na oblik torte. Kod pripreme torte može se koristiti konstrukcija. Ako se slaže torta s više katova, svi katovi moraju biti identični.

Kod osmišljavanja torte, a u skladu s radovima na međunarodnim natjecanjima, potrebno je voditi računa o vizualnom dojmu presjeka torte kao i o težini rada kod pripreme unutrašnjeg dijela torte - korištenje više različitih biskvita, nadjeva različitih boja i sl.

Moguće je dorađivanje eksponata i popravljavanje dijelova torte u hotelskoj kuhinji uoči izlaganja.



06.-10. prosinca, 2021. • hotel Minerva, Varaždinske Toplice



12. Kamelija kup - Prijavni list

Škola: _____ OIB: _____

Ulica, k.br. i grad: _____

Odgovorna osoba: _____ Telefon/e-mail: _____

Ekipa (preporuča se da su učenici završni razred)

1. Ime i prezime: _____, Datum rođenja: _____

Adresa stanovanja: _____, OIB: _____

Veličina kuharske bluze: _____, Kontakt telefon: _____

2. Ime i prezime: _____, Datum rođenja: _____

Adresa stanovanja: _____, OIB: _____

Veličina kuharske bluze: _____, Kontakt telefon: _____

3. Ime i prezime (slastičar/ka): _____, Datum rođenja: _____

Adresa stanovanja: _____, OIB: _____

Veličina kuharske bluze: _____, Kontakt telefon: _____

Mentor, ime i prezime: _____, Datum rođenja: _____

Adresa stanovanja: _____, OIB: _____

Veličina kuharske bluze: _____, Kontakt telefon: _____

Ostalo

Ekipa može prijaviti i 2. mentora, pri čemu se dodatno plaća smještaj i materijali za natjecanje. Ekipe i mentori mogu doći dan ranije ili ostati i nekoliko dana nakon natjecanja uz doplatu za smještaj.

Navedene stavke dopišite na prijavni list pa ćemo Vam dostaviti dodatne informacije i cijene istoga:

Mjesto, datum: _____

Potpis, pečat: _____

Ovjereno vratiti na e-mail: hks1@kuhar.hr

ili poštom: Hrvatski kuharski savez, Franjevački trg 17, 42000 Varaždin