



HRVATSKI KUHARSKI KUP 2020.

Generalni pokrovitelj: PODRAVKA d.d.

UVOD

Hrvatski kuharski kup utemeljen je 2005. godine kao festival u cjelinu povezanih 5 kulinarskih natjecanja koja se na razne zadane teme održavaju diljem Hrvatske. Osim svekolike afirmacije kuhara i struke te cjelokupnog hrvatskog kulinarstva i hrvatskih proizvoda, cilj mu je prezentacija, razvoj i izgradnja prepoznatljive hrvatske kulinarske ponude. Posebna je pak zadaća ovih natjecanja kreativan i konkretan doprinos oblikovanju kulinarske prepoznatljivosti lokalne sredine, a time i unapređenje sadržajnosti i atraktivnosti njene cjelokupne turističke ponude.

OPĆA PRAVILA I UVJETI SUDJELOVANJA

Organizator kupa je Hrvatski kuharski savez. Županijske Udruge kuhara ili drugi pravni subjekti s turističkom djelatnošću u suradnji sa Savezom domaćini su pojedinih natjecanja.

Sudionici natjecanja su isključivo članovi HKS-a, kuhari bez obzira na mjesto zaposlenja. Natjecanje je pojedinačno, ali svaki natjecatelj može imati jednog pomoćnika. Natjecatelj može sudjelovati na svih 5 natjecanja, odnosno samo na odabranom natjecanju i to u svim ili samo u jednoj natjecateljskoj kategoriji. U slučaju ograničenog broja natjecatelja, prvenstvo sudjelovanja imaju natjecatelji koji sudjeluju u više kategorija, odnosno natjecatelji s većim brojem ostvarenih natjecanja u tekućoj godini. Teme natjecanja utvrđuje HKS i objavljuje ih uz utvrđeni raspored prije održavanja prvog natjecanja.

Prijavnice za svako natjecanje dostavljaju se u Ured HKS-a najkasnije pet dana prije natjecanja. Natjecatelji se mogu prijaviti unaprijed za natjecanja pojedinog kola Kupa. Svi sudionici pojedinog natjecanja dužni su uz sebe imati fotokopiju važeće sanitarne knjižice.

NATJECATELJSKE KATEGORIJE I UVJETI OCJENJIVANJA

Hrvatski kuharski kup realizira se u tri natjecateljske kategorije:

Svečana hladna plata (hladna), **Glavno jelo s prilogom** (toplo) i **Desert** (hladan).

Natjecatelji sami osiguravaju sve potrebne namirnice za pripremu jela osim u kategoriji toplo jelo gdje osnovnu zadanu namirnicu osigurava organizator, ali

natjecatelj može raditi i s vlastitom namirnicom o čemu se izjašnjava u prijavi za natjecanje. Domaćin može osigurati glavne namirnice i u drugim kategorijama.

Pred priprema namirnica je dopuštena u opsegu i prema procijenjenoj potrebi natjecatelja.

Jela se pripremaju na bazi normativa za 12 osoba, a izlažu se na pladnjevima i u toplim kupkama servirana za posluživanje s buffet stola. Svako jelo uz to izlaže se i servira 2 puta na tanjuru za jednu osobu. Obaveza natjecatelja je pripremiti recept i normativ jela pisan na računalu ili pisaćoj mašini i to u dva primjerka. Jedan primjerak se predaje predsjedniku Ocjenjivačkog suda na sastanku i dogovoru o radu, dok se drugi sa eventualnim korekcijama nastalima kod same pripreme jela predaje kod ocjenjivanja. Natjecatelj, ukoliko to nije drugačije utvrđeno, upotrebljava vlastiti pribor za prezentaciju i izlaganje jela u kategorijama Svečana hladna plata i Desert dok domaćin osigurava toplu kupku za prezentaciju Toplog glavnog jela.

Za svako natjecanje HKS imenuje četveročlani Ocjenjivački sud koji ocjenjuje u skladu s pravilima HKS-a. U pojedinoj kategoriji ocjenjuju tri člana Ocjenjivačkog suda, a svaki od njih utvrđuje vlastitu ocjenu pojedinog kriterija pri čemu je konačna ocjena kriterija prosjek pojedinačnih ocjena članova Ocjenjivačkog suda izražena na dvije decimale. Natjecatelj može u jednoj kategoriji ostvariti maksimalno 80 bodova. Svaki član Ocjenjivačkog suda ocjenjuje na vlastitom ocjenjivačkom listiću.

Ocjenjivač koji nije u sastavu Ocjenjivačkog suda pojedine kategorije ne dodjeljuje ocjene, ali vodi bilješke o radu natjecanja i prenosi ih članovima Ocjenjivačkog suda koji ih uzimaju u obzir kod ocjenjivanja radova.

Ocjenjivački sud vrednuje prema slijedećem:

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, npr. kiseli kupus sa dunjama
- 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 – ukoliko se ne poštuju zadane propozicije (korištenje namirnica van zadanog paketa, jelo nije na vrijeme prezentirano za ocjenjivanje itd.) dodjeljuju se negativni bodovi
- Složenost pripreme – posebno se vrednuje složenost pripreme pojedinog jela

Temeljem ostvarenih bodova utvrđuje se redoslijed sudionika na pojedinom natjecanju. Odluka ocjenjivačkog suda je konačna.

Bodovanje i ukupni poredak

Ostvareni redoslijed na pojedinom natjecanju, u svakoj kategoriji donosi natjecatelju određeni broj bodova u poretku Hrvatskog kuharskog kupa i to na slijedeći način:

1. mjesto	100 bodova	7. mjesto	40 bodova
2. mjesto	85 bodova	8. mjesto	35 bodova
3. mjesto	70 bodova	9. mjesto	30 bodova
4. mjesto	60 bodova	10. mjesto	25 bodova
5. mjesto	50 bodova	11.-15. mjesto	10 bodova
6. mjesto	45 bodova	16.-20. mjesto	5 bodova

Poredak natjecatelja vodi se po svakoj kategoriji na način da se zbrajaju bodovi ostvareni redoslijedom na pojedinom natjecanju i u pojedinoj kategoriji.

NAGRADE

Na svakom pojedinačnom natjecanju dodjeljuju se priznanja HKS-a za prvo, drugo i treće mjesto u svakoj kategoriji te priznanja za prvo, drugo i treće mjesto u ukupnom poretku natjecanja. Organizator-domaćin može uz utvrđene nagrade i priznanja u dogovoru s HKS-om dodijeliti i druge nagrade.

Ukupni pobjednik Hrvatskog kuharskog kupa 2020. je natjecatelj koji na kraju natjecanja ima najveći zbir bodova sa svih pet natjecanja iz sve tri kategorije. U ukupan poredak uvrštava se najboljih 12 od 15 mogućih pojedinih kategorija, dok se preostale tri bodovno najlošije kategorije ne uzimaju u obzir. Ukoliko natjecatelj ostvari rezultat u samo 12 kategorija (od mogućih 15), u ukupan poredak mu se uvrštavaju bodovi ih svih 12 kategorija. Pobjednik osvaja veliku kristalnu kuhaču i nagradu sponzora Hrvatskog kuharskog saveza. Za osvojeno drugo i treće mjesto također se dodjeljuju sponzorske nagrade u manjem obimu. Prvih tri natjecatelja u ukupnom poretku dobivaju i kristalne kuhače.

Ukupni pobjednik kategorije je natjecatelj koji osvoji najviše bodova u pojedinoj kategoriji, a za nagradu osvaja priznanje.

Moguće su i druge sponzorske nagrade a prema mogućnostima sponzora i HKS-a.

Za pojedinačno i svako kolo Hrvatskog kuharskog kupa u sezoni 2020 natjecatelji se nagrađuju novčanim nagradama na slijedeći način:

Hrvatski kuharski kup:

Ukupni poredak:

- 1. mjesto 1.000,00 kn
- 2. mjesto 750,00 kn
- 3. mjesto 500,00 kn

Slastičarski kup:

Ukupni poredak:

- 1. mjesto 1.000,00 kn
- 2. mjesto 750,00 kn
- 3. mjesto 500,00 kn

Kup mladih:

Ukupni poredak:

- 1. mjesto nagrade sponzora HKS-a
- 2. mjesto nagrade sponzora HKS-a
- 3. mjesto nagrade sponzora HKS-a