



DANI HRVATSKOG KULINARSTVA

KAMELIJA KUP

OSIJEK

20.-24. 11. 2023.



Dani Hrvatskog kulinarstva središnja je nacionalna kulinarska manifestacija koja se održava po petnaesti puta.

Cilj manifestacije je popularizacija kuharske i slastičarske struke, poticanje izvrsnosti i napretka kuhara i slastičara, doprinos stvaranju kvalitetne stručne radne snage, poticanje interesa za deficitarna zanimanja, podizanje kvalitete ugostiteljskih objekata u Hrvatskoj, edukacija kuhara i slastičara, afirmacija kuharske i slastičarske struke i promocija kulinarskih majstora te hrvatskih namirnica i jela hrvatske kulinarske baštine.

Središnji sadržaji manifestacije su 15. Državno prvenstvo kuhara, 10. Državno prvenstvo slastičara, 13. natjecanje učenika Kamelija kup te Bocuse d'Or - Croatia - revijalno natjecanje, a natjecateljski dio popratiti će brojne radionice eminentnih domaćih i stranih kulinarskih stručnjaka te predavanja namijenjena stručnom usavršavanju za sva ugostiteljska zanimanja.

Suorganizator ovogodišnje manifestacije je Regionalni centar kompetentnosti Ugostiteljsko-turistička škola iz Osijeka. Natjecanje učenika Kamelija kup ove godine se održava pod pokroviteljstvom regionalnog centra kompetentnosti u okviru EU projekta RCK VirtuOS.

S poštovanjem,

Damir Crleni,

Predsjednik HKS-a





13. KAMELIJA KUP NATJECANJE UČENIKA UGOSTITELJSKIH ZANIMANJA (KUHAR, SLASTIČAR, KONOBAR)

OSNOVNE INFORMACIJE

SUDIONICI:

Na Kamelija kupu, natjecanju učenika zanimanja kuhar, slastičar, ove godine i konobar sudjeluju: dvočlane ekipe učenika završnih razreda srednjih škola za zanimanje kuhar (2 učenika i 1 mentor), po jedan slastičar (1 učenik i jedan mentor) i jedan konobar (jedan učenik i 1 mentor). Škole mogu prijaviti učenike u jednu i više disciplina natjecanja (kuharstvo, slastičarstvo, posluživanje). Svaka škola može prijaviti sudjelovanje jednog učenika ili tima po kategoriji discipline.

NATJECANJE:

Natjecanje se održava od 20 do 24. studenog u Gospodarskom centru Osijek –<https://gospodarskicentariosijek.eu/>.

Dolazak sudionika predviđen je prvog dana, u ponedjeljak. 20. studenog do 16:00 sati, a odlazak u petak, 24. studenog. Satnicu nastupa (utorak - četvrtak) odredit će organizator nakon zaključivanja prijava.

Smještaj svih sudionika je osiguran u Hotelu Osijek, na bazi polupansiona (doručak/večera). Ručak za učenike i mentore biti će osiguran u sklopu natjecanja u Gospodarskom centru Osijek. Sudjelovanje na kulinarskim radionicama i ostalim sadržajima koji se održavaju za vrijeme Dana hrvatskog kulinarstva je besplatno. Osim smještaja i tri obroka



13. KAMELIJA KUP Osijek, 20.-24.11.2023.

Stranica 4

organizator natjecateljima i mentorima osigurava sve potrebne namirnice u kuharskoj i slastičarskoj disciplini kao i u posluživanju. Od smještaja do lokacije natjecanja biti će osiguran prijevoz za sve sudionike.

Svi navedeni troškovi (smještaj, prehrana, namirnice, radionice) za učenike i mentore sufinanciraju se kroz EU projekt RCK VirtuOS, Ugostiteljsko-turističke škole. Škole sudionice natjecanja, za svoje učenike i mentore trebaju organizirati i financirati prijevoz do/od Osijeka.

Organizator osigurava kuharske i slastičarske bluze te kape koje su natjecatelji obavezni nositi tijekom natjecanja. Natjecatelji donose sa sobom radnu obuću, hlače, pregače i važeće sanitarne iskaznice. Također, donose potreban alat, pribor i posuđe koje nije na popisu. Popis termičkih uređaja i posuđa dostupan u prostoru natjecanja biti će Vam dostavljen nakon zatvaranja prijava.

Organizator osigurava iste tanjure za sve natjecatelje u svim disciplinama i nije potrebno donositi svoje tanjure. Za posluživanje/prezentaciju jela natjecatelji koriste jednoobrazne bijele tanjure.



PRAVILA I OCJENJIVANJE:

Natjecanje se održava po pravilima HKS-a, sukladno pravilima WORLDCHEFS-a (Svjetsko udruženje kuharskih saveza). HKS imenuje tročlano ili četveročlano Prosudbeno povjerenstvo. Za vrijeme pripreme jela najmanje jedan član Prosudbenog povjerenstva 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.

ELEMENTI OCJENJIVANJA:

Svaki član Ocjenjivačkog suda ocjenjuje na vlastitom ocjenjivačkom listiću i prema sljedećim 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.

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

13. KAMELIJA KUP Osijek, 20.-24.11.2023.

Stranica 6

- 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 nehigijenski rad s namirnicama i sl.

NAGRADE:

Prve tri ekipe u svim disciplinama 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 za sudjelovanje.



Objavit će se samo najbolje tri škole u svakoj od disciplina kao i u ukupnom poretku dok će ostali natjecatelji biti navedeni bez broja osvojenih bodova.

Svi natjecatelji i mentori trebaju biti članovi HKS-a s plaćenom članarinom za 2023. godinu. Ukoliko to nisu, samim činom prijave biti će upisani u evidenciju članova HKS-a.

PRIJAVA I SMJEŠTAJ:

Prijave za natjecanje dostavljaju se na ispunjenom prijavnom listu i to zaključno do 15. listopada 2023. ili ranijeg zatvaranja prijave zbog potpunosti.

Ove godine troškove sudionika natjecanja Kamelija kup-a, snose HKS i RCK UTŠO. Bez naknade za sudionike je omogućen:

- smještaj u dvokrevetnim sobama na bazi punog pansiona za učenike i mentore,
- namirnice i pribor,
- službene kuharske bluze natjecanja, kuharske kape i pregače za učenike i jednog mentora .

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 prepakirati u prigodnu ambalažu - višekratne 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 i
- 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 tanjure osigurane od organizatora.

Natjecatelji mogu koristiti osigurano posuđe no preporuča se ponijeti vlastito posuđe za pripremu jela, posebno manje posude, tavice i slično.

Natjecatelji rade vlastitim alatom.

Nakon završetka prijave, prosljedit 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.



13. KAMELIJA KUP Osijek, 20.-24.11.2023.

Stranica 8

Čačkalice, 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. Svakako preporučamo pročitati i dodatni dokument "savjeti za natjecateje" koji je sastavljen po pravilima Worldchefs-a).

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

Smjernice za rad natjecatelja:

- očekivana je pravilna osnovna priprema u skladu s modernim kulinarским umijećem,
- očekivana je svrsishodna, kulinarски besprijeekorna zdrava i probavljiva priprema,
- jela moraju izgledati prirodno i ukusno,
- 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:

- pretjerana 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).



KUHARSKO NATJECANJE

Natjecatelji—dvočlane ekipe učenika završnih razreda srednjih škola za zanimanje kuhar (2 učenika i 1 mentor). Sudionici kuharskog natjecanja rade na mobilnim kuhinjama pred publikom. Predviđeno je natjecanje na devet jednakih mobilnih kuhinjskih jedinica.

Sva jela u kuharskom natjecanju pripremaju se od zadanih namirnica i to u četiri (4) identične porcije za jednu osobu (prvi tanjur ide prosudbenom povjerenstvu, drugi tanjur ide na izložbeni stol, a treći i četvrti tanjur ide za potrebe konobarske discipline).

Jela pripremaju isključivo učenici, a mentor ne sudjeluje u pripremi i ne ulazi u prostor rada.

- Prije natjecanja sudionici će imati i 45 minuta za pred pripremu namirnica (bez termičke obrade, a odnosi se na pranje, guljenje povrća, ali ne i rezanje i sl.). U isto vrijeme počinje priprema svih jela.
- Nakon 75 minuta iznosi se hladno predjelo, 75 minuta kasnije iznosi se glavno jelo s prilogom i 30 minuta kasnije desert.
- Za hladno predjelo koristit će se tanjuri promjera 28 cm, za glavno jelo koristit će se tanjuri promjera 31 cm, a za desertno jelo koristit će se tanjuri promjera od 30-32 cm.

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

Učenik/natjecatelj zajedno sa mentorom treba napisati/sastaviti recepturu (normative i prigrotovljavanje) za hladno predjelo, glavno jelo, desert za četiri osobe, prema glavnim zadanim namirnicama te ponuđenoj košarici zajedničkih namirnica. Recepture je potrebno ispisati u tri primjerka te donijeti na dan natjecanja. Prije početka natjecanja jedan primjerak potrebno je predati Povjerenstvu, drugi koordinatoru natjecanja Ivanu Gašpiću, a treći koristi učenik.

Radne bluze i kape osigurava organizator, a hlače, pregače i obuću natjecatelji donose sa sobom.

Natjecatelji sami donose potreban alat, pribor i posuđe koje nije na popisu. Popis termičkih uređaja i posuđa dostupan u prostoru natjecanja biti će objavljen i dostavljen nakon zatvaranja prijave.

Natjecatelji sa sobom moraju imati važeću sanitarnu iskaznicu i identifikacijsku ispravu koje će provjeriti Prosudbeno povjerenstvo.

Sve namirnice za disciplinu kuharskog natjecanja osigurava organizator, a trebovanje je potrebno poslati koordinatoru Ivanu Gašpiću na mail: ivan.gaspic2@gmail.com najkasnije do 13. studenog 2023. Tablicu trebovanja preuzmite u sklopu najave.

POPIS ZADANIH TEMA I NAMIRNICA

Zadana tema kuharskog natjecanja:

- A. Hladno predjelo: Šaran
B. Glavno jelo s prilogom: Svinjski lungić (svinjski file)
C. Desert: Jabuka i suha šljiva

Pripremaju se 4 porcije svakog slijeda.

Namirnice koje se mogu koristiti (zajednički stol):

panceta - narezana	riža Podravka - Arborio
tikvica zelena	palenta
tikva Buternut	krušne mrvice
luk	kukuruzno brašno
luk ljubičasti	pšenično brašno
mrkva, narančasta	ulje suncokretovo
rajčica	maslinovo ulje
cherry rajčica	šećer
češnjak	
krumpir	sir Ribanac
šampinjoni	sir Gauda
patliđan	sir Dimsi
cikla	mlijeko
naranča	maslac
limun	jaja
šipak	
šumsko voće	vrhnje za kuhanje
suha šljiva	čokolada za kuhanje
suha marelica	vinjak
bob smrznuti	
špinat svježi	
paprika – crvena, žuta, zelena	
crne masline s košticama	
zelene masline s košticama	
badem listići	Ostalo: sol, papar (prah i zrno),
bučine sjemenke	začinsko bilje (origano, timijan,
salata, mješana	majčina dušica, ružmarin svježi,
regica (kovrčava)	lovor, menta svježa, peršinov list
peršin list	svježi), curry, kurkuma, muškatni
rukola	oraščić, crvena mljevena paprika
	ljuta i slatka, bosiljak svježi, ko-
	par svježi ili smrznuti, klinčić.

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

SLASTIČARSKO NATJECANJE

Sudionici natjecanja— jedan slastičar; 1 učenik i jedan mentor.
Zadana tema slastičarskog natjecanja:

Torta na temu „Slavonska jesen“ ,
promjera 26 cm – 30 cm visine između 10 cm – 12 cm.

Vrijeme izrade torte 5 sati.

Poslužuju se dva komada na dva tanjura, jedan za Prosudbeno povjerenstvo i jedan za prezentaciju uz tortu. Jednake tanjure za sve natjecatelje osigurava organizator (bijeli plitki tanjur 30 – 32 cm promjera).

Zadana tema treba biti vidljiva u izgledu i okusu torte i preporuka je voditi računa o vizualnom dojmu presjeka torte kao i o zahtjevnosti izrade različitih elemenata torte. Svi elementi torte moraju biti jestivi.

Organizator će osigurati potrebne namirnice, stalak za tortu i tacne. Preporuka je ponijeti sitni alat i pribor za rad dok će sve ostalo osigurati organizator.

Pisana receptura treba biti isprintana na A4 formatu u 3 primjerka i spremljena u košuljice. Jedan primjerak koristi učenik, drugi ide Prosudbenom povjerenstvu, a treći koordinatorskoj disciplini po dolasku.

Natjecatelji sa sobom moraju imati važeću sanitarnu iskaznicu i identifikacijsku ispravu koje će provjeriti Prosudbeno povjerenstvo. Radne bluze i kape osigurava organizator, a hlače, pregače i obuću natjecatelji donose sa sobom.

Trebovanje za tortu treba poslati do 13. studenog 2023. na mail koordinatorske discipline.
Koordinator slastičarske discipline : Ružica Šošić, ruzsotic@gmail.com .

NATJECANJE KONOBARA
učenika srednjih škola za turizam i ugostiteljstvo

MODULI:

Disciplina 1.

Modul 1. Priprema i postavljanje postava za ručak za dvije osobe

- priprema konobarskog radnog stola, priključnog stola
- odabir i priprema odgovarajućeg inventar
- priprema glavnog stola i postavljanje pripadajućeg postava za dvije osobe
- prema pravilima struke napisati menu kartu

Modul 2. Posluživanje svečanog ručka za dvije osobe

- doček i smještaj gostiju
- ponuda i rastakanje pića gostima prema pravilima prednosti
- posluživanje kruha
- posluživanje jela
- ispraćaj gostiju
- završni radovi
- učenici imaju na raspolaganju 150 min: 60 min za pripremu i postavljanje postava za svečani ručak; 60 min za posluživanje jela i pića; 30 min za završne radove.

Modul 3. Dekantiranje crvenog vina

- pripremni radovi-odabir odgovarajućeg inventara
- odabir odgovarajućeg vina za dekantiranje
- prezentacija i opis odabranog vina
- otvaranje butelje prema pravilima struke
- dekantiranje vina
- organoleptička ispravnost vina
- rastakanje vina prema pravilima prednosti
- završni radovi
- učenici imaju na raspolaganju 15 min za dekantiranje i rastakanje vina za dva gosta

Disciplina 2.

Modul 1. Prepoznavanje i sljubljivanje tri vina uz tri različita jela

- prepoznati tri vina i opisati osnovne karakteristike vina (sorta, regija, pod regija, alkoholi, količina šećera, godina proizvodnje)
- sljubiti vino sa pripadajućim jelom s obzirom na organoleptička svojstva uz usmeno obrazloženje
- učenici imaju na raspolaganju 30 min

Disciplina 3.

Modul 1. Priprema toplog napitka na bazi kave

- obaviti pripremne radove
- pripremiti dva espressa
- pripremiti dva cappuccino
- prezentirati napitke
- obaviti završne radove
- učenici imaju na raspolaganju 10 min

UPUTE:

- na natjecanju mogu sudjelovati učenici ugostiteljsko –turističkih škola, smjer konobar i turističko- hotelijerski tehničar,
- u svakoj disciplini se natječe jedan učenik,
- škola može prijaviti discipline po vlastitom izboru , prva disciplina sadržava tri vezana modula,
- škola može prijaviti jednog učenika natjecatelja po disciplini u posluživanju,
- svaki modul se ocjenjuje posebno, disciplina se nagrađuje medaljom a učenik koji ima ukupno najviše bodova iz svih modula osvaja pehar i nagradu,
- inventar je osiguran od strane organizatora,
- natjecatelji mogu koristiti vlastiti inventar za dekantiranje vina,
- sve namirnice su osigurane od strane organizatora,
- sva pića su osigurana od strane organizatora,
- učenici natjecatelji prije natjecanja dobivaju detaljne upute oko disciplina i modula,
- organizator zadržava pravo selekcije natjecatelja u slučaju prekomjernih prijava,
- učenici su obvezni nositi propisanu radnu odjeću škole iz koje dolaze,
- učenici su dužni pokazati važeću sanitarnu iskaznicu,
- natjecateljice moraju imati povezanu kosu, trebaju biti bez nakita (sat, narukvica, prsten), skraćeni i ne lakirani nokti i
- natjecatelji moraju biti obrijani, bez nakita, uredne frizure.



PRIJAVE:

Prijava je online. Prijavni obrazac za sve discipline se nalazi na slijedećoj poveznici <https://forms.gle/VGCXDFQA5RbRnDwX7>.

Ukoliko imate dodatnih pitanja, molimo poslati e-mail na . obje adrese rck@rck-utso.hr i kamelijakup2023@gmail.com.

Trebovanje po disciplinama potrebno je poslati koordinadorima natjecanja najkasnije do 13. studenog 2023. na mail:

- Disciplina kuharstvo: Ivan Gašpić, ivan.gaspic2@gmail.com
- Disciplina slastičarstvo: Ružica Šošić, ruzsosic@gmail.com
- Disciplina posluživanje: Robertino Marinjak, robertino.marinjak@gmail.com

GDPR:

Objava osobnih podataka: popunjavanjem i slanjem prijavnice za Dane hrvatskog kulinarstva, natjecatelji i njihovi mentori daju izričitu privolu/suglasnost organizatorima (HKS-u i RCK UTŠO) 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.

Vidimo se u Osijeku!





Hrvatski kuharski savez zadržava pravo izmjene i dopune programa,
a ovisno o broju prijava.

Sponzori, partneri i pokrovitelji:



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta

13. KAMELIJA KUP

Stranica 16



UGOSTITELJSKO-
-TURISTIČKA
ŠKOLA



www.esf.hr

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.