

PROPOZICIJE za EKIPNO takmičenje

Svaka ekipa priprema eksponate u kategorijama A, B, C i D:

Kategorija A) a) **1 hladna svečana ploča za 8 osoba**
(hladno pripremljena, hladno servirana)
1 tanjir na kome će se videti
proporcionalnost jela za jednu osobu.

a1) **4 Predjela**
2 hladna predjela, hladno prezentovana
2 topla predjela, hladno prezentovana

Kategorija B) b) **Meni od 5 ganga za 1 osobu, uključujući dezert**
2 gang treba da bude bistra supa sa uloškom

b1) **2 glavna vegetarijanska jela**
(toplo pripremljena, hladno rastavljena)

Kategorija C) c) **3 vrste slatkih zalogaja (petit fours, praline ...) za 4 osobe**
i jedan tanjir sa svim vrstama po jedan komad za žiri.

c1) **4 različita dezerta - za 1 osobu**

OCENJIVACKI KRITERIJUM ZA KATEGORIJE A, B I C

- 1) **Prezentacija/ inovacija, 0-25 poena**
sadržajnost, da li probuđuje apetit
ukus, elegancija prezentacije,
stil prezentacije (moderan stil ...)
- 2) **Kompozicija, 0-25 poena:**
dobar balans hrane - da li je ispoštovan
odnos između vitamina, ugljenih hidrata,
proteina, masti, harmonija i sklad boja
- 3) **Pravilna profesionalna priprema, 0-25 poena:**
Pravilna priprema hrane
(mehanička i termička obrada),
usaglašena sa današnjom modernom
kuvarskom umetnošću
- 4) **Aranžiranje/serviranje, 0-25 poena:**
čistoća serviranja, bez veštačkih dekoracija,
odgovarajuća dekoracija,
mogućnost praktične primene
(vreme serviranja)

Kategorija D) d) **kulinarske ukrasne dekoracije (figure i motive iz izabrane tematike)**
pripremljene od margarina, leda, soli, tijesta, voća, povrća itd...
ili
poslastičarske ukrasne dekoracije (figure i motive iz izabrane tematike)
pripremljene od; maslaca, čokolade, vučenog šećera, duvanog
šećera, leda, marcipana itd...

OCENJIVACKI KRITERIJUM ZA KATEGORIJE D

1. Kreativnost, inovativnost i umjetnički dojam,

- a) scenski i umetnički utisak
- b) celovita usklađenost kompozicije

2. Stepen zahtjevnosti

- a) stručnost
- b) originalnost exponata
- c) stupanj zahtjevnosti izrade exponata

3. Izrada

- a) da li su namirnice jestive i pravilno obrađene
- b) dali su kod pripreme upotrebljene pravilne tehnike
i obrade namirnica
- c) dali su upotrebljene namirnice u skladu sa
standardima

Takmičar će biti nagrađen sa medaljom i priznanjem , ako bude ocenjen sa
dovoljnim brojem bodova i prima:

- * bronzana medalja, od 70 do 79 poena
- * srebrna medalja, od 80 do 89 poena
- * zlatna medalja, od 90 do 100 poena

OSNOVNI USLOVI

- * Organizator osigurava prekriveni rastavni sto na kojeg takmičar sam
rasporedi svoje exponate koje pravilno označi sa kartonima i
sto po želji dekoriše.
- * Takmičar će svoje radove pripremiti ili dovršiti na licu mesta
ili dostaviti već pripremljene exponate.
- * Za izlaganje svojih exponata
Takmičar koji se takmiči za na raspolaganju ima sto veličine 360cm * 360cm

Prijave najkasnije slati na adresu gastroclub@t-com.me do **01.04.2014**

