

**BONDUELLE spol. s r.o., RETIGO s.r.o, NESTLÉ
Professional, MAKRO Cash and Carry, Kuchařské studio
Luděk Bil, GASTROCENTRUM Moravia**



pořádají

Pod záštitou primátora
města PŘEROVA



**13.ročník
KUCHAŘSKÉ SOUTĚŽE
seniorů a juniorů**

RETIGO MORAVSKÝ KUČAŘ 2015

„BONDUELLE CUP 2015“ senior

-

„NESTLÉ CUP 2015“ junior

-

16.5 2015 od 8.00 hod

Místo konání:

Gastrocentrum Moravia, Přerov

Partneři akce:

**Robot Coupe, Pivovar Zubr, Megglé, Winterhalter, Tomgast,
Fomi, Chateau Valtice, Davidkovo koření, Podravka-Lagris,
Gastropohotovost, SŠGS Šířava Přerov, Arthur Branwell & CO,
město Přerov, hotel FIT,**

Mediální partneři:

**Svět gastronomie a hotelnictví, Štamgast&Gurmán, Přerovská
internetová televize, www.gastromorava.cz**

Odborný garant:

Kuchařské studio Lud'ka Bila, AHR ČR

Pravidla soutěže a její podmínky pro účast v soutěži

Do soutěže budou přihlášení všichni kuchaři a kuchařky do 21. let do soutěže juniorů a všichni kuchaři a kuchařky starší 21 let do soutěže seniorů, kteří nejpozději do 30.dubna 2015 zašlou správně vyplněnou přihlášku a kalkulaci soutěžního jídla dle přiloženého formuláře včetně fotografie na mail:

moravskykuchar@retigo.cz

Startovné činí 300,- Kč, bude zasláno na sdělený účet po vyhlášení korespondenční části. Částka obsahuje poukázku na stravu a nápoj

Soutěž se skládá ze dvou částí:

- 1. Korespondenční část – 10 seniorů a 10 juniorů nejlepších kuchařů postoupí do druhé části**
- 2. Praktická část – Finále 10 seniorů a 10 juniorů vybraných účastníků v každé kategorii**

Uzávěrka korespondenční části bude **30.4 2015** a praktická část proběhne v Gastrocentru Moravia v Přerově v sobotu 16.5.2015 od 8.00 hod

Finálová účast bude oznámena na www.gastromorava.cz, www.retigo.cz , emailovou poštou a telefonicky do 5.5 2015.

Soutěžní požadavky:

1. Korespondenční část - vymyslet soutěžní hlavní jídlo s přílohou ze tříchodového menu s použitím předepsaných surovin, kdy hlavní surovinou bude 100gr Mletého masa na porci od společnosti MAKRO (seznam na konci zadání) a minimálně dvěma zeleninami společnosti BONDUELLE (možnost použít jakoukoliv zeleninu od společnosti Bonduelle, seznam zeleniny na <http://www.bonduelle-foodservice.cz/katalog.php>) a některým fondem od společnosti NESTLÉ PROFESSIONAL MAGGI Hovězí fond, MAGGI Slepíčí fond, MAGGI zeleninový fond. Zaslát e-mailem jeho kalkulaci na oficiálním formuláři produkty firmy Bonduelle musí být označené (Romanesco Bonduelle) spolu s fotografií jídla na kulatém talíři bez vzoru průměr 31 mm.

2. Praktická část -finále

Soutěžní výrobek musí být uveden v materiálové kalkulaci ve 4. porcích (pro talířové podávání) a dle fotografie hlavního jídla na bílém porcelánu.

Účastníci finále musí připravit hlavní jídlo shodné z 1. kola.

Zadání soutěžního výrobku:

Připravit 4. porci hlavního jídla s přílohou (počítáno ze tříchodového menu v moderní úpravě. Jedna porce musí obsahovat minimálně 100g hlavní suroviny Mleté maso MAKRO (seznam v závěru). Dále aspoň dva z druhů zeleniny Bonduelle a jeden z uvedených fondů MAGGI. Lehká příloha se zeleniny Bonduelle musí být větší než těžká příloha a musí být na úpravě vidět pracnost. Použití konvektomatu Retigo Vision. Váha jedné porce masa nepřesáhne 250 gramů. Prezentace pokrmu, bude na kulatém klubovém talíři, dodá pořadatel.

Finálová část:

- vyhotovení 4. porcí pokrmů včetně přílohy
- časový limit na výrobu soutěžního výrobku včetně výdeje jídel je 45 minut + 5 minut na úklid pracoviště, pro přípravu polotovaru - 30 min předem
- pokrm bude podáván na kulatém talíři *Ø 31 (klubák)*, dodá pořadatel
- veškeré suroviny na přípravu si zajišťuje a hradí soutěžící sám, pořadatel zajistí 500gr Mleté maso Makro, zeleninu firmy Bonduelle, fondy MAGGI a speciální spotřební koš ve kterém najdou soutěžící výrobky od společnosti MEGGLE, NESTLÉ a dalších partnerů (máslo, smetana, zakysaná smetana) MAGGI základ na mleté maso a další. Z tohoto koše bude soutěžící povinen použít surovinu, kterou napíše do receptury např. 100 gr másla, využije tedy 100 gr másla Megglé apod.
- **Soutěžící je povinen si přivést veškeré pracovní pomůcky!**
- Studia budou vybaveny konvektomatem RETIGO BLUE VISION 611, Holdomatem RETIGO, čtyř plotýnkovým vařičem, kutrem Robot Coupe, dřezem s tekoucí vodou, pracovní plochou a elektrickou přípojkou 220V.

Hodnotící kritéria:

Písemná část:

vypracování kalkulace včetně technologického postupu na formuláři pro soutěž Moravský kuchař

použití povinných surovin, produkty Bonduelle, celkový dojem

fotografie kompletního jídla foceno z úhlu 45°

Novátorství, kreativita

Finále-praktická část:

organizace práce

vůně a chuť výrobku

čistota pracoviště a hygiena

skladba a barevnost výrobku

osobní zručnost

presentace na talíři

moderní technika a postupy

dodržení časového limitu

celkový dojem

vyváženost výrobku

nápaditost

kreativní použití zeleniny Bonduelle

Upozornění:

Nově technický komisař, který bude kontrolovat přípravu surovin a technickou část soutěže

Jelikož jedním z hlavních sponzorů akce je společnost Bonduelle a NESTLÉ, bude se hodnotit zajímavé použití této zeleniny, fondů. Znatelně musí být vidět větší množství zeleniny než ostatní přílohy. Je potřeba s ní pracovat ne pouze ohřívat apod.!

Ceny

Po sečtení výsledků porotou budou vyhlášeny výsledky soutěže a předány ceny vítězům. Vítězem soutěže „RETIGO Moravský kuchař 2015“ -Bonduelle cup 2015 senior a NESTLÉ CUP 2015 junior.

Ceny v každé kategorii:

Soutěže Moravský kuchař RETIGO CUP 2015 - BONUELLE CUP 2015 a JUNIOR NESTLÉ CUP 2015

1. místo	Věcná cena, titul Moravského kuchaře 2015 Pohár Medaile+diplom
2. místo	Pohár Medaile+diplom věcná cena
3. místo	Pohár Medaile+diplom věcná cena

Ostatní – medaile + diplomy a upomínkové předměty

Časový harmonogram praktické část může být upřesněn dle počtu účastníků a bude vyvěšen na stránkách www.gastromorava.cz a www.retigo.cz nejpozději 10.5 2015

Sobota 16.5 2015

7:00 PREZENTACE SOUTĚŽÍCÍCH JUNIOR

8:00 První start soutěžícího Junior

**11:00 SLAVNOSTNÍ ZAHÁJENÍ A LOSOVÁNÍ STARTOVNÍHO
POŘADÍ SENIORŮ V PROFESNÍM OBLEČENÍ**

13.00 Start soutěžícího č. 1 Senior

19:00 VYHLÁŠENÍ VÝSLEDKŮ A UKONČENÍ SOUTĚŽE

STARTOVNÍ ČASY MOHOU BÝT POŘADATELEM ZMĚNĚNY!

Další informace:

Jakékoli připomínky na telefonním čísle 603 571 360 u pana Sedláčka nebo u pana Bila na tel. 603 854 372.

Další informace a fotografie z minulých ročníků na www.gastromorava.cz, www.retigo.cz
Seznam a kódy masa mletého MAKRO, které jsou možné použít pro soutěž:

233802 HOVĚZÍ SEKANÁ MASO 20% 500G.

259513 CZ V. PLEC MLETÁ MAX15% TUK-500G.