

17. DRŽAVNO PRVENSTVO KUHARA 2025. PROPOZICIJE

Zagreb, Zagrebački Velesajam, paviljon 8, 26. i 27. rujna, 2025

Za državnog prvaka Hrvatske u kuharstvu potrebno je sudjelovati u A, A1 i A2 kategoriji.

A.

Umjetnost kuhanja – Meni od 4 slijeda – mystery box – kuhanje pred publikom

A1. Mali zalogaji , amuse bouche – kuhanje pred publikom

A2. Priprema menija od 4 slijeda – kuhanje pred publikom

Uvjeti za sudjelovanje :

U kategoriji A državno prvenstvo kuhara mogu sudjelovati isključivo profesionalni kuhari s najmanje 3 godine radnog iskustva na poziciji Chefa ili Sous Chefa, uz 1 pomoćnika koji mora biti polaznik srednje škole, smjer kuhar.

Svaki natjecatelj i pomoćnik obavezni su sa sobom ponijeti važeću sanitarnu iskaznicu.

Za vrijeme trajanje natjecanja pomoćniku je dozvoljeno raditi isključivo poslove vezane uz pred pripremu namirnica (guljenje, čišćenje, filetiranje, rezanje), te brigu o higijeni radnog prostora kuhinje.

Dok je kod serviranja dozvoljeno samo pomaganje oko organizacije procesa serviranja, ali nikako direktno sudjelovanje u samom serviranju jela na tanjuru.

Svim natjecateljima od strane organizatora biti će osigurano potrebno posuđe za serviranje hrane .

Natjecateljima je dozvoljeno donošenje svojeg alata i posuđa za rad te manjih aparata.

Natjecatelji su se dužni pridržavati svih normi i pravila zastupljeni sustavom HACCP-a.

Natjecateljima nije dozvoljeno donošenje i korištenje: bojila za hranu , pojačivača okusa, industrijskih pripravaka za kuhanje i sl.

A.

Umjetnost kuhanja – Meni od 4 slijeda – mystery box – kuhanje pred publikom

Kategorija obuhvaća kuhanje uživo pred publikom u trajanju od 2 dana u trajanju od 5 sati prvi dan te 6 sati i 30 min drugi dan, meni se priprema u 4 slijeda uz amose bouche , te svaki slijed mora biti pripremljen na 5 tanjura od čega su 4 za ocjenjivački sud, a 1 za izložbeni stol.

Prvi dan natjecatelji započinju natjecanje svečanim predstavljanjem ocjenjivačkom sudu WACS-a , dodjelom radnih jedinica (kuhinja) te otkrivanjem mystery boxa u kojem će se nalaziti sve namirnice potrebne za pripremu kategorije A1 i A2. Nakon otkrivanja mystery boxa natjecatelji će imati po 40 min. Za sastavljanje menija nakon čega će krenuti u kuhinje. (Natjecatelji su dužni ukomponirati sve dobivene namirnice u svoje menije)

Po ulasku u kuhinje kreće vrijeme pripreme od 5 sati uz stalni nadzor ocjenjivačkog suda. Po završetku pripreme natjecatelji su dužni u roku od 15 min pospremiti kuhinje te iste mogu napustiti tek nakon kontrole sudaca.

Kod pripreme je dozvoljeno: čišćenje, ljuštenje, filetiranje, rezanje i sjeckanje te mariniranje namirnica koje to iziskuju, također dozvoljena je i pred priprema tijesta i temeljaca.

Drugi dan natjecatelji dolaze u kuhinje te na znak ocjenjivačkog suda kreću s natjecanjem , za pripremu menija imaju vremensko razdoblje od 5 sati, što znači da nakon isteka vremenskog roka imaju 90 min vremena za serviranje svakog slijeda istovremeno za prvi slijed 12 min svi natjecatelji uz vremenski razmak od 19.5 min za svaki naredni slijed .

A1. Mali zalogaji, amuse bouche – kuhanje pred publikom

Priprema se 4 vrste malih zalogaja, od čega 1 vrsta mora biti od mesna, 1 vrsta mora biti od ribe, 1 vrsta mora biti bez glutena i laktoze, 1 vrsta mora biti veganska. Količina po jednom zalogaju može biti maksimalno 25g (cijela masa)

A2. Priprema menija od 4 slijeda – kuhanje pred publikom

Priprema se hladno predjelo od ribe, toplo predjelo (vegansko), mesno glavno jelo i desert .

Ukupna masa svih sljedova treba biti između 550 i 600g.

Natjecatelji pripremaju čitav slijed za 5 osoba.

Ocjenjivački sud:

Stručni ocjenjivački sud cine 4 strana WACS ocjenjivača uz podršku maršala iz sekcije ocjenjivača HKS-a.

Svaki od članova ocjenjivačkog suda ocjenjivat će svakog natjecatelja prema najstrožim pravilima krovne organizacije WACS kako bi osigurali da se natjecanje provede na najvišoj svjetskoj razini.

Ocjenjivački sud ce za vrijeme ocjenjivanja sljedova menija biti smješten za ocjenjivačkim stolom koji će biti serviran na restoranskom nivou .

Nakon završetka degustacije svih sljedova od svakog natjecatelja, ocjenjivači će svakom natjecatelju pojedinačno izjasniti svoje dojmove za svaki slijed nakon čega ce biti proglašenje pobjednika.