

SIRH/+ BOCUSE D'OR NATIONAL SELECTION CROATIA

Nacionalna
selekcija
2025



SIRH/+ BOCUSE D'OR NATIONAL SELECTION CROATIA

U siječnju 1987. Paul Bocuse kreirao je Bocuse d'Or, revolucionarno kuharsko natjecanje.

Po uzoru na velika sportska događanja, osmislio je kuharski „show“ s naglaskom na kuhanje i kuhare. Svake dvije godine, veliko finale se održava u Lyonu, Francuskoj, u srcu Sirhe, jednog od najvećeg profesionalnog sajma posvećenog gastronomiji.

Bocuse d'or popularno se naziva i „Formulom 1“ u kuharskom svijetu.

Najelitnije je kuharsko natjecanje s tradicijom dugom preko 30 godina. Njen utemeljitelj, Paul Bocuse, proglašen je za

najboljeg kuhara 20 stoljeća. Najistaknutiji francuski i svjetski kuhar svojim je radom obilježio

20. stoljeće, a natjecanje je kreirao sa ciljem isticanja talenta i izvrsnosti kuhara pojedinaca. Prije

sudjelovanja u finalu koje se svake dvije godine održava u Lyonu u Francuskoj sudionici moraju

proći nacionalna i kontinentalna natjecanja - Bocuse d'Or Europe, Bocuse d'Or Asia Pacific i

Bocuse d'Or America Bocuse d'Or Africa.

Model procesa koji vodi do finalnog natjecanja u Lyonu.



SIRHA/+ BOCUSE D'OR NATIONAL SELECTION CROATIA

Ideja natjecanja:

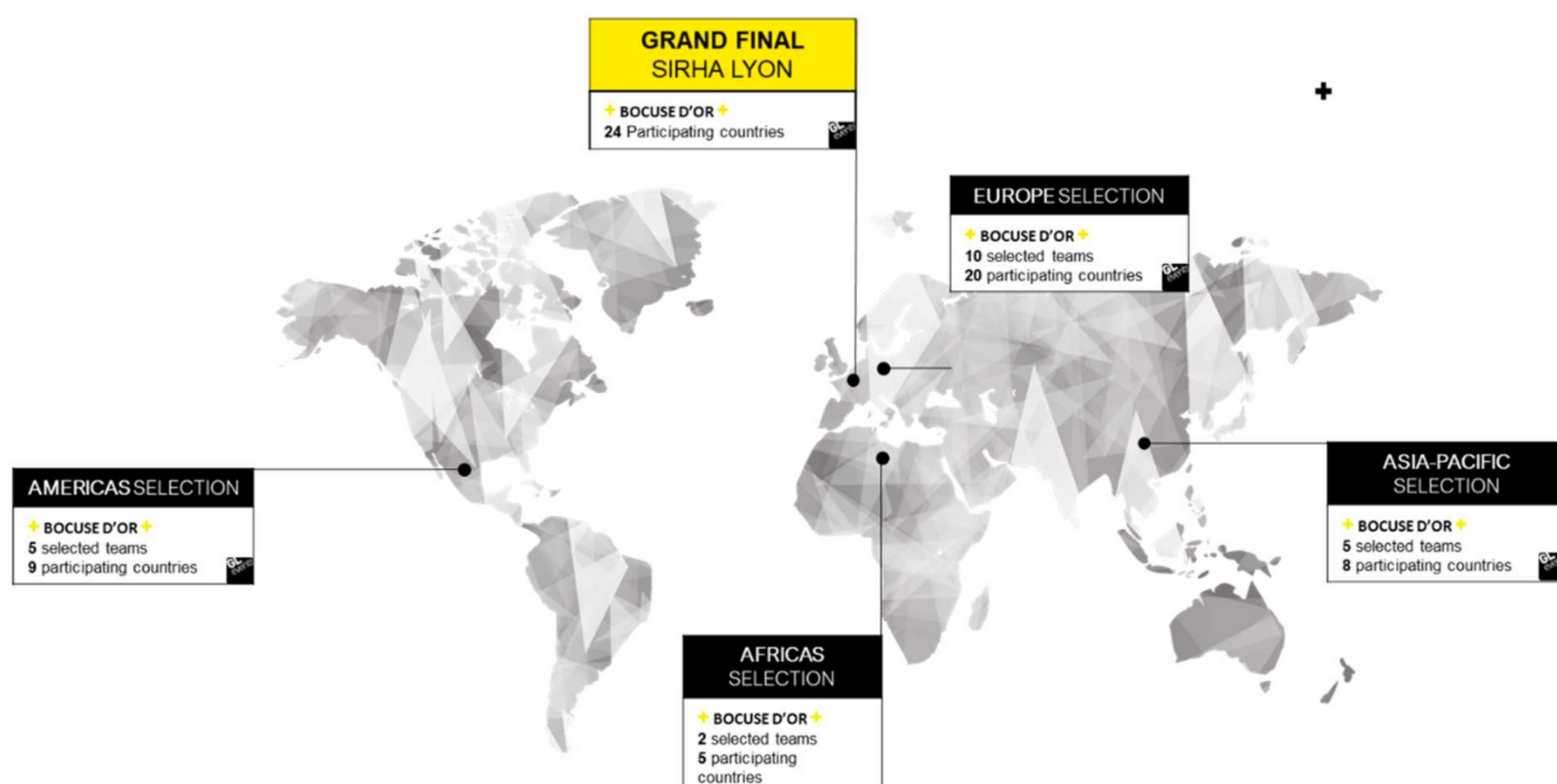
Kroz nacionalne i kontinentalne selekcije okupiti 24 mlada kuhara iz cijelog svijeta - talente svoje generacije koji obećavaju i pripremiti vrhunske specijalitete u roku od 5 sati i 35 minuta, uživo pred oduševljenom publikom. Odluku o pobjedniku donosi ocjenjivački sud sastavljen od najznamenitijih svjetskih kuhara.

Osim pukog natjecanja u kuhanju, Bocuse d'Or je i show koji dobiva izvanrednu medijsku pokrivenost. Mnogi talentirani kuhari postali su vidljivo i poznato ime pobjedom pa čak i samim sudjelovanjem na natjecanju.

20 godina nakon kreiranja natjecanja, suočavajući se sa sve većim brojem zemalja koje žele sudjelovati na prestižnom natjecanju, Bocuse d'Or je 2007. godine stvorio i koncept kontinentalnih kvalifikacija: **Bocuse d'Or Europe, Bocuse d'Or Latinska Amerika, Bocuse d'Or Afrika i Bocuse d'Or Azija-Pacifik.**

Ova događanja su zapravo kontinentalna finala i imaju za cilj odabrati 24 zemlje koje će stići do prestižnog finala. Nagrada Bocuse d'Or dodjeljuje se na kraju finala koje se održava svake dvije godine u siječnju tijekom sajma Sirha u Lyonu.

Više od izoliranog događaja, Bocuse d'Or sada ima gotovo šezdeset nacionalnih i kontinentalnih natjecanja tijekom dvogodišnjeg ciklusa, što dovodi do kulminacije svjetskog finala koji se uvijek održava u **Lyonu, Francuska.**



SIRH/+ BOCUSE D'OR NATIONAL SELECTION CROATIA

Tim čine:

Natjecatelj:

Mora biti profesionalni kuhar s hrvatskom putovnicom i imati više od 23 godine na dan natjecanja. Mora zadovoljavat barem jedan od sljedećih uvjeta:

- zaposlen u restoranu s oznakom Michelinove zvjezdice,
- zaposlen u restoranu s Michelinovom preporukom ili oznakom Bib Gourmand
- zaposlen u hotelu s 5 zvjezdica s iskustvom od najmanje 5 godina vođenja kuhinjskog tima (Chef de cuisine ili Sous-chef)
- nositelj titule Državnog prvaka u kulinarstvu

Pomoćnik:

Mora biti profesionalni kuhar s hrvatskom putovnicom i imati manje od 21 godine na dan natjecanja

Coach/Mentor:

Mentor može biti vlasnik ili predstavnik objekta/restorana, šef kuhinje restorana ili druga odgovorna osoba koja će imati znanja o svom timu i jelima koja će pripremati natjecatelj i pomoćnik. Mentor će sudjelovati u ocjenjivanju jela i rada natjecatelja te će biti zadužen za promociju svog tima i objekta u sklopu natjecanja. Mentor za vrijeme pripreme jela ne ulazi u natjecateljski prostor te ne može ni na koji način pomagati natjecatelju i pomoćniku za vrijeme trajanja natjecanja.



TEMA PLADNJA

1) Predmet

Jelen (lat. capreolus capreolus), Foie Gras (pačja jetra)

- jelen file — cca 2,2 kg
- jelenji vrat — cca 0,9 kg
- pačja jetra — između 450 g i 500 g
- Namirnice isporučuje naš partner — METRO Hrvatska.
- Tehničke specifikacije bit će timovima poslane u zasebnom dokumentu.

2) Tema

Toplo jelo za 16 osoba.

Jelen mora biti predstavljen na pladnju, zajedno s tri priloga (detalji u nastavku).

Svi dijelovi proizvoda moraju se iskoristiti.

Treći prilog poslužuje se „sa strane“ u posudi (promjera cca 20 cm).

Svi elementi pladnja moraju biti posluženi topli. Obavezni proizvodi moraju biti jasno prepoznatljivi vizualno i okusom.

Glavni proizvodi: jelen, pačja jetra

- Opskrbljuje ih službeni partner METRO Hrvatska i timovi ih moraju koristiti.
- Moraju biti prepoznatljivi vizualno i okusom.
- Svi dijelovi službenih proizvoda moraju se iskoristiti.
- Zabranjeno je donositi proizvode slične službenima.
- Nije dopušten nijedan drugi protein životinjskog podrijetla (osim mliječnih proizvoda i jaja).

Glavni komadi — Jelenji file

- Postavljen u cijelosti na pladanj — za 16 osoba.
- Mora uključivati file jelena isporučen od strane METRO Hrvatska.
- File mora ostati u komadu punjen jetrom i formiran u mozaik.
- Ovaj komad reže se tek na stolu za rezanje.
- Slobodna interpretacija i metoda kuhanja.

Prilozi (maksimalno 3 — obavezni)

Prilog 1 — Pita od jelena s jetrom patke

- Poslužena topla.
- Timovi pripremaju pitu za 16 osoba.
- Predstavlja se cijela na pladnju; reže se na 16 porcija na stolu za rezanje i slaže na tanjur s ostalim elementima.
- Tijesto mora biti prhko; timovi ga mogu donijeti kao kuglu do 600 g, ali ga moraju razvaljati na licu mjesta u kuhinji natjecanja.
- Dimenzije: okrugla pita, Ø 20 cm, visina ≥ 6 cm.
- Mora sadržavati jelenji vrat i jetru patke.
- Jetra patke mora biti vidljiva u svakoj porciji pri rezanju.

Prilog 2 — Biljni prilog (isključivo na bazi voća)

- Poslužuje se toplo.
- Predstavljen na pladnju, potom porcioniran na stolu za rezanje.
- Prilog je isključivo od voća iz podneblja iz kojeg dolazi natjecatelj.
- Ovaj nacionalni hommage mora biti prepoznatljiv okusom.

Prilog 3 — „sa strane“

- Poslužuje se u posudi za umak.
- Potom se dijeli u 16 zdjelica na stolu za rezanje.
- Timovi pripremaju 16 dvobojnih zatvorenih raviola, posluženih toplih, s punjenjem po izboru, uz bistri jelenji consommé.
- Consommé se poslužuje članovima žirija i prelijeva preko raviola u zdjelicama.

Umak / Jus / Temeljac (obavezno)

- Maksimalno 1.
- Zabranjeno je donositi gotove baze, umake ili temeljce.
- Sve se priprema na licu mjesta u kuhinjama natjecanja.
- Umak se može poslužiti na tanjurima kod žirija ili na stolu za rezanje.
- Natjecatelji sami biraju posudu i žlicu za umak.

Lokalni proizvodi

- Recept pladnja mora istaknuti proizvode iz regije tima, posebno u prilogu 2.
- Kandidati moraju pisanim putem (max. 400 znakova) obrazložiti svoj izbor i poslati Organizacijskom tajništvu do 20. rujna 2025.
- Osim pisanog obrazloženja, na brifingu žirija na jutro testiranja, predstavnik tima mora održati 2-minutno izlaganje na engleskom o lokalnoj prirodi priloga br. 2 (kazna: 10 bodova u slučaju izostanka).
- Podsjetnik: ovaj aspekt nosi 10 bodova u ocjeni okusa.

Dekoratívni elementi i posude

- Mali nejestivi ukrasi dopušteni su samo na pladnju, ne i na tanjurima.
- Svi elementi s pladnja moraju biti predstavljeni i na tanjuru za kušanje.
- Zabranjeno je koristiti organski materijal kao dekor (npr. biljke s korijenjem), osim ako su dio finalnog jela.
- Višak organskog materijala smatra se otpadom i kažnjava se.

Vrijeme (pladanj)

- Pladanj i 3 priloga moraju se poslati 5 h 30 min nakon početka testa.
- Kandidat i pomoćnik moraju podići ruke kad je pladanj spreman.
- Kašnjenje se kažnjava penalima.
- Maksimalno 8 minuta za aranžman na stolu za rezanje.
- Recept pladnja i objašnjenje moraju biti poslani do 20. rujna 2025.

3) Rezanje i aranžiranje na stolu (pladanj)

- Na stolu mogu raditi samo kandidat i pomoćnik.
- Ne smiju se dodavati dodatni proizvodi ili prilozi.
- Prilog „sa strane“ mora biti predstavljen u zasebnoj posudi.
- Dopušten je samo jedan umak.
- Začinjavanje nije dopušteno (osim soli i papra).
- Zabranjena je upotreba kuhinjske opreme.

4) Pladanj — specifikacije

Pladanj osiguravaju timovi.

Dimenzije

- Visina: 30 cm (uključujući postolje).
- Ovalni ili pravokutni: 110 × 70 cm (uklj. ručke i postolje).
- Okrugli: promjer 90 cm (uklj. ručke i postolje).
- Težina praznog pladnja: max. 20 kg (uklj. ručke i postolje).
- Materijali: bez ograničenja.

Ocjenjivači mogu dodijeliti kaznu od 24 boda ako se dimenzije ne poštuju.

Važno: Elementi prezentacije moraju biti čvrsto učvršćeni kako bi se izbjeglo prevrtanje ili lomljenje.

Organizatori ne preuzimaju odgovornost za eventualnu štetu.

SIRHA+
ROCUSE D'OR
NATIONAL SELECTION CROATIA

KUHARSKI
KONKURZ

METRO

CROATIA
Full of life

Zagrebački
Velesajam

ALPEKS gastro
PREDNOST DOBROG UGOSTITELJA

TEMA TANJURA

Predmet — službeni proizvodi

Tikva, koromač, grdobina, jastog

- Tikva — prema narudžbenici sastojaka.
- Koromač — prema narudžbenici sastojaka.
- 1 cijela grdobina po timu, cca 2,2–2,5 kg.
- 2 cijela jastoga po timu, cca 500–600 g po jastogu.
- Namirnice isporučuje METRO Hrvatska. Tehničke informacije bit će dostavljene zasebno.

Tema (tanjur)

Toplo jelo za 16 osoba, reprezentativno za vaše podneblje.

Tikva i koromač predstavljaju se na pladnju, a zatim raspoređuju na tanjur s grdobinom i jastogom.

- Svi službeni proizvodi moraju se koristiti i moraju biti prepoznatljivi vizualno i okusom.
- Službeni proizvodi moraju se upotrijebiti u cijelosti.
- Zabranjeno je donositi proizvode slične službenima.
- Nije dopušten nijedan drugi protein životinjskog podrijetla (osim mliječnih proizvoda i jaja).

Prezentacija na pladnju, potom porcioniranje

Tikva

- Slobodna priprema.
- Predstavljena kao dva identična cijela komada, svaki za 8 porcija.
- Komadi moraju sadržavati cca 70% tikve.
- Pladanj se prezentira žiriju od strane članova Odbora.
- Elementi s pladnja slažu se na tanjur u kuhinji tima.

Koromač

- Slobodna prezentacija — kao 16 identičnih priloga.
- Predstavljaju se na pladnju i raspoređuju na tanjure u kuhinji tima.

Prezentacija na tanjuru — grdobina i jastog

- Slažu se isključivo na tanjur.
- Ideja: koristiti jastoga kako bi se istaknula grdobina.
- Grdobina i jastog pripremaju se zajedno kao jedan jedinstveni element, predstavljajući individualno toplo jelo koje naglašava identitet podneblja tima.
- Elemente poslužuje žiriju konobar, poput restoranskog servisa.

Umak / Jus / Temeljac (tanjur)

- Obavezno: topli zabaglione na bazi jastogovog jus-a (sifon zabranjen) — slobodna interpretacija.
 - Kandidat mora koristiti 2 posude za umak.
 - Umak se poslužuje žiriju od strane organizatora neposredno prije kušanja.
 - Timovi donose vlastite posude i žlice za umak.
- Opcionalno: dodatni umak — slobodna kreacija — servira se na tanjuru u kuhinji.

Lokalna priroda proizvoda (tanjur)

- Recept tanjura mora isticati lokalne proizvode iz podneblja od kuda dolazi natjecatelj.
- Kandidati moraju napisati obrazloženje (max. 400 znakova) i poslati do 20. rujna 2025.
- Uz to, na brifingu žirija, predstavnik tima mora u 2 minute na engleskom objasniti lokalni karakter recepta (kazna: 10 bodova za izostanak).
- Podsjetnik: lokalni aspekt se ocjenjuje s 10 bodova u kategoriji „Odvažnost“.

Dekoratívni elementi i posude (tanjur)

- Mali nejestivi ukrasi dopušteni samo na pladnju, ne na tanjurima za kušanje.
- Svi elementi s pladnja moraju biti raspoređeni na tanjuru.
- Organski materijali (npr. ukrasne biljke) zabranjeni, osim ako su dio finalnog jela.
- Višak organskog materijala smatra se otpadom i kažnjava se.

Pladanj, rezanje i aranžiranje (tanjur tema)

Pladanj

- Mora se prezentirati žiriju 4 h 40 min nakon početka testa.
- Mora sadržavati dva identična glavna komada — tikva + 16 priloga na bazi koromača.
- Timovi donose vlastiti pladanj.

Specifikacije pladnja

- Visina: max. 30 cm (uključujući postolje).
- Okrugli: promjer 60 cm (uklj. ručke i postolje).
- Ovalni ili pravokutni: 75 × 45 cm (uklj. ručke i postolje).
- Težina: max. 8 kg prazan (uklj. ručke i postolje).
- Materijal: bez ograničenja.
- Ako pladanj ne ispunjava specifikacije, suci mogu kazniti s do 24 boda.
- Važno: Prezentacijski elementi moraju biti učvršćeni kako bi se spriječili padovi. Organizatori ne snose odgovornost za štetu uzrokovanu krhkom konstrukcijom.

Vrijeme

- Pladanj se predstavlja žiriju nakon 4 h 40 min od početka testa.
- Kada je pladanj spreman, kandidat i pomoćnik moraju podići ruke.
- Referent bilježi vrijeme — kašnjenje povlači kaznu.
- Pladanj se prezentira žiriju, medijima i fotografima, a zatim vraća timu u kuhinju.
- Rezanje i aranžiranje obavlja se u kuhinji tima.
- Kandidat i pomoćnik imaju max. 6 minuta za aranžiranje elemenata u finalni tanjur.
- Kada su tanjuri spremni, moraju podići ruke.
- Recept i objašnjenje moraju se poslati do 20. rujna 2025.

Rezanje i aranžiranje

- Nakon prezentacije žiriju, pladanj se vraća timu u kuhinju.
- Kandidat i pomoćnik imaju max. 6 minuta da narežu i slože glavne elemente i priloge na tanjur (koji sadrži grdobinu i jastoga).
- Grdobina i jastog moraju biti samo na tanjuru (ne na pladnju).
- Tikva se reže na 16 jednakih porcija i poslužuje na tanjurima.
- Prilozi od koromača također se slože na 16 tanjura.
- Zabajon mora biti u 2 posude koje donose timovi i šalje se uz tanjure, a poslužuje ga organizator.
- Finalni tanjuri moraju se poslužiti topli.

OCJENJIVANJE

Maksimalni bodovi po temi

- Tema na pladnju: max. 80 bodova od svakog suca
- Tema na tanjuru: max. 80 bodova od svakog suca

Ukupno bodova: zbroj svih ocjenjivačkih listića podijeljen brojem ocjenjivača.

Kriteriji ocjenjivanja (vrijedi za obje teme)

Ocjenjivanje rada u kuhinji

- Radne površine — / 4
- Tehnike pripreme — / 3
- Opća urednost — / 3

Jelo — prije degustacije (vizualni dojam)

- Sklad boja — / 8
- Kompozicija — / 8
- Kreativnost — / 8

Jelo — nakon degustacije (sastav i okus)

- Sklad okusa — / 21
- Kreativnost — / 5
- Pravilan omjer sastojaka — / 5
- Pravilna priprema — / 5
- Složenost pripreme — / 10

UKUPNO: 80

Dodatne informacije

Darovi

Timovima je zabranjeno nuditi darove članovima žirija tijekom natjecanja ili prije događaja. Suci mogu zahtijevati uklanjanje predmeta koji se smatraju darovima.

Tanjuri, podlošci i poklopci

Dekoratívne predmete za stol žirija osigurava partner natjecanja.

Timovi ne mogu donositi vlastite predmete pribor, posuda za umak i žlica.

- Tema pladnja: 16 tanjura + 16 zdjelica
- Tema tanjura: 16 tanjura
- Navedene predmete timovi moraju koristiti; vlastite tanjure ne smiju donijeti.
- Podlošci i poklopci nisu dopušteni.

FAQ / Pitanja

Pitanja se šalju isključivo e-mailom na: uks.kkz@gmail.com ili na hks.kuhar@gmail.com do 15. rujna 2025.

Brzi podsjetnici

- Namirnice: METRO Hrvatska
- Tanjuri i servis: sam natjecatelj organizira
- Rokovi: 15. 9. 2025. (pitanja) · 20. 9. 2025. (recepti/obrazloženja)
- Servis: svi elementi topli; zabranjeni dodatni proteini
- Kazne: dimenzije pladnja (do 24 boda); izostanak lokalnog izlaganja (10 bodova); kašnjenja

Završetak rada i napuštanje kuhinje

Natjecatelji su gotovi i mogu napustiti kuhinju kada:

- su gotovi s pripremom jela
- su očistili kuhinju i sve aparate, opremu i pribor za rad
- suci su provjerili opremu i odobrili iznošenje natjecateljske opreme iz kuhinje
- Čistoća kuhinje ocjenjuje se 45 minuta nakon predaje posljednjeg jela, bez obzira u kakvom se stanju nalazi.
- Natjecatelji imaju 60 minuta da se smjeste u kuhinje, namjeste opremu i pripreme radne površine.



SAVJETI ZA NATJECATELJE

- Salate mogu biti oprane i očišćene, ali ne miješane i ne sjeckane.
- Povrće može biti očišćeno, oprano i oguljeno, ali ne rezano i mora biti sirovo.
- Riba može biti bez glave i bez ljuske, ali ne filetirana.
- Škampi, kozice i sl. moraju biti svježi ili prokuhani, ali ne ljušteni.
- Meso i perad mogu biti otkošteni, ali ne porcionirani i obrađeni; kosti se mogu nasjeckati na male komade.
- Temeljci moraju biti samo osnovni, nereducirani i bez dodataka (začini, vino...).
- Voćna pulpa i pire mogu se donijeti, ali ne smiju biti dorađivani.
- Sve dekoracije rade se u cijelosti na natjecanju.
- Brojčana dosljednost svih dijelova jela na svim porcijama.
- Količinu umaka prilagoditi izložbenoj porciji.
- Pravilno i precizno rezati sve — od mesa do priloga.
- Izbjegavati nejestive priloge.
- Sastojci i prilozi moraju biti usklađeni količinom, okusom i bojom s glavnim komadom jela te u skladu s modernim navikama prehrane.
- Funkcionalna, besprijeckorna i lagana priprema hrane.
- Plate ne smiju biti preopterećene; prilozi mogu biti zasebno na plati.
- Izbjegavati sve nejestivo, postolja i slične elemente.
- Prekrivanje rubova plata hranom ostavlja nehigijenski dojam — izbjegavati.
- Kuhati prema standardima moderne kuhinje uz preciznu i pravilnu pripremu.
- Jela trebaju ostaviti prirodan i nježan dojam.
- Sokovi mesa i povrća ne smiju unerediti prezentacijske plate.
- Uz meso, ako se koristi voće, ukrašavati tankim kriškama.
- Rezani komadi mesa serviraju se tako da presjek gleda prema promatraču.
- Žiri će pratiti radne navike i načine kuhanja tijekom rada u kuhinji.
- U slučaju spriječenosti sudjelovanja (viša sila, bolest i sl.) potrebno je odmah obavijestiti Ured HKS-a.

Izbjegavati

- Repeticiju istih metoda pripreme.
- Prekomjernu upotrebu bojila za hranu.

OCJENJIVAČKI SUD

- Natjecatelje ocjenjuje stručni ocjenjivački sud, kojeg imenuje HKS.
- Ocjenjivanje provodi međunarodni ocjenjivački sud; minimalno jedan član dolazi iz organizacije Bocuse d'Or Winners.
- Predstavnik objekta (mentor) koji sudjeluje u natjecanju je sastavni dio ocjenjivačkog suda, ali ne može ocjenjivati jela svog tima.
- Rad ocjenjivačkog suda je javan.
- Ocjenjivački sud prati rad natjecatelja tijekom cijelog procesa pripreme jela.
- Ocjenjivanje je u skladu s pravilima HKS-a i WORLDCHEFS-a.

OBRADA I OBJAVA OSOBNIH PODATAKA (GDPR)

Potpisom prijavnice za nacionalnu selekciju Bocuse d'Or Croatia natjecatelji i njihovi pomoćnici daju izričitu suglasnost organizatoru (HKS-u) za prikupljanje, obradu i objavu osobnih podataka, i to za:

- snimanje, prikupljanje i obradu fotografija te audio i video zapisa nastalih za vrijeme natjecanja, te njihovo daljnje korištenje u svrhu promocije natjecanja na službenoj stranici HKS-a, društvenim mrežama HKS-a te u ostalom medijskom prostoru (tiskovine, portali)
- korištenje i publiciranje nagrađenih jela i receptura

KONTAKT

E-pošta: hks.kuhar@gmail.com

Telefon: 099 164 0337

Adresa: Josipa Vargovića 4, 48000 Koprivnica