

Dani hrvatskog kulinarstva



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 napredka kuhara i slastičara, doprinos stvaranju kvalitetne stručne radne snage, poticanje interesa za deficitarna zanimanja, podizanje kvalitete ugostiteljskih objekata u Hrvatskoj i služi afirmaciji natjecatelja i promociji kulinarskih majstora te hrvatskih namirnica i jela hrvatske kulinarske baštine.

Središnji sadržaji manifestacije su:

- 13. natjecanje učenika Kamelija kup**
- 10. Državno prvenstvo slastičara**
- 14. Državno prvenstvo kuhara**

Natjecateljski dio popratiti će brojne besplatne radionice, predavanja, demonstracije i degustacije namijenjene stručnom usavršavanju kuhara i slastičara ali i šire javnosti.

Pozivamo i Vas da se uključite u natjecanja i vrhunskoj dodatnoj edukaciji!
Vidimo se u Osijeku.





20.-24. studeni, 2023. • Gospodarski centar Osijek



Osnovne informacije

Sudionici i prijave:

Sudionici su profesionalni kuhari i slastičari, članovi Hrvatskog kuharskog saveza sa plaćenom članarinom u Hrvatskom kuharskom savezu za 2023. godinu, bez obzira na mjesto i objekt zaposlenja. Ukoliko se prijavite na natjecanje a niste član HKS-a, iznos članarine od 22 EUR biti će Vam uračunat u kotizaciju.

U svim kategorijama moguće je sudjelovanje i natjecatelja iz inozemstva, ali ne mogu konkurirati za Državnog prvaka u kuharstvu i slastičarstvu.

Objava osobnih podataka:

Ispunjavanjem i predajom prijavnice za Dani hrvatskog kulinarstva, natjecatelji daju izričitu privolu/suglasnot organizatoru (HKS-u) 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.

Prijave za natjecanje dostavljaju se na ispunjenom prijavnom listu do **06. studenog 2023.**

Broj sudionika je ograničen zbog ograničenog kapaciteta. Sudionici će se odabirati prema vremenu prijave. Prednost kod prijave u kategorijama natjecanja za Državnog prvaka (A, B i C) imaju kandidati koji se prijave u sve 3 navedene kategorije.





20.-24. studeni, 2023. • Gospodarski centar Osijek



Detaljne propozicije sa savjetima za natjecatelje i informacijama za svaku kategoriju mogu se preuzeti sa stranice www.kuhar.hr odnosno ili zatražiti u Uredu HKS-a na tel. 042/300-022 odnosno putem e-maila: hks@kuhar.hr

Svi kandidati koji su predali prijave dobit će potvrdu primitka i dodatne informacije (popis dostupne opreme, potvrđeno vrijeme nastupa i sl.) nakon zatvaranja prijava 06. studenog.

Kotizacija:

Za pojedinačno natjecanje plaća se osnovna kotizacija od 90 EUR koja uključuje:

- paket dobrodošlice,
- službenu kuharsku bluzu natjecanja,
- kuharsku kapu,
- prigodne poklone dobrodošlice sponzora natjecanja,
- besplatno sudjelovanje na svim radionicama i masterclassovima u sklopu manifestacije
- ulaznicu i za **Gala večeru u hotelu Osijek** (četvrtak 23.11.) u sklopu koje se održava dodjela

medalja i proglašavaju Kuharski i slastičarski prvaci države

Kotizacija mora, po ispostavljenom predračunu od strane HKS-a, biti plaćena najkasnije do 15. studenog 2023.

Dodatna ulaznica za osobe u pratnji za Gala večeru iznosi 30 EUR

Smještaj:

Službeni smještaj ovogodišnjih Dana hrvatskog kulinarstva je Hotel Osijek (www.hotelosijek.hr)

Cijene noćenja na bazi polupansiona (doručak/večera) + boravišna pristojba u Hotelu Osijek iznosi:

jednokrevetna soba: 163,84 EUR dan za jednu osobu

dvokrevetna soba: 238,92 EUR dan za 2 osobe

Samostalno je moguće pronaći i osigurati alternativni smještaj.

U sklopu manifestacije u Gospodarskom centru Osijek biti će ponuđen ručak (catering) koji će se dodatno naplaćivati.



20.-24. studeni, 2023. • Gospodarski centar Osijek



Namirnice i rad:

Sudionici sami osiguravaju sve potrebne namirnice i začine, osim u kategoriji C Državnog prvenstva kuhara i gdje će sve namirnice osigurati organizator te osnovne namirnice u pojedinim kategorijama što je točno naglašeno u propozicijama natjecanja.

Sudionici u svim prigodama koriste službenu bluzu natjecanja koju im osigurava organizator i obvezni su ju nositi prilikom natjecanja i kod dodjele priznanja i medalja. Službene kape osigurava organizator i natjecatelji su ih obvezni nositi. Nepoštivanje ovih obaveza može za sobom povući oduzimanje bodova ili priznanja.

Sudionici prvenstveno rade s vlastitim alatom i priborom za kuhanje, a organizator će osigurati i određene količine opreme, suđa i pribora o čemu će popratnim dopisom obavijestiti natjecatelje nakon zatvaranja prijava. Natjecatelji mogu donijeti i koristiti vlastitu opremu npr. miksera, indukcijska kuhala, mini pećnice, i sl.

Natjecatelj mora sa sobom donijeti važeću sanitarnu knjižicu. Prostor i vrijeme rada odrediti će organizator i dostaviti natjecateljima nakon zatvaranja prijava. **Uz Propozicije natjecanja objavljen je nacrt programa manifestacije te ćemo se potruditi ne odstupati previše od navedenih satnica i kategorija, a ovisno o broju prijava u pojedinim kategorijama.**

Ocjenjivanje:

Natjecanje se održava po pravilima HKS-a sukladno pravilima WORLDCHEFS-a (Svjetsko udruženje kuharskih saveza). HKS imenuje ocjenjivački sud koji se sastoji od tri ili četiri člana.

U svakoj kategoriji dodjeljuju se priznanja i medalje. Medalje se dodjeljuju zbrojem bodova i temeljem prosječne ocjene svih pod grupa jedne kategorije (npr. B1 i B2) sukladno Pravilima ocjenjivanja. Nakon prijave natjecatelji će primiti Pravila ocjenjivanja u kojima su detaljnije razrađeni navedeni kriteriji.

Tablica bodova za medalje:

80 Velika zlatna medalja

79 - 72 Zlatna medalja

71 - 64 Srebrna medalja

63 - 56 Brončana

55 - 0 Diploma/priznanje za sudjelovanje

Više o ocjenjivanju stoji u propozicijama.

Rezultati ocjenjivanja su konačni i nema prava pritužbi. Sudjelovanjem na natjecanju sudionik priznaje sve navedene uvjete.



20.-24. studeni, 2023. • Gospodarski centar Osijek



15. Državno prvenstvo kuhara

Sudjelovanje u jednoj kategoriji podrazumijeva obavezno sudjelovanje u svim njenim podkategorijama. Konačan rezultat kategorije je prosjek ocjena ostvarenih u svim njenim podkategorijama. Ovisno o konačnom rezultatu kategorije sudionicima se dodjeljuju diplome odnosno medalje, a prema tablici za dodjelu medalja. Poredak Državnog prvenstva dobiva se zbrojem konačnih bodova u kategorijama A, B i C. Ukupnom pobjedniku dodjeljuje se titula „Kuharski prvak države 2023.“, Prvo troje nagradit će se i novčanim nagradama te vrijednim poklon paketima sponzora HKS-a i manifestacije.

Pojedinačna natjecanja u koja se nožete prijaviti:

A. Umjetnost kuhanja

- A1. Mali zalogaji / finger food
- A2. Svečani menu od 5 sljedova

B. Umjetnost kuhanja – toplo glavno jelo

- B1. Priprema glavnog ribljeg jela s prilogom
- B2. Priprema glavnog mesnog jela s prilogom

C. Umjetnost kuhanja – menu

- C. Priprema menija od 3 sljeda po principu „Mystery box“

D. Umjetnost kuhanja – menu: Hrvatska kulinarska baština

E. Kulinarska umjetnost – voće i povrće

- H. Izrada stolnog aranžmana iz voća i povrća.

F. Kulinarska umjetnost – Carving uživo

G. Izrada skulpture od leda, margarina, tjestenine i sl.

H. Restoransko jelo

Da bi pristupili natjecanju sudionici moraju odabrati tri podkategorije i to: H1 ili H2, H3 ili H4 i H5 ili H6. Ukupan rezultat kategorije je prosječna ocijena iz sve tri odabrane podkategorije.

I. Makrobiotički meni

Priprema menija od 3 slijeda prema načelima makrobiotičke kuhinje.

J. Street food





20.-24. studeni, 2023. • Gospodarski centar Osijek



10. Državno prvenstvo slastičara

Sudjelovanje u jednoj kategoriji podrazumijeva obavezno sudjelovanje u svim njenim podkategorijama. Konačan rezultat kategorije je prosjek ocjena ostvarenih u svim njenim podkategorijama. Ovisno o konačnom rezultatu kategorije sudionicima se dodjeljuju diplome odnosno medalje, a prema tablici za dodjelu medalja. Poredak Državnog prvenstva dobiva se zbrojem konačnih bodova u kategorijama A, B i C. Ukupnom pobjedniku dodjeljuje se titula „Kuharski prvak države 2023.“, Prvo troje nagradit će se i novčanim nagradama te vrijednim poklon paketima sponzora HKS-a i manifestacije.

Pojedinačno natjecanje:

A. Umjetnost slastica

- A1. Priprema 4 različita deserta
- A2. Priprema slatkog pladnja

B. Umjetnost slastica - desert

- B1. Priprema toplog deserta,
- B2. Priprema hladnog deserta

C. Umjetnost slastica – torta

- C. Priprema torte, zadana tema

D. Slastičarska umjetnost

- D. Izrada stolne dekoracije/ skulpture od jestivih namirnica.

E. Restoranski desert

Da bi pristupili natjecanju sudionici moraju odabrati 3 podkategorije i to: E1 ili E2, E3 ili E4 i E5 ili E6. Ukupan rezultat kategorije je prosječna ocijena iz sve tri



Za sva dodatna pitanja obratite se Uredu HKS-a.