

CONPASTA

INTERNATIONAL PASTA CONGRESS

X INTERNACIONALNI KONGRES TJESTENIČARSTVA NATJECANJE SREDNJIH UGOSTITELJSKIH I KUHARSKIH ŠKOLA TE KUHARA JUNIORA HRVATSKE U TJESTENIČARSTVU - KARLOVAC, TUŠ – TRGOVAČKO UGOSTITELJSKA ŠKOLA KARLOVAC 09. STUDENI 2017.

„CONPASTA“ 2017.“ PROPOZICIJE NATJECANJA ZA JUNIORE

I

„CONPASTA“ je hrvatsko natjecanje mladih kuhara juniora i učenika u spravljanju jela od tjestenine, koje će se održati od 09. studenog 2017. godine u prostoru TUŠ-a, Trgovačko ugostiteljske škole Karlovac. Planira se natjecanje 20 – tak kuharskih i gastro-ekipa, mladih kuhara i učenika srednjih kuharskih, ugostiteljskih, prehrambenih i agroturističkih škola iz Hrvatske. Osnovni cilj natjecanja je preferiranje jela s tjesteninom, posebno u mladih hrvatskih kuhara, te poticanje gastronomske kreativnosti i korištenja izvornih hrvatskih tjestenina u kulinarstvu.

II

Natječe se ekipa koja se sastoji od najmanje od 1 člana a najviše 2 člana i jednog voditelja (samo za srednje škole).

III

Natječe se u jednoj kategoriji – spravljanje jednog jela s tjesteninom. Za spravljanje jela svaki natjecatelj može koristiti sirovine po izboru:

MESO

1. Sve vrste mesa po izboru

TJESTENINE

1. domaća i ručno izrađena tjestenina)
2. industrijske tjestenina
3. punjena tjestenina
4. njoki

POVRĆE:

1. sve vrste povrća po izboru natjecatelja

UMACI I PRELJEVI

1. Vrhnje za kuhanje
2. Industrijski preljevi
3. Preljevi u vlastitoj kreaciji
4. Industrijski umaci
5. Umaci u vlastitoj kreaciji
6. Drugi umaci i preljevi po izboru natjecatelja

ZAČINI

1. Korištenje svih vrsta začina po izboru natjecatelja

IV

TJESTENINE; Svaki natjecatelj može u Karlovac donijeti tjesteninu po vlastitom izboru, napraviti je u svom prostoru. Organizator osigurava nekoliko vrsta tjestenina koje proizvodi tvrtka koja sponzorira natjecanje na „Conpasti“, „Podravka“ d.d. Koprivnica i „Podravka – Žito“ Ljubljana.

Dio gore spomenutih namirnica, ako to zatraži natjecatelj, osigurava organizator natjecanja, a to su; začine Podravka d.d., maslac 250 gr „Dukat“, mlijeko „Dukat“, vegeta „Podravka“, sirevi „Dukat“, kiselo vrhnje „Dukat“, parmezan „Dukat“, nekoliko vrsta temeljca „Podravka“, masline „Podravka“.

Povrće i meso po izboru sa sobom natjecatelj donosi sam. U izboru začina natjecatelj ima punu slobodu izbora.

Ukoliko natjecatelj donosi svoje osnovne sirovine s gornjeg popisa odgovara za njihovu higijensku ispravnost.

V

Sva jela ocjenjuje poseban stručni žiri, članovi Ocjenjivačkog suda Hrvatskog kuharskog saveza na čelu s Miroslavom Dolovčakom.

VI

Najbolje plasirani dobivaju diplome i nagrade.

NAGRADE

- I. NAGRADA; medalja i diploma „Zlatna Conpasta“ - poklon paketi Podravka – Dukat
- II. NAGRADA; medalja i diploma „Srebrna Conpasta“ - poklon paketi Podravka – Dukat
- III. NAGRADA; medalja i diploma „Srebrna Conpasta“ - poklon paketi Podravka – Dukat

POSEBNA NAGRADA PREHRAMBENIH TEHNOLOGA I NUTRICIONISTA

NAGRADA REDAKCIJE ROBINSON: **Diploma i medalja** za najoriginalnije jelo s tjesteninom
Diploma i medalja za izvornost jela s tjesteninom

NAPOMENA: Ukoliko su nagrađeni učenici škole, diplome uz njih dobivaju i njihove škole i nastavnici

VII

Ukupni pobjednici CONPASTE 2017. su oni natjecatelji koji osvoje najviše ukupnih bodova. Radovi se boduju po bodovnoj listi iz točke VIII.

VIII

Vidi listić žirija

1.	0 – 10	KREATIVNOST
2.	0 – 5	IZGLED JELA
3.	0 – 5	BOJA
4.	0 – 10	OKUS
5.	0 – 10	ORIGINALNOST IZBORA NAMIRNICA
6.	0 – 10	IZVORNOST JELA (povezanost s domaćom, izvornom tjesteninom i drugim sirovinama)
7.	0 – 10	ORIGINALNOST OKUSA (miris, izbor dodatnih sirovina, itd.)
8.	0 – 5	UJEDNAČENOST KORIŠTENJA IZABRANIH NAMIRNICA
9.	0 – 10	KOMERCIJALNA UPOTREBLJIVOST URATKA
10.	0 – 5	SLOŽENOST PRIPREME
11.	0 – 5	PRAVILNA PRIPREMA

IX

Negativno će se ocjeniti ukoliko natjecatelj ne poštuje pravila struke i natjecanja.

X

PREZENTACIJA JELA

- I. jelo se priprema i servira na jednom tanjuru; donosi pred Ocjenjivački sud.

XI

Članovi ocjenjivačkog suda:

Miroslav Dolovčak (predsjednik)

Dragan Visković HKS, Hrvatski kuharski savez

Branko Žufika, akademik kulinarstva

Ivan Borovac, predsjednik Udruge kuhara Karlovačke županije

U slučaju poslovne spriječenosti nekih članova Ocjenjivačkog suda organizator zadržava pravo njihove zamjene s drugim članovima.

Svim natjecateljima organizator želi puno uspjeha

Za organizatora:

Stjepan Odobašić, direktor

Predsjednik Ocjenjivačkog suda:

Miroslav Dolovčak,
Sekcija ocjenjivača HKS-a, predsjednik

ROBINSON

PUBLISHING HOUSE – CROATIA – FACHZEITSCHRIFTENVERLAG - NOVINSKO NAKLADNIČKO PODUZEĆE -
NOVINARSKO ZALOŽNIŠKO PODJETJE - Šubićeva 12 10000 ZAGREB
Mob: 098 398 220 e-mail: robinson@robinson.hr; www.robinson.hr; www.conpa.eu;