

SIRH/+ BOCUSE D'OR SLOVAKIA 2023



NÁRODNÉ
KOLO

OKTÓBER 2023
BRATISLAVA

www.bocusedorslovakia.sk

Organizátor



Generálny partner



Partneri



OBSAH

KONTAKTNÉ INFORMÁCIE	3
HODNOTY BOCUSE D'OR	4
VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE	5
AKO SA PRIPRAVIŤ NA BOCUSE D'OR SLOVAKIA 2023	6
SÚŤAŽNÉ ZADANIE.....	8
HOSPITALITY	10
PRAKTICKÉ INFORMÁCIE	11
PRAVIDLÁ A PODMIENKY	14
A. PREDSTAVENIE	14
B. POVINNOSTI	14
C. SÚŤAŽNÉ ÚLOHY	17
D. PROGRAM EVENTU	24
E. PRÁVA A POVINNOSTI	27

Organizátor



Generálny partner



Partneri



3

KONTAKTNÉ INFORMÁCIE

Organizačný sekretariát Bocuse d`Or :

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov

Gorkého 10

811 01 Bratislava – Staré mesto

E-mail: bocusedorslovakia@szkc.sk

Mobil: [+421 903 217 212](tel:+421903217212)

Bocuse d`Or Slovak knižnica

Pre prístup ku všetkým dôležitým dokumentom, ktoré sa týkajú súťaže navštívte stránku :

www.bocusedorslovakia.sk

Organizátor



Generálny partner



Partneri



**Senator
Banquets**

HODNOTY BOCUSE D`OR

- 1. Tímová práca**
- 2. Hrdo reprezentuj svoju krajinu**
- 3. Buduj rešpekt k dodávateľom a ich produktom**
- 4. Ukáž ducha, slobodu a predstavivosť**
- 5. Použi to najlepšie zo svojich znalostí**
- 6. Neplytvaj, nevyhadzuj**
- 7. Buď svojim vlastným pánom tvárou v tvár nepriazni osudu**
- 8. Staň sa pokorným víťazom, neprestaň žiariť ani ako porazený**
- 9. Varením slúžime humanizmu**
- 10. Odovzdaj svoju vášeň ďalším generáciám**

Organizátor



Generálny partner



Partneri



VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

Po celú svoju históriu Bocuse d`Or ponúkal neobyčajnú možnosť pozorovať rozdielne gastronomické dedičstvo, rovnako ako vývoj jednotlivých gastronomických scén po celom svete. Táto prestížna súťaž sa rýchlo rozšírila do celého sveta vďaka svojej sieti medzinárodných Bocuse d`Or akadémií, ktorej súčasťou má česť byť aj Bocuse d`Or Slovakia

Cieľom národného kola je vybrať vysoko motivovaný a talentovaný tím, ktorý bude bojovať o účasť na európskom finále Bocuse d`Or 2024 v Trondheime, Nórsko. Účasť na tomto európskom finále nie je garantovaná a víťaz národného kola sa do neho musí prebojovať. V tomto úsilí mu bude usporiadateľ a jeho partneri maximálne nápomocní.

Majte na pamäti, že podaním vašej prihlášky do účasti v národnom finále Bocuse d`Or Slovakia rozumiete a plne akceptujete pravidlá a podmienky celej súťaže.

BOCUSE D`OR SLOVAKIA

Prezident: Peter Duranský

Čestný prezident: Jaroslav Židek

Organizačná komisia:

Vojtech Artz

Jozef Baránek

Zuzana Dúžeková

Lukáš Guzman

Zuzana Mózesová Ádámová

Monika Joskova

Organizátor



Generálny partner



Partneri



AKO SA PRIPRAVIŤ NA BOCUSE D`OR SLOVAKIA 2023

1. Zostavenie a zloženie súťažného tímu

Súťažné tím sa skladá z kandidáta, jeho / jej commis a mentora

- **Kandidát**
 - Musí byť občanom Slovenskej republiky
 - Musí mať minimálne 23 rokov k 21.1.2025 (narodený/á pred 21.1.2002)

- **Commis**
 - Nesmie mať viac ako 22 rokov k 21. 1. 2025 (narodený/á 21.1.2003 alebo neskôr)

- **Mentor** (nepovinný, ale silne odporúčaný)
 - Tímy môžu mať mentora, ktorý musí byť profesionálnym kuchárom.
 - Odporúčame, aby mentor mal dobrú znalosť anglického jazyka.
 - Mentor bude mať prístup na stage:
 - Do súťažnej kuchyne, v ktorej bude jeho tím súťažiť **môže vstúpiť len v prvej hodine** príprav pred súťažou, inak jeho miesto je pred kuchyňou , odkiaľ môže slovne radiť a pomáhať svojmu tímu.
 - Môže vystupovať ako hovorca v rozhovoroch s moderátormi.

Organizátor



Generálny partner



Partneri





Organizátor



Generálny partner



Partneri



SÚŤAŽNÉ ZADANIE/ TÉMA PRE BOCUSE D`OR SLOVAKIA 2023

1. Platter Theme (buffet, francúzsky spôsob servisu s prekladaním)

PRODUKT

ZUBÁČ celý pitvaný

DETAILY TÉMY

- Teplé jedlo servírované pre 14 osôb založené minimálne na:
 - o masový/rybací výrobok
 - o 3x doplnok / príloha
 - o 1x omáčka / šťava
- Timing: musí byť vydané 5 hodín a 35 minút po začiatku súťažného úlohy. Kandidát a jeho / jej commis bude mať 8 minút na preloženie z misky na tanier pre tasting jury.
- 1 porcia = 1 porcia fine dining reštauračného jedla

PODNOS

Bude dodaný usporiadateľom a špecifikovaný v technickej prílohe

2. Theme on the plate (na tanier, ala carte)

OFICIÁLNY PRODUKT

TEKVICA a CESNAK

Každý kandidát musí pre svoje recepty použiť aspoň jednu z uvedených odrôd tekvic :

- o Maslová
- o Muškát
- o Hokaido
- o Špagetová

Každý kandidát musí pre svoje recepty použiť aspoň jednu z uvedených odrôd cesnaku:

- o Germidour
- o Morado
- o Termidor
- o Violeta
- o Messidor

Organizátor



Generálny partner



Partneri



Všetky tekvice a cesnak dodá oficiálny partner súťaže a musia byť účastníkom použité.

Pre túto tému nesmie byť použité iné ako uvedené odrody.

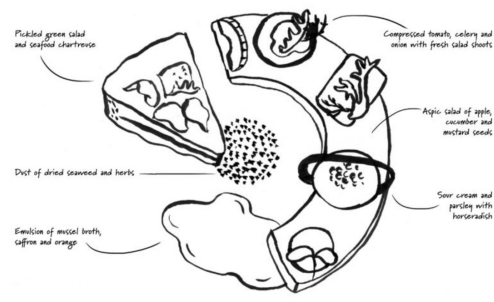
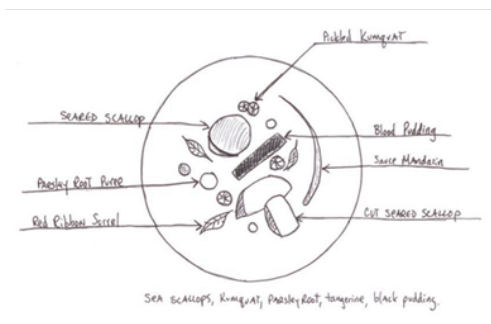
- **DETAILY TÉMY: JARNÝ TANIER**
- Teplé vegetariánske jedlo servírované pre 14 osôb.
- Všetko, čo je na tanieri, musí byť jedlé.
- Dekoratívne prvky a nádoby na tanieri sú zakázané.
- Timing: musí byť vydané 5 hodín po začiatku súťažného úlohy.

3. Receptúry a nákresy

Ako je popísané v pravidlách a podmienkach súťaže Bocuse d'Or Slovakia 2023 nasledujúce materiály musia byť zaslané na sekretariát súťaže najneskôr do **20.8.2023** (povinne):

- **KRÁTKY POPIS VAŠICH RECEPTÚR:** Bude použitý ako podklad pre hodnotiteľov, v prípade postupu aj pre moderátorov a produkciu na ohlásenie vašich pokrmov.
- **DETAILNÉ OPISY VAŠICH RECEPTÚR:** Metódy a jednotlivé kroky vašich receptúr pre technickú a odbornú porotu.
- **NÁKRESY:** Nákresy vašich pokrmov budú použité na výber do národného finále a v prípade postupu, naživo na obrazovkách v priestore konania eventu. Ďalej na sociálnych sieťach v dobe vašej účasti v národnom kole na propagáciu vašej práce. V prípade odlišenie sa, porota rozhodne o udelení penalizácie 5 bodov / tému. Nákres možno nahradiť fotografiou.

Inšpirácia pre nákresy (tanier a misa):



Organizátor



Generálny partner



Partneri



HOSPITALITY

1. Doprava

Sekretariát nebude zabezpečovať oficiálnu dopravu na miesto konania Bocuse d'Or Slovakia 2023. Dátum a čas príchodu na miesto konania národného kola bude čoskoro zverejnený.

2. Ubytovanie

Ubytovanie pre porotu, mentora, kandidátov a commis bude zabezpečené na vyžiadanie.

Miesto ubytovania bude upresnené.

NÁKLADY, KTORÉ Usporiadateľ NEKRYJE:

- Náklady na dopravu na miesto konania národného kola
- Náklady na ubytovanie
- Náklady na tréning a skúšanie pred súťažou
- Všetky náklady na dopravu pred a po skončenie národného kola
- Všetky náklady na mentora, commis

3. Identifikačné visačky

- **Tímy**
ID pre kandidáta, commis a mentora budú distribuované pred súťažou.
- **Staff a sprievod tímov**
Detailné informácie ku vstupu staff a sprievodu jednotlivých tímov budú zverejnené.
Každý tím má povolený maximálne 5 osôb označených ako „STAFF“. Títo sú autorizovaní na pomoc tímu pri vykladaní / nakladaní materiálu pre zásobovanie / vybavenie kuchyne.

Organizátor



Generálny partner



Partneri



PRAKTICKÉ INFORMÁCIE

1. Program (predbežný rozpis)

Kuchyňa	Deň 1			Príprava	Štart	Theme on plate	Theme on platter	Check out
1	Tím 1			09:00	11:00	16:00	16:35	17:20
2	Tím 2			09:10	11:10	16:10	16:45	17:30
3	Tím 3			09:20	11:20	16:20	16:55	17:40
4	Tím 4			09:30	11:30	16:30	17:05	17:50

2. Oficiálne harmonogram (podlieha zmenám)

Organizátor



Generálny partner



Partneri



3. Plán súťažného priestoru (ilustračný)



Organizátor



Generálny partner

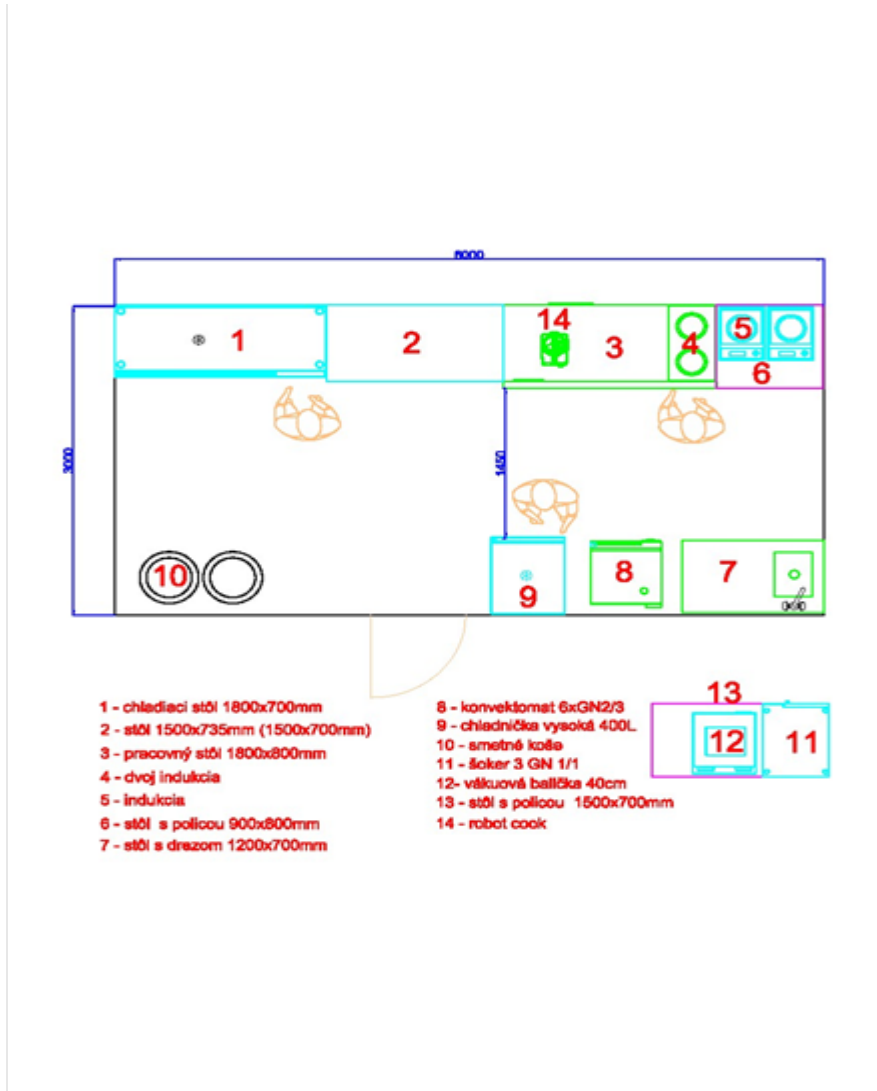


Partneri



4. Vybavenie

- Súťažná kuchyňa



- Vybavenie súťažných kuchýň

Malé spotrebiče sú obmedzené počtom a maximálnom príkonom.

Organizátor



Generálny partner



Partneri



PRAVIDLÁ A PODMIENKY

1. Úvod

Tieto pravidlá a podmienky nadväzujú na kontinentálne (európske) kolo Bocuse d`Or. Cieľom je od začiatku nastaviť vysoký štandard pre jednotlivých súťažiacich a zvýšiť tým ich šancu na úspech na medzinárodnej scéne v rodine Bocuse d`Or.

2. Obsah

A. PREDSTAVENIE

Článok 1 – Súťaž

Bocuse d`Or Slovakia 2023 sa bude konať začiatkom októbra v Bratislave. Event je organizovaný Slovenským Zväzom kuchárov a cukrárov. Súťaž je otvorená všetkým kuchárom, ktorí splnia podmienky účasti a kvalifikujú sa.

Článok 2 – Komisia Bocuse d`Or

Národná komisia hodnotiteľov (NKH)

Národná komisia hodnotiteľov je zložená z popredných šéfkuchárov z tuzemska a zahraničia.

Rozhodnutie prijaté NKH sú suverénne a konečné.

Článok 3 – Termíny na podanie prihlášky

Tímy, ktoré sa chcú zúčastniť Bocuse d`Or Slovakia 2023 si musia podať prihlášku so všetkými náležitosťami najneskôr **do 20. augusta 2023.**

Článok 4 – Zmluvné záväzky

Budú zaslané vybraným finalistom začiatkom septembra.

B. POVINNOSTI

Článok 5 – Súťažný tím, zloženie a povinnosti

Podaním prihlášky všetci členovia tímu spoločne a nerozdielne potvrdzujú, že čítali a plne porozumeli zneniu pravidiel a podmienok súťaže Bocuse d`Or Slovakia 2023.

Súťažný tím sa skladá z Kandidáta, Commis a Mentora. Kandidát musí byť občanom SR.

Akkoľvek zmeny v tíme (výmena člena, stiahnutie zo súťaže atď.) musí byť neodkladne hlásené sekretariátu NKH. Len NKH má právomoc rozhodovať o týchto zmenách.

Organizátor



Generálny partner



Partneri



Kandidát

- Musí byť profesionálny kuchár. Musí byť občanom Slovenskej republiky
- **Musí mať minimálne 23 rokov** k 21. 1. 2025 (narodený/á pred 21.1.2002)
- Má povinnosť sa zúčastniť nasledujúcich udalostí:
 - Oficiálne zahájenie súťaže
 - Oficiálne fotografovanie
 - Slávnostné vyhlásenie súťaže
 - Prípadne Bocuse d`Or Gala dinner

Commis

- **Nesmie byť starší ako 22 rokov** k 21.1.2025 (narodený/á 21.1.2003 alebo neskôr)
- Má povinnosť sa zúčastniť nasledujúcich udalostí:
 - Oficiálne zahájenie súťaže
 - Oficiálne fotografovanie
 - Slávnostné vyhlásenie súťaže
 - Prípadne Bocuse d`Or Gala dinner

Mentor

- Musí byť profesionálny kuchár
- Každý tím môže mať len jedného mentora
- Mentor
 - Môže byť na stage pred priestorom kuchyne svojho tímu v deň, kedy jeho tím súťaží s výnimkou 1 hodiny pred súťažou. NHK určí presný priestor, v ktorom sa môže pohybovať.
 - Môže verbálne radiť.
 - Vystupuje ako hovorca za tím, ktorý reprezentuje v rozhovoroch s moderátormi. Pozná detaily o zložení tímu, o použitých kulinárskych technikách, detaily receptov a použitých surovín.
- Počas súťaže je mentorom zakázané pohybovať sa v priestore kuchyne svojho tímu a fyzicky pomáhať (hoci trebárs len umývaním riadu). Porušenie tejto povinnosti je zaznamenané rozhodcami a/alebo členmi NOK a tím bude penalizovaný. Vyššie penalizácia je na rozhodnutí NOK a tím môže byť až diskvalifikovaný
- Má povinnosť sa zúčastniť nasledujúcich udalostí:
 - Oficiálne začatie súťaže
 - Oficiálne fotografovanie
 - Slávnostné vyhlásenie súťaže

Organizátor



Generálny partner



Partneri



Článok 6 – Oficiálna uniforma počas súťaže

Oficiálna uniforma vychádza z čiernych nohavíc a čiernych topánok

Všetci členovia súťažných tímov musí nosiť uniformu dodanú usporiadateľom nasledovne:

- **rondon, zástera a čiapka**

Tieto uniformy musia byť nosené po celú dobu súťaže, a to vrátane sprievodných akcií a eventov. Nie iba v kuchyni. Vrátane oficiálneho fotografovania, začatia súťaže, slávnostného vyhlásenia.

DÔLEŽITÉ: Žiadne iné logo, než tie, dodané NOK sa nesmie objaviť na žiadnej časti uniformy. Uniformy sú navrhnuté tak, aby bola zabezpečená jednotná prezentácia a profesionalita celého evente, súťažiacich, porotcov a ďalších členov tímov.

Článok 7 – Vybavenie, spotrebiče a HACCP

7.1. Vybavenie

Oficiálny a detailný zoznam vybavenia k dispozícii súťažiacim je uvedený v technickej prílohe. Pre účely súťaže je každá kuchyňa vybavená nasledovne:

2x2 varič indukčný,

Lampa ohrevná

Šokér (zdieľaný)

Konvektomat

Vákuová balička (zdieľaná), stôl s drezom na umývanie, stôl s chladničkou....

Vybavenie dodané usporiadateľom nesmie byť odpájané alebo odstránené z kuchyne a nesmie byť posúvané a premiestňované.

7.2. Súťažiaci si musí priviezť vlastné vybavenie na aranžovanie a prezentovanie. Rovnako ako kuchynské spotrebiče. Nasledujúce kuchynské vybavenie nie je povolené (fritéza, barbeque a ďalšie vybavenie s otvoreným ohňom). Použitie flambovacej pištole je povolené.

Ak si súťažiaci chce priviezť nejaké vybavenie navyše, musí zaslať požiadavku organizátorom najneskôr do (bude upresnené pre vybraných finalistov). Požiadavky zaslané po tomto dátume nebudú vzaté do úvahy.

Extra vybavenie:.

- Nesmie brániť vo výhľade publiku.
- Musí sa vojsť do špecifikovaných priestorov v kuchyni. Čokoľvek z vybavenia, ktoré bude umiestnené mimo týchto priestorov nebude dovolené.
- Nesmie byť vyššie ako bočná stena kuchyne (cca. 1m)

Organizátor



Generálny partner



Partneri



Všetko vybavenie a spotrebiče dodané usporiadateľom a jeho partnerov musí zostať viditeľné počas celej súťaže. Usporiadateľ si vyhradzuje právo na ich umiestnenie počas súťaže. Akékoľvek vybavenie nedodané usporiadateľom Bocuse d'Or Slovakia musí mať zamaskované logo výrobcu, ktorá nesmie byť viditeľné počas súťaže. (Zamaskovať logá je možné napríklad lepiacou páskou).

Usporiadateľ si vyhradzuje právo odobrať akékoľvek vybavenie, ktoré je zakázané alebo nespĺňa požiadavky usporiadateľa (výška, napätie atď.)

7.3. V každej kuchyni sú k dispozícii 3 zásuvky (10KW). Je zakázané používať iné pripojenie ako to dodané v kuchyni.

Usporiadateľ sa zrieka akejkolvek zodpovednosti za preťaženie pripojenia.

7.4. Všetci súťažiaci sú povinní pracovať podľa štandardov HACCP

C. SÚŤAŽNÉ ÚLOHY Článok 8 – Téma na mise (Platter theme)

8.1. Produkt: **ZUBÁČ**

8.2. Oficiálny produkt:

Hlavný chod: **ZUBÁČ**

3x doplnok / príloha

1x omáčka / šťava

8.3. Téma

- Teplé jedlo servírované pre 14 osôb založené minimálne na:
 - o mäsový/rybací výrobok
 - o 3x doplnok / príloha
 - o 1x omáčka / šťava
- Timing: Jedlo musí byť vydané 5 hodín a 35 minút po začiatku súťažnej úlohy. Kandidát a jeho / jej commis bude mať 8 minút na preloženie z misy na tanieru pre tasting jury.
- 1 porcia = 1 porcia fine dining reštauračného jedla
-

8.4. Krájací a aranžovací stôl

Pre Platter theme môžu krájací a aranžovací stôl na prekladanie pokrmu z plattera na jednotlivé tanieru **použiť iba kandidát a commis**. Asistovať im pri tomto môže iba ich mentor. V prípade potreby bude k dispozícii obsluhujúci personál. Pri aranžovaní je zakázané používať akýkoľvek ďalší produkt / prílohu a podobne.

Organizátor



Generálny partner



Partneri



Povolená je iba soľ a korenie. Akékoľvek iné dochucovanie na tomto mieste je zakázané.

The platter

Všetci súťažiaci budú mať k dispozícii rovnaký podnos. Vybavenie na aranžovanie / umiestnenie produktu na podnos si musia zabezpečiť sami. Detail podnosu bude špecifikovaný v technickej prílohe(zaslanej pre finalistov).

Článok 9 – Téma na tanieri

9.1. Produkt: „JESEŇ NA TANIERI“

Oficiálne produkty: **TEKVICA A CESNAK**

Každý kandidát musí pre svoje recepty použiť aspoň jednu z uvedených druhov tekvic :

- Maslová
- Muškát
- Hokaido
- Špagetová

Každý kandidát musí pre svoje recepty použiť aspoň jednu z uvedených odrôd cesnaku:

- Germidour
- Morado
- Termidor
- Violeta
- Messidor

Všetky tekvice a cesnak dodá oficiálny partner súťaže a musia byť účastníkom použité.

Pre túto tému nesmú byť použité iné ako uvedené odrody.

Oficiálny produkt musí byť identifikovateľný vizuálne aj po stránke chuti.

9.2. Téma

- Teplé vegetariánske jedlo servírované pre 14 osôb.
- Všetko, čo je na tanieri, musí byť jedlé.
- Dekoratívne prvky a nádoby na tanieri sú zakázané.
- Timing: Jedlo musí byť vydané 5 hodín po začiatku súťažnej úlohy.

Organizátor



Generálny partner



Partneri



Článok 10 – Doplnujúce informácie

10.1. Je zakázané sľubovať alebo ponúkať akékoľvek darčeky, výhody členom poroty pred alebo počas súťaže. NOK môže požiadať tímy, aby odobrali položky, ktoré zistí ako darčeky alebo výhody v tomto zmysle.

Poznámka: Taniere a príbory použité v súťaži sú iba tie dodané partnerom súťaže. Súťažiaci si nesmie priviezť a použiť vlastné taniere a príbory na ochutnávky.

10.2. Často kladené otázky

NOK zodpovie všetky otázky vybraným tímom. Otázky musí byť zaslané usporiadateľovi na bocusedorslovakia@szkc.sk. Sekretariát následne zašle otázky sa všetkými odpoveďami. Finálna verzia bude zverejnená už len pre 4 finalistov v septembri.

Článok 11 – Suroviny

11.1. – Všeobecné informácie

V závislosti od partnerstiev si usporiadateľ vyhradzuje právo na určenie povinných surovín alebo značiek. Zoznam týchto surovín spolu s informáciou o ich objednaní budú obsiahnuté v technickej prílohe, ktorá bude finalistom tímom zaslaná - september 2023. Suroviny jednotlivých súťažných tém dodáva generálny partner Bocuse d'Or Slovakia spoločnosť **Metro Cash & Carry Slovensko**. Tieto suroviny musia byť použité. Akékoľvek nepoužitie alebo porušenie týchto pravidiel vedie k diskvalifikácii tímu. Vezmite na vedomie, že v okamihu, keď suroviny objednáte po dátume, do ktorého bolo možné ich objednať, usporiadateľ nebude schopný tieto suroviny doručiť.

11.2. Použitie a pravidlá pre suroviny použité v príprave receptúr

- Nasledujúce suroviny **sú zakázané** v akékoľvek podobe
 - o Hľuzovky, kaviár
 - o Hotové alebo predpripravené produkty
- **Povolené suroviny** – Mise en place pravidlá
 - o Súťažiaci môžu v príprave receptúr použiť zeleninový vývar podľa Escoffiera

Organizátor



Generálny partner



Partneri



- Šaláty
 - Očistené, umyté, ale nemiešané ani nakrájané
- Zelenina, ovocie, zemiaky, cibuľa
 - Očistené, olúpané, umyté, surové, nekrájané. Výnimku tvorí zelenina, kde je nutné odstrániť semienka. Napríklad tekvica, ktorá sa ale smie krájať iba na polovice.
 - Cibuľu možno pre kontrolu kvality rozpoliť.
 - Zeleninu ako paradajky možno blanšírovať a olúpať.
 - Fazuľa môže byť vylúpaná.
- Zeleninové/ovocné drene a pyré
 - Možno priviezť, ale nie redukovať, koreniť alebo zahusťovať. Finálna omáčka alebo coulis musia byť pripravené na mieste. Vzorky na ochutnanie.
 - **Žiadne glazé alebo koncentrované šťavy.**
 - Sušené ovocie / alebo zeleninový prášok povolený.
 - Sušené ovocie alebo listy povolené.
 - Povolený zeleninový popol a domáca zmes korenie.
- Ryby
 - Vypitvané, zbavené šupín, nefiletované.
- Mušle
 - Očistené, surové vo škrupinách.
- Kôrovce
 - Surové alebo varené, nelúpané.
- Mäso/hydina
 - Vykostené, neporciované, neočistené, nenamleté.
 - Klobásky musia byť vyrobené na mieste.
 - Surová pečeň a chlieb môžu byť namočené v mlieku alebo smotane, keď sú prinesené do súťažnej kuchyne, ale nie korenené alebo marinované.
- Cukrárska piškóta, korpusy, meringue
 - Možno priniesť, ale nesmie byť vopred nakrájané, naporciované.
 - Makrónky nemožno priniesť.
 - Meringue ako dekorácia musí byť sušené na mieste.
- Dekoračné prvky
 - Musia byť 100% zhotovené na mieste
- Vajcia
 - Možno oddeliť a pasterizovať, ale nespracovávať iným spôsobom
- Suché prísady
 - Možno vopred zväžiť a odmerať.

- Ochutené oleje a masla sú povolené
- Kontrola surovín

Súťažiaci sú povinní prezentovať všetky svoje suroviny technickej porote pred začiatkom súťaže.

Technická porota bude vykonávať vstupnú a výstupnú kontrolu inventára. Pri výstupnej kontrole bude technická porota kontrolovať nespotrebované suroviny kvôli zhodnotenie šetrného využitia surovín. V prípade veľkého odpadu môže technická porota udeliť trestné body.

NOK je k dispozícii na prípadné otázky viď článok 10.3.

V prípade, že súťažiaci nie je schopný dodržať pravidlá alebo ak bude podvádzať, NOK si vyhradzuje právo na disciplinárne riešenie, vrátane diskvalifikácie daných súťažiacich.

Článok 12 – Receptúry

12.1. Zaslание receptúr

Receptúry oboch tém musia byť zaslané sekretariátu najneskôr **do 20. augusta 2023** v požadovanom formáte. Receptúry musia byť v slovenčine na formulári dodanom sekretariátom Bocuse d'Or Slovakia a vyplnené do najmenšieho detailu.

Neskoro zaslané receptúry nebudú brané do úvahy, ak NOK nerozhodne inak.

12.2. Propagácia receptúr účastníkov finále

Menu pre porotu pred konaním súťaže môže byť pripravené iba v digitálnej podobe za účelom ich predstavenia porote. Tento krok je pre súťažiacich nepovinný, ale silne odporúčaný. **Týkať sa to bude len vybraných finalistov národného kola**

Usporiadateľ garantuje diskretnosť jednotlivých receptúr až do predvečera súťaže, kedy budú prezentované porote a odbornej verejnosti pri Gala Dinner .

12.3. Práva a receptúry

Súťažné receptúry pripravované tímami musia byť originálne. Súťažiaci, ako súčasť Bocuse d'Or Slovakia , postupuje práva k receptúram usporiadateľovi. Najmä potom ku kopírovaniu a použitiu receptúr pre propagačné a komerčné účely na ľubovoľných materiáloch, v ľubovoľnej komunikácii a ďalšie účely teraz alebo v budúcnosti (napr. tlačene materiály, tlač, TV, internet, sociálne média, atď.) a to kdekoľvek na svete.

Článok 13 – Kritériá hodnotenia

13.1. Všeobecné informácie k hodnoteniu

- Hodnotenie Platter Theme: 10 porotcov prideluje max 100 bodov každý
- Hodnotenie Theme on Plate: 10 porotcov prideluje max 100 bodov každý

Organizátor



Generálny partner



Partneri



22

- **Hodnotenie technickej poroty:** 4 porotcovia pridelujú max 50 bodov každý. Technická porota je rozdelená do dvojíc na kontrolu surovín a bude hodnotiť každý tím samostatne.
- V prípade rovnosti bodov medzi súťažiacimi je rozhodujúce vyššie bodového hodnotenie od tasting Jury. V prípade i následnej rovnosti bodov, rozhoduje hodnotenie nasledovne:
 - Theme on plate: samostatné hodnotenie chuti hlavného chodu
 - Platter theme: samostatné hodnotenie chuti hlavného chodu

Detaily kritérií hodnotenie Tasting jury:

TASTING JURY – THEME ON PLATTER	/ 100	10	1	/ 1 000
Celkový vzhľad podnosu a taniere	/ 20			
Hlavný chod	/ 30			
- Precíznosť varenia	/ 10			
- Chuť, dochutenie	/ 20			
Prílohy	/ 30			
- Príloha 1	/ 10			
- Príloha 2	/ 10			
- Príloha 3	/ 10			
Omáčka	/ 10			
„Tradičný nádych receptúry“	/ 10			
TASTING JURY – THEME ON PLATE	/ 100	10	1	/ 1 000
Prezentácia / vzhľad	/ 20			
Originalita / kreativita	/ 20			
Zvýraznenie tekvice	/ 20			
Chuť (harmónia chuťou, vyváženie, varenie)	/ 30			
Omáčka	/ 10			
TECHNICKÁ POROTA	/ 50	4		/ 200
Všeobecné hodnotenie (hygiena, racionálne využitie surovín, organizácia práca, ...)	/ 20			
- Racionálne využitie surovín, optimalizácia odpadu, použitie odrezkov	/ 5			
- Vedenie commiho (vzťah, komunikácia, porozumenie)	/ 5			
- Hygiena surovín, uniformy, pracovisko, vybavenie	/ 5			
- Organizácia práca, flow, distribúcia činností medzi kuchárom a commis	/ 5			

Organizátor



Generálny partner



Partneri



ŠPECIFICKÉ HODNOTENIE KU KAŽDEJ TÉME (Technická náročnosť, zvýraznenie surovín, pozornosť /starostlivosť, kulinárske techniky, atď.)	/ 30			
Platter – príprava hlavného chodu	/ 10			
Plate – Vyzdvihnutie tekvice	/ 10			
Celok – technická náročnosť / technika	/ 10			

13.2. Trestné body

Neskoré zaslanie receptúr sekretariátu	5 trestných bodov za neskoré zaslanie
Neskoré servírovanie (0 – 5 minút)	1 trestný bod / porotca (5 bodov)
Neskoré servírovanie (viac ako 5 minút)	1 trestný bod / porotca (5 bodov)
	Servírovanie až po všetkých ostatných súťažiacich
	Technická porota môže prijať i ďalšie opatrenia v závislosti na dĺžke oneskorenia
Nedodržanie požiadaviek pre prezentáciu jedál	2 trestné body / technický porotca (16 bodov)
Prekročenie času na aranžovanie / prezentáciu platter	2 trestné body / technický porotca (16 bodov)
	Technická porota môže prijať i ďalšie opatrenia v závislosti na oneskorení
Prekročenie času pre check out	1 trestný bod / technický porotca (8 bodov)

Akékoľvek previnenie proti pravidlám alebo nezrovnalosť zaznamenaná členom NHK, rozhodcami alebo porotcami, za ktoré neboli udelené trestné body, musí byť zaznamenané do hodnotiaceho formulára technickej poroty. Predseda poroty, predseda technickej poroty a minimálne 1 zástupca NHK rozhodnú o výške trestných bodov za každé vyššie nepopísané previnenie.

Článok 14 – Ceny*

14.1. – Pódiové umiestnenie

Tímy sú hodnotené v celkovom súčte bodov

Organizátor



Generálny partner



Partneri



1. miesto	<ul style="list-style-type: none"> •€ • Poukaz na suroviny od hlavného partnera súťaže pre prípravu na európske finále vo výške€ • Pravidelnú prípravu na európske finále s • Možnosť trénovať v akademii
2. miesto€
3. miesto€

*budú zverejnené po výbere finalistov

PROGRAM EVENTU

Článok 15 – program súťaže

Súťaž sa odohrá začiatkom októbra 2023 nasledovne:

Pred súťažou sa bude konať oficiálny briefing **vybraných súťažných tímov**, mentorov a celé poroty. Účasť natomto briefingu je povinná.

Čas určený na varenie v súťaži : 5 hodín a 35 minút

Súťažiaci vydávajú „Theme on Plate“ 5 hodín po začatí varenia. Súťažiaci vydávajú „Platter“ 5 hodín a 35 minút po začatí varenia.

Práca je považovaná za ukončenú v okamihu, kedy všetky súčasti pokrmov sú pripravené, naaranžované a pripravené na výdaji.

Počas varenie:

- Publikum musí mať nerušený výhľad na jednotlivé tímy (žiadne vybavenie / technika blokujúca výhľad atď.). To sa nevzťahuje na platter v priebehu aranžovania

Organizátor



Generálny partner



Partneri



- Všetky taniere a pokrmy musia byť kompletne pripravené v súťažnom priestore vo vnútri kuchyne.
- Akonáhle sa začalo varenie v súťažnej časti, nesmie byť prinesené žiadne ďalšie vybavenie, technika alebo surovina. Nevzťahuje sa na taniere, meal boxes a prípadné spoločné vybavenie umiestnené mimo kuchyne.

Po skončení varenie:

Technická porota posúdi, že súťažiaci dokončili svoju prácu na príprave súťažných pokrmov i check out po vykonaní nasledujúcej kontroly:

- Čistota a poriadok na pracovisku
- Váženie odpadu
- Vrátenie vybavenia / techniky

Check out bude vykonaný vždy 45 minút po výdaji posledného súťažného pokrmu porote daným účastníkom, a to bez ohľadu na to, či už ukončili upratovanie kuchyne.

Po týchto finálnych kontrolách, a po schválení organizátorom, môžu súťažiaci opustiť kuchyňu.

Článok 16 – Inštalácia / deinštalácia

Súťažiaci budú pripravovať svoje schválené vybavenie a techniku vždy ráno pred súťažným časom. Budú mať k dispozícii 2 hodiny rozdelené nasledovne:

- **1. hodina:** Vyloženie materiálu a príprava kuchyne. Kandidát, Commis a Mentor môžu mať k dispozícii ďalších maximálne 5 osôb k pomôcť s prípravou.
- **2. hodina:** Iba kandidát a Commis môžu byť prítomní v kuchyni na dokončenie prípravy

Článok 17 – Tasting jury/degustačná porota

Predseda degustačnej poroty:

- Bude hovorcom celej poroty v priebehu celej súťaže.
- Má konečné slovo v prípade sporov a / alebo iných požiadaviek / nárokov.

10 členov Tasting jury:

- Je nominované NOK
- V prípade nemožnosti sa zúčastniť súťaže, NOK vyberie náhradníka
- V predvečer súťaže bude žrebom určených 5 porotcov, ktorí budú hodnotiť Theme on Plate a 5 porotcov, ktorí budú hodnotiť Theme on Platter.

Pred rozdelením do jednotlivých porôt, porotca súhlasí s tým, že ochutná všetky pokrmy predložené súťažiacimi.

Porota môže byť zvolaná kedykoľvek je to nutné, alebo v prípade, že o to požiada predsedu ktorýkoľvek z členov poroty.

Organizátor



Generálny partner



Partneri



Článok 18 – Technická porota

Technická porota sa skladá zo 4 profesionálnych kuchárov, ktorých úloha je nasledujúca:

- Kontrola konformity pokrmov, rešpektovanie jednotlivých tém a pravidiel pred výdajom porote.
- Kontrola vybavenia a techniky použitej súťažiacimi.
- Hodnotí technické a organizačné schopnosti tímov.
- Rozdeľuje až 200 bodov (50bodov /porotca), ktoré sa započítavajú do celkového hodnotenia.
- Porotcovia sú rozdelení do dvoch skupín. Jedna hodnotí Theme on Plate a druhá Theme on Platter.

Zloženie a predsedu technickej poroty určí NOK. Členovia technickej poroty sa zúčastnia kompletne celej súťaže bez výnimky. Musia sa zúčastniť briefingov. Organizačný tím poskytne detailný harmonogram pred súťažou.

Okrem bodového hodnotenia, technická porota sleduje akékoľvek porušenie pravidiel, ktoré bude hlásené NHK a predsedovi poroty tak, ako je spomenuté v článku 13. Oficiálny rozhodca zaznamená prípadné rozdelenie trestných bodov.

Článok 19 – Kontrola a overovanie

- Na celú súťaž bude dohliadať **notár** a bude overovať výsledky dodané porotou
- Notár má za úlohu kontrolu sčítavania podkladových bodov od hodnotiteľov a na základe toho vypracuje notársku zápisnicu.

Organizátor



Generálny partner



Partneri



E. PRÁVA A POVINNOSTI

Článok 20 – Povinnosti víťazov a súťažiacich na pódiovom umiestnení

Víťazi súťaže budú zmluvne viazaní organizátorom Bocuse d'Or na dobu 2 rokov po skončení súťaže, vo vzťahu k verejným a partnerským akciám, ktoré môžu byť v priebehu tohto obdobia organizované. Počas tejtodoby sa daný súťažný tím zaväzuje byť k dispozícii organizátorovi minimálne 6 dní počas tohto obdobia. Organizátor bude v prípade potreby účasti daného jednotlivca či tímu informovať o termíne minimálne 1 mesiac vopred. Toto sa nevzťahuje na dobu mesiac po skončení súťaže. Náklady na účasť pokryje usporiadateľ.

Článok 21 – použitie Bocuse d'Or loga a názvu

Kompletné pravidlá použitia loga a názvu sú k dispozícii u organizátora súťaže.

Článok 22 – Autorské práva

Počas súťaže všetci, ktorí sa zúčastňujú (kandidát, commis, mentor, ostatní členovia tímu, porotcovia, rozhodcovia, NHK a ďalší) dávajú k dispozícii práva ku všetkým obrazovým, zvukovým a iným záznamom všetkým médiám – web a social média, tlač, TV, rádio s cieľom propagácie súťaže, organizátora a partnerov Bocuse d'Or Slovakia, a to ako súčasť propagačných krokov celej súťaže.

Článok 23 – GDPR

Všetky členovia zúčastnených tímov (Prezidenti / Členovia poroty, kandidáti, asistenti, tréneri, promotion manažéri) súhlasia s použitím obrazového materiálu pre všetky médiá (Web, TV, tlač) a organizátorov a partnerov súťaže v rámci propagácie Bocuse d'Or .

Článok 24 – Poistenie

Organizátor zabezpečí poistenie priestorov na zodpovednosť za škody spôsobené svojou činnosťou v priebehu akcie.

Všetky ostatné poistenia sú na náklady kandidátov. Kandidáti musia byť poistení za účelom pokrytia rizika (seba proti úrazu a akejkolvek tretej strany, ak súvisia s ich účasťou a činnosťou v súťaži). Akékoľvek ďalšie poistenie je čisto na zväžení účastníkov.

Jednotlivé tímy by mali zvážiť uzavretie zodpovedného poistenia v prípade poškodenia alebo zničenie zvereného vybavenia alebo iné spôsobené škody tretím stranám, a to ako súťažiacimi samotnými, tak inými členmi ich tímu.

Organizátor



Generálny partner



Partneri



Článok 25 - Pravidlá súťaže

NOK si vyhradzuje právo:

- Zmeniť tieto pravidlá v závislosti na situácii alebo pod vplyvom vyššej moci.
- Zrušiť súťaž vplyvom vyššej moci.

Článok 26 – Spory / protesty / nároky / požiadavky / námietky

V prípade vzniku nejakého sporu vo výklade týchto pravidiel má rozhodujúce slovo NHK.

Počas súťaže:

- Mentori jednotlivých tímov môžu predkladať protesty / nároky / požiadavky / námietky priamo k NHK.
- Odpoveď bude oznámená v čo najkratšej možnej dobe, aby sa predišlo prípadnej penalizácii tímu počas riešenia nároku / protestu / požiadavky.

Po oznámenie výsledkov:

- Oficiálne rozhodcovia zaznamenajú písomné protesty / námietky súťažiacich od mentorov jednotlivých tímov iba po dobu 1 hodiny po oznámení výsledkov. Tieto protesty /námietky budú prezentované prezidentovi NHK. Protesty / námietky prijaté po čase k nim vyhradeným nebudú vzaté v úvahy
- Organizačný sekretariát odpovie v čo najkratšom čase prostredníctvom prezidenta NHK.

Organizátor



Generálny partner



Partneri

