

Pravidla soutěže

- Soutěžícímu je v době konání soutěže nejméně 17 let.
- Předpokladem účasti v soutěži je zájem vzdělávat se a pokračovat profesionálně v gastronomii.
- Účastníci budou soutěžit v čistém kuchařském oblečení.
- Soutěžící je schopen uvařit menu, které zasílá v přihlášce.
- Soutěžící souhlasí s využitím zaslaných receptů pro účely Rodinného pivovaru Bernard.
- Přihlášky do soutěže přijímáme do 31. 10. 2023.
- Výběr soutěžících do semifinálových kol provedeme do 30. 11. 2023.
- Semifinále se bude konat 8. 1. 2024 v Jihlavě v Gurmandii, s.r.o. Finále se bude konat v Návštěvnickém centru Rodinného pivovaru Bernard v Humpolci 22. 1. 2024.

Zadání soutěžních úkolů

Kuchařská soutěž BernardChef se skládá ze dvou částí, z korespondenční a z praktické. V korespondenční části sestaví soutěžící třichodové menu, přičemž v jednom z chodů musí soutěžící použít **pivo Bernard**. Autoři nejlepších menu postoupí do druhé části soutěže – semifinále.

1. Korespondenční část

Povinná surovina – pivo Bernard

Soutěžící vypracují menu o třech chodech: předkrm/polévka, hlavní chod a dezert, které **chtějí vařit v semifinálovém kole**. Soutěžící musí alespoň v jednom z chodů použít libovolné pivo Bernard.

Po odevzdání přihlášky již není možné měnit údaje v ní obsažené.

Nejpozději 30. listopadu 2023 oznámíme postupující do semifinálového kola. Do semifinále vybereme 8 soutěžících a 2 náhradníky.

2. Praktická část

SEMIFINÁLE

Povinná surovina – pivo Bernard

Semifinálové kolo se bude konat 8. ledna v Jihlavě v Gurmandii, s.r.o.

Soutěžící v semifinále bude mít za úkol připravit 3 pokrmy dle zasláního menu v přihlášce:

- předkrm/polévka – 4 degustační porce
- hlavní chod – 4 degustační porce
- dezert – 4 degustační porce

Účastník se po příchodu na místo soutěže odebere na své pracoviště dle časového harmonogramu v doprovodu přiděleného člena poroty. Tento člen poroty zkontroluje přinesené suroviny a seznámí soutěžící s vybavením, které jim bude k dispozici. Soutěžící pak budou mít 10 minut na přípravu svého pracoviště.

Hodnocení a porota:

Výkony soutěžících bude hodnotit porota sestavená Rodinným pivovarem Bernard. Rozhodnutí poroty bude konečné, nebude možné proti němu podat odvolání ani protest. V případě rovnosti bodového hodnocení rozhodne o výsledku předseda poroty.

Předmětem hodnocení bude:

- celková skladba menu
- chuť
- originalita
- prezentace jednotlivých chodů
- splnění zadání

Ze zdravotních či jiných závažných důvodů je přípustná změna soutěžícího na poslední chvíli, je však nutné oznámit co nejdříve před začátkem semifinálového kola organizátorovi soutěže z důvodu zajištění účasti náhradníka. Semifinálové kolo se bude konat 8. ledna v Jihlavě.

Suroviny si zajistí a dopraví sám soutěžící, pořadatel je proti dokladu uhradí maximálně do výše 3000 Kč.

Suroviny soutěžící dopraví v nezpracovaném stavu. **Povinnou surovinu, pivo Bernard, zajistí pořadatel soutěže.**

Vybavení kuchyně:

- 5× indukční varná deska (4 plotýnky)
- 4× trouba
- 1× velká lednice
- 1× šoker
- 1× vakuovačka malá
- 1× sous vide
- 5× robot Kenwood 1600 W, včetně mixéru
- 5× tyčový mixér
- 1× mlýnek na maso
- 4× vpichový teploměr
- 2× laserový teploměr
- 4× váha
- 4× mikrováha

FINÁLE

Finálové kolo se bude konat 22. ledna 2024 v Návštěvnickém centru v Humpolci. Do finále postoupí ze semifinále čtyři nejlepší soutěžící.

Soutěžící budou mít za úkol v časovém limitu dvou hodin připravit dva pokrmy – předkrm a hlavní chod, od každého pokrmu pak připravit pět degustačních porcí. Alespoň jeden chod musí být připraven s pivem Bernard. Na následnou prezentaci pokrmů bude mít soutěžící 30 minut.

Suroviny na vaření připraví Rodinný pivovar Bernard, soutěžící si na finálové kolo žádné suroviny nevezou. Seznam surovin nebude dopředu zveřejněn, soutěžící bude muset prokázat schopnost improvizace. Soutěžící se dle časového harmonogramu vystřídají v kuchyni návštěvnického centra v Humpolci, najednou budou vařit dva účastníci.

Hodnocení a porota:

Výkony soutěžících bude hodnotit pětičlenná porota. Rozhodnutí poroty bude konečné a nebude možné proti němu podat odvolání ani protest. V případě rovnosti bodového hodnocení rozhodne o výsledku předseda poroty.

Předmětem hodnocení bude:

- celková skladba menu
- chuť
- originalita
- prezentace jednotlivých chodů
- splnění zadání

Vybavení kuchyně: konvektomat, grilovací deska, indukční sporák, holdomat, lednice, mrazák, výdejní ohřevná vana, kutr, ponorný mixér, salamander, thermomix.