

ASPROGAST®

Proudly associate member of WACS since 2010



**„TROFEUL BALADA NEJ”
Mamaia – Constanta, 5th Edition, 8th to 10th of September 2011**

Invitatie

Asociatia Profesionistilor in Gastronomie - ASPROGAST – Romania, are onoarea de a va invita la cea de a V-a editie a concursului profesional de gastronomie, Trofeul Balada NeJ” .

Concursul se adreseaza echipelor formate din 4 bucatari si 2 antrenori-manager, din care unul este membru in juriul international.

Tema concursului: Bufet rece si cos secret.

REGULAMENT

Fiecare echipa inscrisa va trebui sa participe la ambele probe de concurs:

Sectiunea 1 –Bufet rece

Clasa A:

1 – finger food - finger food - 3 sortimente calde servite recipientu 4 persoane (12 piese), 3 sortimente reci servite reci pentru 4 persoane (12 piese)

2 –platou festiv pentru 6 persoane (din carne/peste/pui) pregatit cald, servit rece. O portie reprezentativa a platoului se va prezenta separat pentru a pune in valoare efectul optic/marime.

Clasa B

- platou vegetarian pentru 2 persoane, cald – servit rece

- 2 preparate de baza inovative

Clasa C

- Platau festiv de petit four/.cheese four/chocolate four), cate 4 portii pentru 4 persoane (16 piese), cu o piesa decorativa. Festive platter of petit-four/cheese-four/chocolat-four, 4 varieties for 4 people (16 pieces),

- Tort aniversar pentru 6 persoane



ASPROGAST®

Proudly associate member of WACS since 2010



„TROFEUL BALADA NEJ”

Mamaia – Constanta, 5th Edition, 8th to 10th of September 2011

Secțiunea 2 – Bucatarie Calda

Echipele vor trebui sa pregateasca in 90 de minute un meniu pentru 4 persoane, bazat pe un cos secret care va contine peste de Marea Neagra/Dunare, pui, fructe etc. Fiecare echipa va avea la dispozitie 30 de minute pentru crearea meniului dupa vizualizarea cosului secret.

Sunt permise:

- Aluaturi pregatite dar necoapte
- Fonduri, sosuri, fumet-uri, esente

Punctaj maxim pentru categoriile A, B si C

Prezentare, inovatie – 25 de puncte

Preparatele trebuie sa fie apetisante, attractive, fara exces de unturi de aspic. Portiile trebuie sa fie adecvate recomandarilor nutritionale curente, montate estetic si facile de servit.

Compozitie - 25 puncte

Exponatele trebuie sa respecte principiile nutritive echilibrate, sa fie modern, utilizand tehnici progressive de lucru, gustul si mirosul trebuie sa fie cat mai atractiv, coloritul atractiv si apetisant.

Pregatire profesionala corecta- 25 puncte

Preparatele clasice trebuie sa corespunda in compozitie denumiri originale, tehnicile de lucru trebuie sa fie modern, prezentarea preparatului sa stimuleze consumul.

Preparatele moderne trebuie sa corespundă cerințelor contemporane de pregătire culinară

Montare - 25 puncte

Simplu si practic, curat si ingrijit, elegant, usor de servit, fara excese in decorare si coloristica. Aranjarea platourilor si a farfurilor pe standul de prezentare trebuie sa faciliteze jurizarea.



ASPROGAST®

Proudly associate member of WACS since 2010



„TROFEUL BALADA NEJ”

Mamaia – Constanta, 5th Edition, 8th to 10th of September 2011

Punctajul maxim la categoria Bucatarie Calda

Gustul - 40 puncte

Aroma si gust placut, specific ingredientelor utilizate si tehnicilor culinare aplicate..

Prezentare - 30 puncte

Prezentarea preparatelor trebuie sa fie moderna, eleganta, creative si inovativa.

Pregatire profesionala - 20 puncte

Correct mise-en-place, cooking methods, adherence to serving schedule, organizing, interpersonal skills.

Mise-en-place correct, tehnicul culinare corecte, respectarea timpilor de lucru, respectarea meniului inaintat juriului, abilitati de lucru (transare, filetare, portionare etc).

Mise-en-place si metode de lucru - 10 puncte

Sunt premise sosuri, fonduri, glace-uri.

Trofeul „Balada Nej” se va atribui echipei cu punctajul maxim obtinut la ambele clase.

Organizatorul va pune la dispozitie bucatarii echipate si vesela de montare pentru clasa Bucatarie calda.

Cazarea echipelor se va face in camere duble cu mic dejun inclus.

Pentru prezentarea Bufetului, organizatorul va pune la dispozitie mese rotunde cu diametrul de 1.80 m, cu fata de masa si sort. Elementele de decor vor fi asigurate de catre echipele participante.

Fiecare sectiune de la Bufetul Rece va trebui sa fie etichetata corespunzator.



ASPROGAST®

Proudly associate member of WACS since 2010



**„TROFEUL BALADA NEJ”
Mamaia – Constanta, 5th Edition, 8th to 10th of September 2011**

PROGRAM

7 Septembrie 2011 – sosirea tuturor echipelor

8 Septembrie 2011 -

10.00 – 18.00 –Bucatarie calda – sectiunea pentru echipe, „cos misterios” – 30 minute pt elaborat meniul, 90 de minute pentru pregatirea unui meniu de 3 servicii pentru 4 persoane.

9 Septembrie 2011

10 – 16.00 – sectiunea individuala pentru bucatari romani (regulamentul de individual)

18.00 – echipele incep pregatirea culinara pentru bufetul rece

10 Septembrie 2011 -

07.00 – 09.00 – montarea bufetelor in Pavilionul expozitional

09.00 – 11.00 – jurizarea

13.00 – ceremonia de premiere: Trofeul Balada Nej, medalia de aur, medalia de argint si medalia de bronz pe echipe, si de asemenea medalii si diplome pentru competitorii individuali.

11Septembrie–program liber

12 Septembrie – deschiderea oficiala a centrului de gastronomie FINN, plecarea echipelor.

Termenul limita de inscriere: 1 septembrie 2011

Presedinte,

Niculae NEJLOVEANU

