



ASOCIATIA PROFESIONISTILOR IN
GASTRONOMIE - ROMANIA

ASPROGAST



Trofeul Balada Nej
Concurs de Gastronomie 2011
8 – 10 septembrie 2011
Editia a V-a „Inspiratie”

Regulament
Concurenti la sectiunea individual - 9 septembrie 2011

1. Inscrisoare: Concurenții trebuie să completeze un formular de înscriere pentru fiecare categorie și să îl transmită organizatorului până pe data de 1 septembrie.
2. Starea de sănătate. Fiecare participant trebuie să fie sănătos, să nu prezinte manifestări digestive, cefalee, leziuni cutanate
3. Taxa de înscriere – nu se percepe taxa de înscriere!
4. Data limită: Data limită pentru toate înscrierile este de 1 septembrie 2011. Înscrierile în unele clase pot fi limitate – înscrierea se face pe principiul “primul venit/primul servit”
5. Clasa Practică: Toate înscrierile pentru clasele practice trebuie să fie însoțite de fișa tehnologică (în limba engleză) la prezentarea preparatelor.
6. Onestitatea profesională: Este responsabilitatea concurenților să fie în măsură să asigure juriul că toate preparatele sunt propriile lor creații.
7. Clasa practică: Concurenții pentru clasele practice trebuie să se înregistreze la organizator cu cel puțin o oră înainte de ora de intrare pentru această clasă. Ei trebuie să lucreze pe stația alocată la înregistrare.

ASPROGAST® – Romania

Passion for profession!

Bd. 1 Decembrie 1918 nr. 12, bloc L53A, Constanța, România

Tel./Fax: 0040 241 639 241

www.asprogast.eu, asprogast@gmail.com



ASOCIATIA PROFESIONISTILOR IN
GASTRONOMIE - ROMANIA

ASPROGAST



8. Comitetul de organizare nu va fi responsabil pentru orice pierderi sau daune a veselei, echipamentului sau efectele personale.

9. Jurizarea: Toate exponatele vor fi evaluate in functie de numarul statiei de lucru si de clasa de participare.

Tehnicile de lucru, complexitatea operatiunilor (transare, filetare, dezosare etc) vor constitui punctaje suplimentare pentru concurenti.

Sunt acceptate:

- a. legume curatate si spalate.
- b. glace-uri de carne/peste/pasare
- c. Fonduri de baza, sosuri de baza
- d. Aluaturi de patiserie neacoapte

10. REZULTATE: rezultatele vor fi anuntate in ziua de 10 Septembrie 2011 iar decernarea premiilor se va face in cadru festiv la Centrul expozitional Mamaia, in cadrul Bursei de turism organizat de catre ANAT.

11. FINALIZARE: concurentii sunt rugati sa se incadreze in timpul alocat fiecarei probe.

12. Atribuirea de premii:

Diploma si medalie de Aur – 90 – 99 puncte

Diploma si medalie de Argint – 80 – 89 puncte

Diploma si medalie de Bronz – 70 – 79 puncte

Diploma de participare – 69 puncte

13. Toate materiile prime, vasele si ustensilele vor trebui asigurate de catre concurenti.

Organizatorul asigura doar vesela de prezentare.

Concursul se va desfasura in baza de aplicatii practica a Centrului de gastronomie Fundatia Ing. N. Nejloveanu – MAC, Bd. 1 Decembrie 1918, in ziua de 9 septembrie, incepand cu ora 10 :00.

ASPROGAST® – Romania

Passion for profession!

Bdul. 1 Decembrie 1918 nr. 12, bloc L53A, Constanta, România

Tel./Fax: 0040 241 639 241

www.asprogast.eu, asprogast@gmail.com



ASOCIATIA PROFESIONISTILOR IN
GASTRONOMIE - ROMANIA

ASPROGAST



REGULI DE JURIZARE

Punctele sunt atribuite sau pierdute pentru mai multe motive:

Mise-en-place si igiena

- Pregatirea corecta a locului de munca
- Metode de lucru și fluxul de lucru
- Practici igienice
- Calitatea ingredientelor

Pregatire profesionala corecta:

- Îndemânare
- Gradul de dificultate
- Volumul de deșeuri
- Metode de gatire
- Managementul timpului
- Modul de utilizare a ustensilelor
- Respecta fisa tehnologica

Compozitia:

- Valoarea nutrițională
- Utilizarea de ingrediente
- Combinatie de ingrediente
- Originalitate
- Texturi
- Gramajul portiei
- Repetate ingredientelor
- Proportia garnitura/sos/preparat

Gust si miros:

- Combinatie de arome
- Gust și arome
- Impactul vizual
- Temperatura corecta
- Perceptia clienților

ASPROGAST® – Romania

Passion for profession!

Bdul. 1 Decembrie 1918 nr. 12, bloc L53A, Constanța, România

Tel./Fax: 0040 241 639 241

www.asprogast.eu, asprogast@gmail.com



ASOCIATIA PROFESIONISTILOR IN
GASTRONOMIE - ROMANIA

ASPROGAST



CLASA DEMONSTRATII PRACTICE JUNIORI SI SENIORI

Clasa JSP 1 - bucătărie modernă

Treizeci (30) minute sunt alocate preparării a 2 porții de preparat de baza din bucatăria modernă, folosind ingrediente proaspete. Un accent deosebit va fi pus pe originalitate, culoare și prezentare. Concurenții pun la dispoziție toate ingredientele necesare și fișa preparatului.

Clasa JSP 2 – preparat din peste

Treizeci (30) minute sunt alocate preparării a 2 porții de preparat din peste, folosind ingrediente proaspete. Un accent deosebit va fi pus pe originalitate, culoare și prezentare. Concurenții pun la dispoziție toate ingredientele necesare și fișa preparatului.

Clasa JSP 3 – Preparat traditional (etnic)

Patruzeci (40) minute sunt alocate pentru pregătirea unui preparat traditional pentru 2 porții. Materiile prime sunt puse la dispoziție de către concurent.

Clasa SP 4 – Dulce de restaurant

Treizeci (30) minute sunt alocate pentru pregătirea și prezentarea unui desert cald sau rece pentru 2 porții. Materiile prime necesare sunt puse la dispoziție de către concurent.

Nota: Competiția se desfășoară în data de 9 septembrie, în intervalul 10:00 – 16:00

Folositi formularele de mai jos pentru inregistrare.

Data limita a inregistrării este 1 septembrie 2011.

Formularele de înscriere se transmit pe fax: 021 3198767 sau email: asprogast@gmail.com.

Succes!

Organizatorii

ASPROGAST® – Romania

Passion for profession!

Bd. 1 Decembrie 1918 nr. 12, bloc L53A, Constanța, România

Tel./Fax: 0040 241 639 241

www.asprogast.eu, asprogast@gmail.com



ASOCIATIA PROFESIONISTILOR IN
GASTRONOMIE - ROMANIA

ASPROGAST



FISA DE INSCRIERE:

Subsemnatul,....., bucatar profesionist, doresc sa ma
inscriu la urmatoarele clase individuale practice:

JSP1	JSP2	JSP3	JSP4

Semnatura:

.....

ASPROGAST® – Romania

Passion for profession!

Bdul. 1 Decembrie 1918 nr. 12, bloc L53A, Constanța, România

Tel./Fax: 0040 241 639 241

www.asprogast.eu, asprogast@gmail.com