

31.3. – 4.4.2020.

March 31 to April 4, 2020

Svpetrvs hoteli, Supetar, Brač



# Biser Mora

**XV. MEĐUNARODNI KULINARSKI FESTIVAL**  
**XV. INTERNATIONAL CULINARY FESTIVAL**

Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija (ŠKMER)  
Association of Chefs from Mediterranean and European Regions (ACMER)  
Jobova 2, 21000 Split, Croatia

Mob. +385 99 319 89 61

e-mail: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr), [www.skmer.hr](http://www.skmer.hr)

## MJESTO ODRŽAVANJA NATJECANJA SUPETAR, OTOK BRAČ

### GRAD SUPETAR

Supetar se nalazi na sjevernoj strani otoka Brača, jednog od najatraktivnijih i najposjećenijih dalmatinskih otoka. Supetar je najveći grad na otoku Braču te kulturno, gospodarsko i turističko središte otoka u kojem živi petina stanovnika Brača.

### PROMETNA POVEZANOSTI:

Od Splita do Supetra na otoku Braču moguće je doći trajektom iz Splitske luke. Trajekti iz Splita i Supetra polaze po 10-12 puta dnevno.

Plovidba između Splita i Supetra traje 50 minuta.

Mjesto održavanja manifestacije Svpetrvs hotels & resorts je od Supetarske luke udaljeno oko 1,3 km.

Za više informacija o polascima trajekata posjetite stranicu [www.jadrolinija.hr](http://www.jadrolinija.hr).

### MJESTO ODRŽAVANJA MANIFESTACIJE

#### Svpetrvs hoteli d.d.

Put Vele Luke 4

21 400 Supetar, Croatia

telefon : +385 21 640 253

<http://www.watermanresorts.com/>

[reception@watermanresorts.com](mailto:reception@watermanresorts.com)

## INFORMACIJE O NATJECANJU

Natjecanje je podijeljeno na:

- Školsko timsko natjecanje srednjih i viših ugostiteljskih škola
- pojedinačno juniorsko
- seniorsko pojedinačno i timsko natjecanje
- Finale – Kup Bisera mora 2020
- Carving live
- Artistika - Izložbeni radovi
- Natjecanje pizziola

Natjecatelji popunjenu prijavnicu za natjecanje šalju do **10.03.2020.** na e-mail: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr).

### UPLATA:

Svi natjecatelji troškove natjecanja plaćaju na žiro-račun organizatora:

**Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija(ŠKMER)**

**Banka: ADDIKO BANKA D.D.; Slavonska avenija 6, 10000 Zagreb; Hrvatska**

**M. Getaldića 20A, 21000 Split, Hrvatska**

**IBAN: HR5125000091101440059**

Opis plaćanja: Troškovi natjecanja za "ime i prezime - kategorija"

## VENUE COMPETITION Supetar, Island Brač

### CITY SUPETAR

Supetar is situated on the north side of the island of Brač, one of the most attractive Dalmatian islands. City Supetar is the biggest settlement on the island of Brač and the cultural, economical and tourist capital of the island.

### TRAVEL TO SUPETAR:

Supetar is connected with city Split through a direct ferry line from Split Sea Port. About 10 ferries a day depart from the Split Sea Port, as well as from Supetar. Journey is the 50 minutes long.

For more information concerning the ferry departures please visit Jadrolinija's web page

[www.jadrolinija.hr](http://www.jadrolinija.hr).

The event venue Svpetrvs Hotels & Resorts is from the Supetar port about 1.3 km.

### EVENT VENUE

#### Svpetrvs hoteli d.d.

Put Vele Luke 4

21 400 Supetar, Croatia

phon. 00 385 21 640 253

<http://www.watermanresorts.com/>

[reception@watermanresorts.com](mailto:reception@watermanresorts.com)

## COMPETITION INFORMATION

The competition is divided into:

- School team competition (highschool competition and senior catering school competition)
- Individual junior
- Individual and team senior chef's competition
- Finals – Biser mora Cup 2020
- Carving exhibits
- Artistics – exhibition works
- Pizziola competition

The competitors should fill the application for the competition until **March 10, 2020.** and send it to e-mail: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)

### PAYMENT OF THE PARTICIPATION FEES:

All participants have to pay the participation on account of Association.

### PAYMENT DETAILS:

**Association of Chefs from Mediterranean and European Regions (ACMER)**

**Address: M. Getaldića 20A, 21000 Split, Croatia**

**Bank: ADDIKO BANKA D.D.**

**Slavonska avenija 6, 10000 Zagreb, Croatia**

**IBAN: HR5125000091101440059**

**SWIFT/BIC: HAABHR22**

**SMJEŠTAJ U HOTELU: SVI NATJECATELJI PLAĆAJU SMJEŠTAJ NA BAZI POLUPANSIONA (HB) NA RECEPCIJI HOTELA I VRŠE REZERVACIJE SMJEŠTAJA NA**

SALES@WATERMANRESORTS.COM  
+385 (0)21 640 253

**Dolazak 31.3.2020.**

**Natjecanje 1, 2 i 3.4.2020.**

**Odlazak 4.4.2020.**

**CIJENE SMJEŠTAJA:**

Usluga: polupansion. Polupansion uključuje doručak i večeru.

Sve cijene po osobi i danu:

- 185,00 kn u višekrevetnim sobama za učenike i profesore
- 185,00 kn u dvokrevetnoj sobi za članove Udruge ŠKMER i osobe u pratnji u istoj sobi
- 250,00 kuna po danu u jednokrevetnoj sobi za članove Udruge
- 225,00 kn po danu u dvokrevetnoj sobi za sudionike koji nisu članovi Udruge
- 300,00 kn u jednokrevetnoj sobi za sudionike koji nisu članovi Udruge

Boravišna pristojba se plaća dodatno 8,00 Kuna po osobi i danu, djeca do 11,99 ne plaćaju, a djeca 12 – 17,99 plaćanju 50% iznosa boravišne pristojbe.

**ACCOMMODATION IN THE HOTEL: ALL COMPETITORS PAY ACCOMMODATION ON HALF BOARD BASIS (HB) AT THE HOTEL RECEPTION AND HAVE TO MAKE RESERVATIONS FOR ROOMS ON**

SALES@WATERMANRESORTS.COM  
+385 (0)21 640 253

**Arrival March 31,2020**

**Competition April 1,2 and 3, 2020.**

**Departure April 4, 2020**

**ACCOMMODATION PRICES:**

Service: half board. Half-board includes breakfast and dinner.

All prices per person and day:

- 25 EUR for students and professors in multi-bed rooms
- 25 EUR double room for the SKMER (ACMER) members and accompanying persons in the same room
- 33 EUR per day in a single room for the members of the SKMER (ACMER)
- 30 EUR in double rooms for Biser mora participants and visitors how are not SKMER (ACMER) members
- 40 EUR in single room for Biser mora participants and visitors how are not SKMER (ACMER) members

Tourist fee is payable extra 1,06 euros per person and day, children up to 11.99 no charge, children from 12 to 17.99 payment of 50% of the tourist fee.

## **TIMSKO NATJECANJE SREDNJIH ŠKOLA – KATEGORIJA JT1 HIGH SCHOOL TEAM COMPETITION - CATEGORY JT1**

Natjecanje je timskog karaktera

- **Dva (2) su člana tima**
- Broj prijavljenih natjecatelja iz pojedine škole je neograničen
- Svaki tim ima svoga mentora ili ako je više timova iz iste škole, mentor može biti isti za sve timove
- Svi sudionici natjecanja obavezno moraju nositi kuharske uniforme za vrijeme natjecanja, prilikom otvaranja i zatvaranja natjecanja te dodjele nagrada.

**TEME: NACIONALNA KUHINJA – PREDJELO, GLAVNO JELO I DESERT – MODERNA PREZENTACIJA**

***Namirnice ne osigurava organizator.***

**Pravila natjecanja:**

Tim natjecatelja mora pripremiti, kuhati i servirati u 120 minuta menu od tri (3) slijeda (predjelo – hladno ili toplo, glavno jelo i desert) u dva (2) jednaka primjerka, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol.

Prvo jelo se prezentira nakon 60 minuta, a ostala dva svakih 30 minuta.

Competition is team competition

- The team is made of **two (2) team members**
- The number of applicants from one school is not limited
- All competitors from one school compete under the same mentor or each team can have it's mentor
- Each competitor is required to wear chef's uniform during competition, opening and closing ceremony

**DISH TOPICS: NATIONAL COUSINE- APPETIZER, MAIN COURSE AND DESSERT - MODERN PRESENTATION**

***The ingredients are not provided by the organizer.***

**Competition rules:**

Team has to prepare, cook and present in 120 minutes three (3) course meal (appetizer - cold or warm, main course and dessert) in two (2) equal portions - one will be served to the jury, and the other will be served on the display table.

Frist dish has to be presented after 60 minutes, and the other two every 30 minutes.

Potrebno je uz svako jelo staviti naziv jela i priložiti recept na hrvatskom ili engleskom jeziku.

*(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i rasprijeti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove.)*

Natjecatelji moraju sa sobom ponijeti sve potrebne namirnice, te sitan alat i ostali pribor potreban za pripremu jela kao i tanjure za serviranje jela.

*Upute za predpripremu:*

- 1. voće/povrće – može biti oljušteno, ali ne rezano ili sjeckano i termički obrađeno*
- 2. tjestenine i tijesta - mogu biti pripremljena, ali ne termički obrađena*
- 3. riba i meso – može biti tranširano i marinirano, ali ne termički obrađeno i ne punjeno. Riba može biti očišćena, ali ne filetirana*
- 4. sve na tanjurima mora biti jestivo*
- 5. natjecatelji mogu sa sobom donijeti pripremljen nezačinjen fond i osnovne umake*

**TROŠKOVI NATJECANJA: 300 KN**

**Prijava:** Natjecatelji trebaju popuniti prijavnicu za natjecanje **do 10.03.2020.** i poslati je na e-mail adresu: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)

**Škole su dužne uplatiti troškove natjecanja na žiro račun Šefova kuhinja mediteranskih i europskih regija, te potvrdu o uplati poslati na email: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr).**

It is required to display name and recipe of each dish.

*(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place. If competitors do not clean working place in given time they will get negative points.)*

Competitors must bring with them all necessary ingredients, cooking tools and other equipment (such as pots and pans) needed for cooking and plates for serving.

*Notes for pre-preparation:*

- 1. vegetable/fruits - can be peeled but not but not cut or chopped and precooked*
- 2. pastas and dough – can be prepared but not thermally precooked*
- 3. fish/meat - can be portioned and marinated but not thermally processed and not stuffed. Fish can be cleaned but not filleted.*
- 4. everything on plates must be edible*
- 5. competitors may bring prepared unseasoned fund and basic sauces*

**PARTICIPATION FEE: 40 EUR**

**Application:** The competitors must fill the application form and send it till **March 10, 2020** to the e-mail address: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)

**Schools are required to pay participation fee by bank transfer to the Association of Chefs from Mediterranean and European Regions account and send the confirmation of payment on email [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)**

## **TIMSKO NATJECANJE VIŠIH UGOSTITELJSKIH ŠKOLA – KATEGORIJA JT2 UNIVERSITY TEAM COMPETITION - CATEGORY JT2**

Natjecanje je timskog karaktera

- **Dva (2) su člana tima**
- Broj prijavljenih natjecatelja iz pojedine škole je neograničen
- Svaki tim ima svoga mentora ili ako je više timova iz iste škole, mentor može biti isti za sve timove
- Svi sudionici natjecanja obavezno moraju nositi kuharske uniforme za vrijeme natjecanja, prilikom otvaranja i zatvaranja natjecanja te dodjele nagrada

Competition is team competition

- The team is made of **two (2) team members**
- The number of applicants from one school is not limited
- All competitors from one school compete under the same mentor or each team can have it's mentor
- Each competitor is required to wear chef's uniform during competition, opening and closing ceremony

**TEME: NACIONALNA KUHINJA – PREDJELO, GLAVNO JELO I DESERT – MODERNA PREZENTACIJA**

***Namirnice ne osigurava organizator.***

**Pravila natjecanja:**

Tim natjecatelja mora pripremiti, kuhati i servirati u 120 minuta menu od tri (3) slijeda (predjelo, glavno jelo i desert) u dva (2) jednaka primjerka, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol.

Prvo jelo se prezentira nakon 60 minuta, a ostala dva svakih 30 minuta.

Potrebno je uz svako jelo staviti naziv jela i priložiti recept na hrvatskom ili engleskom jeziku.

*(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i raspripremiti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove.)*

Natjecatelji moraju sa sobom ponijeti sve potrebne namirnice, te sitan alat i ostali pribor potreban za pripremu jela kao i tanjure za serviranje jela.

**Upute za predpripremu:**

1. voće/povrće – može biti oljušteno, ali ne termički obrađeno
2. tjestenine i tijesta - mogu biti pripremljena, ali ne termički obrađena
3. riba i meso – može tranširano i marinirano, ali ne termički obrađeno i ne punjeno. Riba može biti očišćena, ali ne filetirana
4. sve na tanjurima mora biti jestivo
5. natjecatelji mogu sa sobom donijeti pripremljen nezačinjen fond i osnovne umake

**TROŠKOVI NATJECANJA: 300 KN**

**Prijava:** Natjecatelji trebaju popuniti prijavnicu za natjecanje **do 10.03.2020.** i poslati je na e-mail adresu: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)

Škole su dužne uplatiti troškove natjecanja na žiro-račun Šefova kuhinja mediteranskih i europskih regija, te potvrdu o uplati poslati na email: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr).

**DISHE TOPICS: NATIONAL COUSINE- APPETIZER, MAIN COURSE AND DESSERT - MODERN PRESENTATION**

***The ingredients are not provided by the organizer.***

**Competition rules:**

Team has to prepare, cook and present in 120 minutes three (3) course meal (appetizer, main course and dessert) in two (2) equal portions - one will be served to the jury, and the other will be served on the display table.

Frist dish has to be presented after 60 minutes, and the other two every 30 minutes.

It is required to display name and recipe of each dish. Each course will be assessed individually and in the end overall winner will be declared.

*(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place. If competitors do not clean working place in given time they will get negative points.)*

Competitors must bring with them all necessary ingredients, cooking tools and other equipment (such as pots and pans) needed for cooking and plates for serving.

**Notes for pre-preparation:**

1. vegetable/fruits - can be peeled but not precooked
2. pastas and dough – can be prepared but not precooked
3. fish/meat - can be portioned and marinated but not thermally processed and not stuffed. Fish can be cleaned but not filleted.
4. everything on plates must be edible
5. competitors may bring prepared unseasoned fund and basic sauces

**PARTIPACION FEE: 40 EUR**

**Application:** The competitors must fill the application form and send it till **March 10, 2020** to the e-mail address: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)

Schools are required to pay participation fee by bank transfer to the Association of Chefs from Mediterranean and European Regions account and send the confirmation of payment to email: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr).

# JUNIORSKO POJEDINAČNO NATJECANJE

## JUNIOR INDIVIDUAL COMPETITION

### Pravila natjecanja:

- Natjecanje je individualnog karaktera
- Na prijavnici označiti da je prijava za juniorsko natjecanje
- Juniori su natjecatelji do napunjene 22 godine starosti
- Svaki natjecatelj junior može sudjelovati u jednoj ili u više kategorija po svom izboru
- Između natjecatelja koji sudjeluju u **3 kategorije** odabrat će se 5 koji će sudjelovati u **JUNIOR BLACK BOX**
- Svi sudionici natjecanja obavezno moraju nositi kuharske uniforme tijekom natjecanja, otvaranja i zatvaranja natjecanja te dodjele nagrada

**Natjecatelji moraju sa sobom donijeti sve potrebne namirnice, te sitan alat i ostali pribor potreban za pripremu jela kao i tanjure za serviranje jela.**

**Namirnice ne osigurava organizator.**

Natjecatelji moraju imati sve namirnice složene u kutijama (boxevima) 15 minuta prije početka natjecanja. Žiri će posebnu pažnju posvetiti higijeni i čistoći kutija u kojima su složene namirnice.

**Prijava:** Natjecatelji trebaju popuniti prijavnici za natjecanje **do 10.03.2020.** i poslati je na e-mail adresu: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)

**Natjecatelji su dužni uplatiti troškove natjecanja na žiro račun Šefova kuhinja mediteranskih i europskih regija, te potvrdu o uplati poslati na email: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr).**

### JP1 -KATEGORIJA GLAVNO JELO – JELO OD RIBE

Natjecatelj mora u roku od 45 minuta pripremiti glavno jelo koristeći morsku ili slatkovodnu ribu s odgovarajućim prilogom u dva jednaka primjerka, servirano na tanjur, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol.

Uz jelo treba staviti naziv jela i priložiti recept s popisom namirnica i postupkom pripreme jela, na hrvatskom ili engleskom jeziku. Poželjno je preporučiti i vino koje ide uz pripremljeno jelo.

(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i raspoređiti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove.)

**TROŠKOVI NATJECANJA: 150 kn**

### Rules:

- Competition is for individuals only
- In the application mark as junior competition
- Junior competitors are max 22 years old
- Every competitor, junior can participate in one (1) or more categories of their choice
- Participation in at least **three (3) categories**, insures for the competitor the possibility to compete in **JUNIOR CUP PEARL OF THE SEA**
- Each competitor is required to wear chef's uniform during competition, opening and closing ceremony

**Competitors must bring with them all necessary ingredients, cooking tools and other equipment (such as pots and pans) needed for cooking and plates for serving.**

**The ingredients are not provided by the organizer.**

Competitors must have all the ingredients arranged in boxes for 15 minutes before the start of the competition. The jury will give special attention to hygiene and cleanliness of the box.

**Application:** The competitors must fill the application form and send it till **March 10th, 2020** to the e-mail address: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)

**Participants are required to pay participation fee by bank transfer to the Association of Chefs from Mediterranean and European Regions account and send the confirmation of payment on email [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr).**

### JP1 - CATEGORY MAIN COURSE – FISH DISH

In 45 minutes, competitor must prepare a main dish using sea or freshwater fish with the appropriate garnishes, in two (2) identical copies, served on a plate, one for the jury and the other for the display table.

Competitors need to put the name of the dish, recipe with the list of ingredients and preparation procedure next to the dish. It is preferred to recommend a wine that match with the prepared dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place. If competitors do not clean working place in given time they will get negative points.)

**PARTICIPATION FEE: 20 EUR**

### **JP2 - KATEGORIJA GLAVNO JELO – JELO OD PILETINE**

Natjecatelj mora u roku od 45 minuta pripremiti glavno jelo sa prikladnim prilogom u dva jednaka primjerka, servirano na tanjur, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol.

Uz jelo treba staviti naziv jela i priložiti recept sa popisom namirnica i postupkom pripreme jela, na hrvatskom ili engleskom jeziku. Poželjno je preporučiti i vino koje ide uz pripremljeno jelo.

(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i rasprijeti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove.)

**TROŠKOVI NATJECANJA: 150 kn**

### **JP3 - KATEGORIJA - RIŽOTO**

Natjecatelj mora u roku od 35 minuta pripremiti rižoto s odgovarajućim prilogom u dva jednaka primjerka, servirano na tanjur, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol.

Uz jelo treba staviti naziv jela i priložiti recept s popisom namirnica i postupkom pripreme jela, na hrvatskom ili engleskom jeziku. Poželjno je preporučiti i vino koje ide uz pripremljeno jelo.

(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i rasprijeti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove.)

**TROŠKOVI NATJECANJA: 150 kn**

### **JP4 - KATEGORIJA GLAVNO JELO – JELO OD JANJETINE**

Natjecatelj mora u roku od 45 minuta pripremiti glavno jelo sa prikladnim prilogom u dva jednaka primjerka, servirano na tanjur, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol.

Uz jelo treba staviti naziv jela i priložiti recept sa popisom namirnica i postupkom pripreme jela, na hrvatskom ili engleskom jeziku. Poželjno je preporučiti i vino koje ide uz pripremljeno jelo.

(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i rasprijeti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove.)

**TROŠKOVI NATJECANJA: 150 kn**

### **JP2 -CATEGORY MAIN COURSE – CHICKEN DISH**

In 45 minutes, competitor must prepare a main dish with the appropriate garnishes, in two (2) identical copies, served on a plate, one for the jury and the other for the display table.

Competitors need to put the name of the dish, recipe with the list of ingredients and preparation procedure next to the dish. It is preferred to recommend a wine that match with the prepared dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place. If competitors do not clean working place in given time they will get negative points.)

**PARTICIPATION FEE: 20 EUR**

### **JP3 – CATEGORY – RISOTTO**

In 35 minutes, competitor must prepare risotto with the appropriate garnishes, in two (2) identical copies, served on a plate, one for the jury and the other for the display table.

Competitors need to put the name of the dish, recipe with the list of ingredients and preparation procedure next to the dish. It is preferred to recommend a wine that goes with the prepared dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place. If competitors do not clean working place in given time they will get negative points.)

**PARTICIPATION FEE: 20 EUR**

### **JP4 -CATEGORY MAIN COURSE – LAMB DISH**

In 45 minutes, competitor must prepare a main dish with the appropriate garnishes, in two (2) identical copies, served on a plate, one for the jury and the other for the display table.

Competitors need to put the name of the dish, recipe with the list of ingredients and preparation procedure next to the dish. It is preferred to recommend a wine that match with the prepared dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place. If competitors do not clean working place in given time they will get negative points.)

**PARTICIPATION FEE: 20 EUR**

## JUNIOR BLACK BOX

- Samo oni natjecatelji koji su se natjecali u tri (3) ostvaruju mogućnost plasiranja u Junior Kup Biser mora 2020.
- Sudjelovanjem u minimalno **3 kategorije** se osigurava mogućnost natjecanja u **Junior Kupu Bisera**
- Za natjecatelje koji su sudjelovali u više od tri (3) kategorije, zbrajat će se bodovi triju (3) najbolje ocjenjenih kategorija.

### Odabir finalista:

Pet (5) natjecatelja sa najvišim prosječnim brojem bodova u tri (3) kategorije (po gore navedenom principu), idu u finale Junior Kup Biser mora i natječu se u Black box-u, gdje pripremaju predjelo i glavno jelo

### Upute za rad:

Natjecatelji moraju pripremiti, kuhati i servirati u **90 minuta dva (2) jela (predjelo i glavno jelo) u tri (3) jednaka primjerka**, dva za žiri, a jedan za izložbeni stol. Svakih 45 minuta se prezentira po jedno (1) jelo. **Sastojci će biti osigurani od strane organizatora**, ali neće biti dani natjecateljima prije početka natjecanja. Nijedni drugi sastojci ne smiju se koristiti.

## JUNIOR BLACK BOX

### The rules of evaluation to select the finalists:

- The junior competitors who applied for three (3) or more categories, have the possibility to compete in **Junior Biser mora Cup 2020**.
- For the competitors who participate in **three (3) categories**, the points will be cumulated for those three (3) categories.
- For the competitors who participate in more than three (3) categories, the points will be cumulated for the three (3) best rated categories.

### Selection of finalists:

Five (5) competitors with the highest average number of points in three (3) categories (by the rules written above), participate in the Finals Cup Pearl of the Sea, and compete in Black box, where they have to make appetizer and main dish

### Instructions for work:

The competitors have to prepare, cook and serve **two (2) dishes (appetizer and main dish) in 90 minutes, in three (3) identical copies**, two for the jury, and one for the display table. Every 45 minutes each dish is presented.

**The organizer will provide the ingredients for Black box**, but they will not be given to the competitors before the competition starts. No other ingredients are allowed.

## SENIORSKO POJEDINAČNO I TIMSKO NATJECANJE SENIOR INDIVIDUAL AND TEAM COMPETITION

### Pravila natjecanja:

- Natjecanje je individualnog karaktera
- Na prijavnici označiti da je prijava za seniorsko natjecanje
- Svaki natjecatelj senior može sudjelovati u jednoj ili u više kategorija po svom izboru
- Sudjelovanjem u minimalno **3 kategorije** se osigurava mogućnost natjecanja u **Kupu Bisera mora (finale) – samo za seniore**
- Svi sudionici natjecanja obavezno moraju nositi kuharske uniforme tijekom natjecanja prilikom otvaranja i zatvaranja natjecanja te dodjele nagrada

**Natjecatelji moraju sa sobom donijeti sve potrebne namirnice, te sitni alat i ostali pribor potreban za pripremu jela kao i tanjure za serviranje jela.**

### **Namirnice ne osigurava organizator.**

Upute za predpripremu:

1. voće/povrće – može biti oljušteno, ali ne termički obrađeno

### Rules:

- Competition is for individuals only
- In the application has to be mark senior competition
- Every competitor, junior or senior, can participate in one (1) or more categories of their choice
- Participation in at least **three (3) categories**, insures for the competitor the possibility to compete in Cup Pearl of the Sea (Finals) – for senior competitors only
- Each competitor is required to wear chef's uniform during competition, opening and closing ceremony

**Competitors must bring with them all necessary ingredients, cooking tools and other equipment (such as pots and pans) needed for cooking and plates for serving.**

### **The ingredients are not provided by the organizer.**

Notes for pre-preparation:

1. vegetable/fruits - can be peeled but not precooked
2. pastas and dough – can be prepared but not precooked



2. *tjestenine i tijesta - mogu biti pripremljena, ali ne termički obrađena*
3. *riba i meso – može tranširano i marinirano ali ne termički obrađeno i ne punjeno. Riba može biti očišćena i ne filetirana.*
4. *sve na tanjurima mora biti jestivo*
5. *natjecatelji mogu sa sobom donijeti pripremljen nezačinjen fond i osnovne umake*

Natjecatelji moraju imati sve namirnice složene u kutijama (boxevima) 15 minuta prije početka natjecanja. Žiri će posebnu pažnju posvetiti higijeni i čistoći kutija u kojima su složene namirnice.

**Prijava:** Natjecatelji trebaju popuniti prijavnicu za natjecanje **do 10.03.2020.** i poslati je na e-mail adresu: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)

**Natjecatelji su dužni uplatiti troškove natjecanja na žiro račun Šefova kuhinja mediteranskih i europskih regija, te potvrdu o uplati poslati na email: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)**

### **SP1 - KATEGORIJA GLAVNO JELO – JELO OD RIBE**

Natjecatelj mora u roku od 45 minuta pripremiti glavno jelo koristeći morsku ili slatkovodnu ribu s odgovarajućim prilogom u dva jednaka primjerka, servirano na tanjur, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol.

Uz jelo treba staviti naziv jela i priložiti recept s popisom namirnica i postupkom pripreme jela, na hrvatskom ili engleskom jeziku. Poželjno je preporučiti i vino koje ide uz pripremljeno jelo.

(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i raspoređiti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove.)

**TROŠKOVI NATJECANJA: 225 kn**

### **SP2 - KATEGORIJA GLAVNO JELO – JELO OD JANJETINE**

Natjecatelj mora u roku od 45 minuta pripremiti glavno jelo s odgovarajućim prilogom u dva jednaka primjerka, servirano na tanjur, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol.

Uz jelo treba staviti naziv jela i priložiti recept s popisom namirnica i postupkom pripreme jela, na hrvatskom ili engleskom jeziku. Poželjno je preporučiti i vino koje ide uz pripremljeno jelo.

(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i raspoređiti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove.)

**TROŠKOVI NATJECANJA: 225 kn**

3. *fish/meat - can be portioned and marinated but not thermally processed and not stuffed. Chicken can be without bones but not sliced. Fish can be cleaned but not filleted.*

4. *everything on plates must be edible*

5. *competitors may bring prepared unseasoned fund and basic sauces*

Competitors must have all the ingredients arranged in boxes for 15 minutes before the start of the competition. The jury will give special attention to hygiene and cleanliness of the box.

**Application:** The competitors must fill the application form and send it till **March 10, 2020** to the e-mail address: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)

**Participants are required to pay participation fee by bank transfer to the Association of Chefs from Mediterranean and European Regions account and send the confirmation of payment on email [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)**

### **SP1 - CATEGORY MAIN COURSE – FISH DISH**

In 45 minutes, competitor must prepare a main dish using sea or freshwater fish with the appropriate garnishes, in two (2) identical copies, served on a plate, one for the jury and the other for the display table.

Competitors need to put the name of the dish, recipe with the list of ingredients and preparation procedure next to the dish. It is preferred to recommend a wine that match with the prepared dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place. If competitors do not clean working place in given time they will get negative points.)

**PARTICIPATION FEE: 30 EUR**

### **SP2 - CATEGORY MAIN COURSE – LAMB DISH**

In 45 minutes, competitor must prepare a main dish with the appropriate garnishes, in two (2) identical copies, served on a plate, one for the jury and the other for the display table.

Competitors need to put the name of the dish, recipe with the list of ingredients and preparation procedure next to the dish. It is preferred to recommend a wine that match with the prepared dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place. If competitors do not clean working place in given time they will get negative points.)

**PARTICIPATION FEE: 30 EUR**

### **SP3 - KATEGORIJA GLAVNO JELO – JELO OD PILETINE**

Natjecatelj mora u roku od 45 minuta pripremiti glavno jelo sa prikladnim prilogom u dva jednaka primjerka, servirano na tanjur, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol.

Uz jelo treba staviti naziv jela i priložiti recept sa popisom namirnica i postupkom pripreme jela, na hrvatskom ili engleskom jeziku. Poželjno je preporučiti i vino koje ide uz pripremljeno jelo.

(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i raspripremiti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove.)

**TROŠKOVI NATJECANJA: 225 kn**

### **SP4 - KATEGORIJA JELO OD TJESTENINE**

Natjecatelj mora u roku od 35 minuta pripremiti jelo od tjestenine u dva jednaka primjerka, servirano na tanjur, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol. Natjecatelji mogu koristiti samo svježa tjestenina od ručno pripremljenog tijesta.

Uz jelo treba staviti naziv jela i priložiti recept sa popisom namirnica i postupkom pripreme jela, na hrvatskom ili engleskom jeziku. Poželjno je preporučiti i vino koje ide uz pripremljeno jelo.

(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i raspripremiti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove.)

**TROŠKOVI NATJECANJA: 225 kn**

### **SP5 - KATEGORIJA – VEGETARIJANSKO JELO**

Natjecatelj mora u roku od 45 minuta pripremiti glavno jelo s odgovarajućim prilogom u dva jednaka primjerka, servirano na tanjur, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol.

Potrebno je napraviti kompletno jelo, uz povrće preporuka je upotrijebiti zamjene za meso i ribu tofu, soja, tempeh, seitan. Trebalo bi sadržavati i umak. Jelo treba biti dekorativno, ukusno i nutritivno uravnoteženo.

Uz jelo treba staviti naziv jela i priložiti recept s popisom namirnica i postupkom pripreme jela, na hrvatskom ili engleskom jeziku. Poželjno je preporučiti i vino koje ide uz pripremljeno jelo.

(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i raspripremiti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove.)

**TROŠKOVI NATJECANJA: 225 kn**

### **SP3 - CATEGORY MAIN COURSE – CHICKEN DISH**

In 45 minutes, competitor must prepare a main dish with the appropriate garnishes, in two (2) identical copies, served on a plate, one for the jury and the other for the display table.

Competitors need to put the name of the dish, recipe with the list of ingredients and preparation procedure next to the dish. It is preferred to recommend a wine that match with the prepared dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place. If competitors do not clean working place in given time they will get negative points.)

**PARTICIPATION FEE: 30 EUR**

### **SP4 - CATEGORY – PASTA DISH**

In 35 minutes, competitor must prepare a pasta dish in two (2) identical copies, served on a plate, one for the jury and the other for the display table. Competitors can only use fresh, hand made pastry.

Competitors need to put the name of the dish, recipe with the list of ingredients and preparation procedure next to the dish. It is preferred to recommend a wine that match with the prepared dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place. If competitors do not clean working place in given time they will get negative points.)

**PARTICIPATION FEE: 30 EUR**

### **SP5 - CATEGORY – VEGETARIAN DISH**

In 45 minutes, competitor must prepare a main dish with the appropriate garnishes, in two (2) identical copies, served on a plate, one for the jury and the other for the display table.

It has to be complete dish; beside the vegetable, it's recommended to use replacement for meat and fish - tofu, soya, tempeh, seitan. If possible, use the sauce. The dish has to be decorative, tasty and nutritionally balanced.

Competitors need to put the name of the dish, recipe with the list of ingredients and preparation procedure next to the dish. It is preferred to recommend a wine that match with the prepared dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place. If competitors do not clean working place in given time they will get negative points.)

**PARTICIPATION FEE: 30 EUR**

### **SP6 - KATEGORIJA - RIŽOTO**

Natjecatelj mora u roku od 35 minuta pripremiti rižoto jelo sa prikladnim prilogom u dva jednaka primjerka, servirano na tanjur, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol.

Uz jelo treba staviti naziv jela i priložiti recept s popisom namirnica i postupkom pripreme jela, na hrvatskom ili engleskom jeziku. Poželjno je preporučiti i vino koje ide uz pripremljeno jelo.

(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i raspripremiti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove.)

**TROŠKOVI NATJECANJA: 225 kn**

### **SP7 - KATEGORIJA - DESERT**

Natjecatelj mora u roku od 45 minuta pripremiti u dva jednaka primjerka restoranski desert prezentiran na moderan način. Po jedna porcija (1) ide za žiri, a druga za izložbeni stol.

Uz jelo treba staviti naziv jela i priložiti recept sa popisom namirnica i postupkom pripreme jela, na hrvatskom ili engleskom jeziku.

(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i raspripremiti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove.)

**TROŠKOVI NATJECANJA: 225 kn**

### **SP8 - KATEGORIJA – MODERNO JELO**

Natjecatelj mora u roku od 45 minuta pripremiti dva jednaka primjerka modernog jela. Po jedna porcija (1) ide za žiri, a druga (2) za izložbeni stol. Moderno jelo može se pripremiti od bilo koje vrste mesa, ribe ili bilo koje druge namirnice.

Uz jelo treba staviti naziv jela i priložiti recept sa popisom namirnica i postupkom pripreme jela, na hrvatskom ili engleskom jeziku.

(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i raspripremiti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove.)

**TROŠKOVI NATJECANJA: 225 kn**

### **SP6 – CATEGORY – RISOTTO**

In 35 minutes, competitor must prepare risotto with the appropriate garnishes, in two (2) identical copies, served on a plate, one for the jury and the other for the display table.

Competitors need to put the name of the dish, recipe with the list of ingredients and preparation procedure next to the dish. It is preferred to recommend a wine that match with the prepared dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place. If competitors do not clean working place in given time they will get negative points.)

**PARTICIPATION FEE: 30 EUR**

### **SP7 – CATEGORY – DESSERT**

In 45 minutes, competitor must prepare two (2) identical copies of the restaurant dessert presented in a modern way. After one serving (1) goes to the jury, and the other on the display table.

Competitors need to put the name of the dish, recipe with the list of ingredients and preparation procedure next to the dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place. If competitors do not clean working place in given time they will get negative points.)

**PARTICIPATION FEE: 30 EUR**

### **SP8 – CATEGORY – MODERN DISH**

The competitor must within 45 minutes to prepare two (2) identical copies of modern dish. One serving (1) goes to the jury, and the other on the display table. A modern dish can be prepared from any kind of meat, fish or of any other ingredients.

Competitors need to put the name of the dish, recipe with the list of ingredients and preparation procedure next to the dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place. If competitors do not clean working place in given time they will get negative points.)

**PARTICIPATION FEE: 30 EUR**

### **SPT - KATEGORIJA – TIMSKO NATJECANJE**

Tim od 3 kuhara mora pripremiti, kuhati i servirati u **70 minuta tri (3) jela (predjelo – hladno ili toplo, glavno jelo i desert)** u dva (2) jednaka primjerka, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol. Predjelo se prezentira nakon 40 min od početka kuhanja glavno nakon 55 min, desert nakon 65 minuta.

***Namirnice ne osigurava organizator.***

***Natjecatelji moraju sa sobom donijeti sve potrebne namirnice, te sitan alat i ostali pribor potreban za pripremu jela kao i tanjure za serviranje jela.***

Uz jelo treba staviti naziv jela i priložiti recept sa popisom namirnica i postupkom pripreme jela, na hrvatskom ili engleskom jeziku.

(Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni u roku od 15 minuta očistiti i raspripremiti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove.)

**TROŠKOVI NATJECANJA: 300 kn**

### **SP - CHEF'S TABLE – TIMSKO NATJECANJE**

**(1 kuhar i 1 konobar)**

**Pravila natjecanja:**

- Tim se sastoji od 1 kuhara i 1 konobara iz svakog restorana
- Natjecanje se odvija u kuhinji i restoranu hotela
- Svi sudionici natjecanja obavezno moraju nositi kuharske i konobarske uniforme za vrijeme natjecanja, prilikom otvaranja i zatvaranja natjecanja te dodjele nagrada
- **na natjecanje se mogu prijaviti svi ugostiteljski objekti koji pripremaju i poslužuju hranu, kao i ugostiteljski fakulteti i škole koje imaju restorane**

**Objekti se razvrstavaju u 3 kategorije i po tome se dodjeljuju nagrade:**

- Restorani visoke kuhinje
- Tradicionalni restorani
- Restorani kreativne urbane kuhinje

**Zadatak: PRIPREMA I POSLUŽIVANJE MENIJA OD 4 SLIJEDA UZ PIĆA**

**TEMA MENIJA PO IZBORU NATJECATELJA**

**Upute za rad:**

- Tim natjecatelja priprema i poslužuje **sljed od 4 jela** – hladno predjelo, juha ili toplo predjelo, glavno jelo i desert za 4 osobe + 1 dodatno (4 za goste +1 za žiri)
- **Svi natjecatelji imaju 1 h za pripremu jela (u kuhinji hotela) i stola, 2 h za izdavanje i posluživanje jela i**

### **SPT - CATEGORY - TEAM COMPETITION**

A team of 3 chefs have to prepare, cook and serve **three (3) dishes (appetizer - cold or warm, main dish, and dessert) in 70 minutes**, in two (2) identical copies, one for the jury, and one for the display table.

Appetizer is presented after 40 minutes from start of cooking main after 55 minutes, dessert after 65 minutes.

***The ingredients are not provided by the organizer.***

***Competitors must bring with them all necessary ingredients, cooking tools and other equipment (such as pots and pans) needed for cooking and plates for serving.***

Competitors need to put the name of the dish, recipe with the list of ingredients and preparation procedure next to the dish. It is preferred to recommend a wine that goes with the prepared dish.

(Competitors are required after the competition in 15 min to clean the work place. If competitors do not clean working place in given time they will get negative points.)

**PARTICIPATION FEE: 40 EUR**

### **SP - CHEF'S TABLE - TEAM COMPETITION**

**(one chef and one waiter)**

**The rules:**

- the team consists of one chef and one waiter
- the competition takes place in the kitchen and the restaurant of the hotel
- all participants are required to wear a chef and waiter uniforms during the competition, at the opening and closing events and awards.
- **all establishments that prepare and serve food can apply for the competition as well as hospitality university and schools that have restaurants**

**The objects and awards are divided into these 3 categories:**

- High cuisine restaurants
- Traditional restaurants
- Creative urban cuisine restaurants

**The competition task:**

**PREPARING AND SERVING 4 COURSE MENU WITH DRINKS**

**TOPIC OF MENU IS SELECTED BY COMPETITORS**

**Instructions for work:**

- Team prepares and serves 4 course menu – cold appetizer, hot appetizer or soup, main course and dessert - in **120 minutes for 4 people + 1 extra (4 guests + 1 for jury)**
- **All contestants have 1 hour to prepare meals (in hotel kitchen) and a table, 2 hours for the issuing and serving of meals and drinks, 30**

**pića, te ispraćaja gostiju i 30 minuta za čišćenje radnog prostora u kuhinji i postavljenog stola.**

- Za svako jelo treba napraviti normativ za 4 osobe s kratkim opisom postupka pripreme jela. Restoran može, za goste koje poslužuje i žiri, otisnuti meni na posebnom papiru sa svojim logom.
- Svi sastojci jela moraju biti jestivi, te odgovarajuće temperature pri izdavanju iz kuhinje.
- **Namirnice ne osigurava organizator**
- **Kuhar natjecatelji** moraju sa sobom ponijeti sve potrebne namirnice, te sitan alat i ostali pribor potreban za pripremu jela, a **konobar natjecatelj** treba ponijeti inventar za serviranje i posluživanje jela i pića (tanjure, čaše, pribor i ostalo) te ostalo potrebno za uređenje stola (dekoracije, stolnjaci, salvete i sl.).
- Ukoliko natjecatelji nisu u mogućnosti ponijeti inventar za posluživanje organizator im može osigurati standardni hotelski inventar.
- Natjecatelji moraju sa sobom ponijeti potrebna pića koja prate jela (vodu, mineralnu vodu, vino, sokovi, aperitive i sl.)
- Natjecatelji mogu po želji sami dekorirati stol na kojem će posluživati jela i pića
- Nakon završetka natjecanja natjecatelji su dužni očistiti i rasporemiti radni prostor.

Upute za predpripremu

Natjecatelji mogu donijeti sa sobom već neka gotova ili polugotova jela i dovršit ista na licu mjesta.

**TROŠKOVI NATJECANJA: 600 kn**

**DCL - KATEGORIJA - LIVE CARVING**

**Pravila natjecanja:**

- Individualna kategorija
- Izbor voća i povrća je na natjecatelju
- Tema rada: izbor natjecatelja
- Vrijeme rada je 2 sata
- Potreban materijal, namirnice i opremu za rad donosi natjecatelj
- Korištenje čačkalica i sličnog potpornog materijala je dozvoljeno ali ne smiju biti vidljivi
- Pored rada treba biti naziv displeja
- Ocjenjivat će se prezentacija, kreativnost, upotreba namirnica, stupanj težine rada

**TROŠKOVI NATJECANJA: 225 kn**

**minutes to clean the work space in the kitchen and the set table.**

- For all dishes, chef competitor must prepare written and printed standards, including list of ingredients with quantity for 4 persons and short recipe for dish. The restaurant can print the menu on a sheet of paper with their logo for the guests and jury.
- All ingredients must be edible meals, and at the proper temperature issued from the kitchen.
- **The ingredients are not provided by the organizer.**
- **Chefs competitors** must bring all the necessary ingredients and cooking tools and other accessories needed for cooking meals and **waiters competitors** must bring all inventory for serving food and drinks (dishes, glasses, etc.) and all necessary for decoration of the table (decorations, tablecloths, napkins etc.).
- If you are unable to bring inventory (dishes, glasses, etc.) the organizer (standard Hotel inventory) can provide it.
- Competitors must bring the necessary drinks that follow meals (water, mineral water, wine, soft drinks, etc.)
- Participants can decorate their own table at which the serve food and drinks
- After the competition, the competitors are required to clean up and clear away workspace.

Additional instructions:

Competitors may bring some semi-prepared meals and complete them on the spot.

**PARTICIPATION FEE: 80 EUR**

**DCL - CATEGORY – LIVE CARVING**

**Rules:**

- Individual category
- Ingredients for work (fruit and vegetables) are on the choice of competitor
- The theme of the work: the choice of competitor
- Working time: 2 hours
- The ingredients and work equipment are not provided by the organizer of competition
- Using a toothpick or similar support materials are allowed but must not be visible
- Next to the work should be the name of the work
- Presentation of the work, creativity, use of food, the degree of difficulty of work are going to be evaluated

**PARTICIPATION FEE: 30 EUR**

## KATEGORIJA – DISPLEJ

### CATEGORY - DISPLAY

#### **SD1 – IZLOŽBA UMJETNIČKOG RADA**

Natjecatelji mogu birati svoje teme i oblike sa šećernim tijestom. Dizajn mora orginalan. Za korištenje kalupa dobivaju se negativni bodovi, ručni rad je jako važan. Ne postoje ograničenja u visini eksponata i maskimalni prostor za displej je 75cmx75cm. Natjecatelji mogu koristiti nevidljive unutarnje podrške, žice, šipke i sl. Svi materijali koji su vidljivi moraju biti jestivi. Može se koristiti pomoćni materijali kao Isomalt i kraljevska glazura (Royal glazura).

**TROŠKOVI NATJECANJA: 150 kn**

#### **SD2 - RADOVI U MASLACU**

Natjecatelji se mogu prijaviti svoje teme i oblike. Oni moraju koristiti sadržavati samo maslac. Korištenje kalup će se ocjenivati negativno i ručni rad je vrlo važan. Ne postoje ograničenja u visini eksponata i maskimalni prostor za displej je 75cmx75cm. Natjecatelji mogu koristiti nevidljive unutarnje podrške, žice, šipke i sl. Svi materijali koji su vidljivi moraju biti jestivi.

**TROŠKOVI NATJECANJA: 150 kn**

#### **SD2 - RADOVI U ČOKOLADI**

Natjecatelji se mogu prijaviti svoje teme i oblike. Oni moraju koristiti sadržavati samo čokoladu. Korištenje kalup će se ocjenivati negativno i ručni rad je vrlo važan. Ne postoje ograničenja u visini eksponata i maskimalni prostor za displej je 75cmx75cm. Natjecatelji mogu koristiti nevidljive unutarnje podrške, žice, šipke i sl. Svi materijali koji su vidljivi moraju biti jestivi.

**TROŠKOVI NATJECANJA: 150 kn**

#### **SD4 - RADOVI U MARCIPAN**

Natjecatelji se mogu prijaviti svoje teme i oblike. Mora se koristiti samo marcipan. Korištenje kalup će se ocjenivati negativno i ručni rad je vrlo važan. Ne postoje ograničenja u visini eksponata i maksimalni prostor za displej je 50cmx50cm. Natjecatelji mogu koristiti nevidljive unutarnje podrške, žice, šipke i sl. Svi materijali koji su vidljivi moraju biti jestivi.

**TROŠKOVI NATJECANJA: 150 kn**

#### **SD1 – DISPLAY ARTISTIC WORK**

Competitors can choose their themes and shapes with sugar dough or lozenge. Design must belong to the competitors. The use of mold will be evaluated negatively and handwork is very important. There are not any high limit and maximum display spaces are 75cmx75cm. Competitors can use invisible internal support, wire, rod, etc. Styrofoam materials. All the materials which are visible have to be eatable. Isomalt and auxiliary materials as Royal icing (Royal icing) can be used.

**PARTICIPATION FEE: 20 EUR**

#### **SD2 - WORKS IN FAT**

Competitors can apply their themes and shapes. They have to use only fat. Design must belong to the competitors. The use of mould will be evaluated negatively and handwork is very important. There are not any high limit and maximum display spaces are 75cmx75cm. Competitors can use invisible internal support, wire, and rod materials. All the materials which are visible have to eatable.

**PARTICIPATION FEE: 20 EUR**

#### **SD3 - WORKS IN CHOCOLATE**

Competitors can apply their themes and shapes. They have to use only chocolate. Design must belong to the competitors. The use of mould will be evaluated negatively and handwork is very important. There are not any high limit and maximum display spaces are 75cmx75cm. Competitors can use invisible internal support, wire, and rod materials. All the materials which are visible have to eatable.

**PARTICIPATION FEE: 20 EUR**

#### **SD4 - WORKS IN MARZIPAN**

Competitors can apply their themes and shapes. They have to use only marzipan. The use of mould will be evaluated negatively and handwork is very important. There are not any high limit and maximum display spaces are 50cmx50cm. Competitors can use invisible internal support, wire, and rod materials.

**PARTICIPATION FEE: 20 EUR**

### **SD5 – TORTA ZA PROSLAVE**

Natjecatelji se mogu prijaviti svoje teme i oblike. Model s 3 ili više katova, koji su dizajnirani za svadbenu tortu, preljeveni i ukrašen šećernom pastom. Može se koristiti isomalt i pomoćni materijali kao Royal glazura. Korištenje kalupa treba smanjeno na minimalnu razinu, a ručni rad je vrlo važan.

Nema ograničenja u visini i maksimalni prostor za display je 75cmx75cm. Dizajn mora pripadati natjecateljima.

**TROŠKOVI NATJECANJA: 150 kn**

### **SD7 - RADOVI OD KUHANOG ŠEĆERA**

Natjecatelji mogu koristiti samo kuhani šećer i isomalt za dekoracije/ukrase. Uporaba kalupa mora biti na minimalnu razinu i ručni rad je vrlo važan. Ne postoje ograničenja u visini eksponata i maksimalni prostora za displej je 75cmx75cm.

**TROŠKOVI NATJECANJA: 120 kn**

### **SD8 - CVJETNI ŠEĆERNI ARŽMAN**

U aranžmanu mora biti najmanje 12 cvjetova. Dizajn aranžmana, izrada cvijeća i prezentacije će se ocjenjivati kao cjelina u skladu jedni s drugima. 12 cvjetova mora imati oblik cvijeća (latica) i listove. Žica, pupoljak, cvijet, mogu se koristiti. Ne postoje ograničenja u visini eksponata i maksimalni prostora za displej je 50cmx50cm.

**TROŠKOVI NATJECANJA: 150 kn**

### **SD9 - KRUH BUFFET**

Natjecatelji moraju kuhati 8 različite vrste kruha, kroasana i sličnih peciva. Natjecatelji će od svakog proizvoda poslužiti 6 komada da za degustaciju. 60cm x 60cm je maksimalni izložbeni prostor, nema ograničenja u visini.

**TROŠKOVI NATJECANJA: 150 kn**

### **SD10 - CARVING DISPLEJ - POVRĆE I VOĆE**

Dekracije prethodno pripremljene, povrće i voće po izboru natjecatelja. Ne postoji ograničenje u visini, 100cmx100cm maksimalno izložbenog prostora.

- Tema rada: izbor natjecatelja
- Pored rada treba biti naziv displeja
- Ocjenjivat će se prezentacija, kreativnost, upotreba namirnica, stupanj težine rada

**TROŠKOVI NATJECANJA: 150 kn**

### **SD6 - WEDDING CAKE**

A model with 3 or more floors, which are designed for the wedding cake, covered and will be decorated with sugar paste. Isomalt and auxiliary materials as Royal icing can be used. The use of mould should be reduced minimum level and handwork is very important. There are not any high limit and maximum display spaces are 75cmx75cm. Design must belong to the competitors.

**PARTICIPATION FEE: 20 EUR**

### **SD7 - WORKS IN COOKED SUGAR**

Competitors can use only cooked sugar and isomalt for this decoration sugar work. The use of mould should be reduced minimum level and handwork is very important. There are not any high limit and maximum display spaces are 75cmx75cm. Design must belong to the competitors.

**PARTICIPATION FEE: 20 EUR**

### **SD8 - FLORAL SUGARCRAFT**

At least 12 of flower arrangement. The design of the arrangement, the realism of the flowers, and presentation will be evaluated as a whole in harmony with each other. 12 should be shaped with flower and petals. Wire, bud, flower, stamen can be used. There are not any high limit and maximum display spaces are 50cmx50cm.

**PARTICIPATION FEE: 20 EUR**

### **SD9 - BREAD BUFFET**

Competitors have to make 8 different breads, croissants and similare products. Competitors will serve bread to taste 6 slices of each product. 60cm x 60cm the maximum display area and there are not a height limit.

**PARTICIPATION FEE: 20 EUR**

### **SD10 - CARVING DISPLEJ - VEGETABLE AND FRUIT CARVING**

Buffet decorations. Ingredients for work (friut and vegetables) are on the choice of competitor. There is no height limit and 100cmx100cm maximum display area.

- The theme of the work: the choice of competitor
- Next to the work should be the name of the work
- Presentation of the work, creativity, use of food, the degree of difficulty of work are going to be evaluated

**PARTICIPATION FEE: 20 EUR**

# NATJECANJE PIZZAIOLA / PIZZAIOLA COMPETITION

## PRAVILA / RULES

Svaki natjecatelj izrađuje pizzu po vlastitom izboru u dva primjerka. Jedna pizza predstavit će se ocjenjivačkom sudu dok je druga namjenjena za degustaciju posjetiteljima. Svaki natjecatelj donosi sa sobom tijesto. Dodatna oprema kao i tanjuri za prezentaciju biti će osigurani.

Svi natjecatelji obavezni su dostaviti recepte svojih pizza. Organizator zadržava sva prava publiciranja nagrađenih pizza i recepta. Svaki natjecatelj ima pravo pripremiti tjesto za natjecanje dan prije natjecanja u kuhinji hotela gdje se odvija natjecanje (Svpetrvs hoteli).

Svaki natjecatelj ima 15 minuta za pripremu, izradu pize i pospremanje radnog mjesta i radne površine. Svaki natjecatelj ima do 10 minuta za prezentaciju pize. Svako odstupanje biti će sankcionirano negativnim bodovima.

Organizator će osigurati sastojke od sponzora za sve natjecatelje. Natjecatelji su dužni dostaviti listu namirnica koje su im potrebne za pripremu pizza, ukoliko je organizator nije u mogućnosti osigurati sve sastojke pravovaljano će obavijestiti natjecatelj kako bi oni mogli sami donijeti potrebne sastojke.

### OCJENJIVANJE

Natjecatelje ocjenjuje četveročlani stručni ocjenjivački sud – predsjednik i tri člana, a imenuje ga organizator natjecanja. Rad ocjenjivačkog suda je javan. Ocjenjivački sud prati i ocjenjuje rad natjecatelja tijekom cijelog procesa pripreme pizza te ocjenjuje završni rad

#### Ocjenjivački sud će ocjenjivati slijedeće:

- urednost radne površine
- opća urednost natjecatelja
- tehnike pripreme pize
- kvaliteta tijesta
- stručnost izrade pize
- stupanj pečenja pize
- kreativnost - kombinacija sastojaka
- pravilan omjer sastojaka
- sklad okusa pize
- prezentacija i izgled pize
- poštivanje propozicija (negativni bodovi)
- složenost pripreme

#### TROŠKOVI NATJECANJA: 225 kn

**Prijava:** Natjecatelji trebaju popuniti prijavnicu za natjecanje **do 10.03.2020.** i poslati je na e-mail adresu: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)

Natjecatelji su dužni uplatiti troškove natjecanja na žiro račun Šefova kuhinja mediteranskih i europskih regija, te potvrdu o uplati poslati na email: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr).

Every competitor makes two identical pizzas of his/her choice. One pizza will be presented to the jury while the other is intended for the tasting of visitors. Each competitor brings the dough with him. Additional equipment as well as plates for the presentation will be insured. All competitors are required to deliver recipes of their pizzas. The organizer retains all rights to publish award-winning pizzas and recipes.

Each competitor has the right to prepare dough for the competition the day before the competition in the kitchen of the hotel where the competition takes place (Svpetrvs hotels).

Each competitor has 15 minutes to prepare, make pizzas and clean up the workplace. Each competitor has up to 10 minutes for the presentation of their pizza. Any deviation will be sanctioned by negative points.

The organizer will provide ingredients from sponsors for all competitors. Competitors are required to submit a list of ingredients they need to prepare the pizza, if the organizer is not able to provide all the ingredients the competitors will be duly notified so that they can bring the necessary ingredients themselves.

### EVALUATION

The competitors are evaluated by four jury members – the president and three members, appointed by the organizer of the competition. The work of the jury is public. The jury monitors and assesses the work of competitors throughout the pizza preparation process and assesses the final work

#### The jury will evaluate the following:

- neatness of the workplace
- general neatness of competitor
- technique of pizza preparation
- the quality of the dough
- the expertise of making pizzas
- the degree of baking
- about creativity-a combination of ingredients
- the correct ratio of ingredients
- the pizza taste
- presentation and appearance of pizza on respect of the proposition (negative points)
- the complexity of the preparation

#### PARTICIPATION FEE: 30 EUR

**Application:** The competitors must fill the application form and send it till **March 10, 2020** to the e-mail address: [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)

Participants are required to pay participation fee by bank transfer to the Association of Chefs from Mediterranean and European Regions account and send the confirmation of payment on email [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr)



# FINALE - KUP BISER MORA 2020

## FINALS - CUP PEARL OF THE SEA 2020

### Pravila ocjenjivanja za odabir finalista:

- U finalu se natječu samo seniori
- **Samo oni natjecatelji koji su se natjecali u tri (3) ili više kategorija, ostvaruju mogućnost plasiranja u Finale - Kup Biser mora 2020.**
- Za natjecatelje koji su sudjelovali u tri (3) kategorije, zbrajat će se bodovi tih triju (3) kategorija.
- Za natjecatelje koji su sudjelovali u više od tri (3) kategorije, zbrajat će se bodovi triju (3) najbolje ocjenjenih kategorija.

### Odabir finalista:

Pet (5) natjecatelja sa najvišim prosječnim brojem bodova u tri (3) kategorije (po gore navedenom principu), idu u finale Kup Biser mora i natječu se u Black box-u, gdje pripremaju predjelo, glavno jelo i desert.

### Upute za rad:

Natjecatelji moraju pripremiti, kuhati i servirati u **90 minuta tri (3) jela (predjelo, glavno jelo i desert) u tri (3) jednaka primjerka**, dva za žiri, a jedan za izložbeni stol.

**Predjelo se prezentira nakon 50 minuta, glavno jelo nakon 70 minuta i desert nakon 85 minuta.**

Sastojci će biti osigurani od strane organizatora, ali neće biti dani natjecateljima prije početka natjecanja. Nijedni drugi sastojci ne smiju se koristiti.

### The rules of evaluation to select the finalists:

- For senior competitors only
- **The senior competitors who applied for three (3) or more categories, have the possibility to compete in Finals - Biser mora Cup 2020.**
- For the competitors who participate in three (3) categories, the points will be cumulated for those three (3) categories.
- For the competitors who participate in more than three (3) categories, the points will be cumulated for the three (3) best rated categories.

### Selection of finalists:

Five (5) competitors with the highest average number of points in three (3) categories (by the rules written above), participate in the Finals Cup Pearl of the Sea, and compete in Black box, where they have to make appetizer, main dish, and dessert.

### Instructions for work:

The competitors have to prepare, cook and serve **three (3) dishes (appetizer, main dish, and dessert) in 90 minutes, in three (3) identical copies**, two for the jury, and one for the display table.

**Appetizer is presented after 50 minutes, main course after 70 minutes and dessert after 85 minutes.**

**The organizer will provide the ingredients for Black box**, but they will not be given to the competitors before the competition starts. No other ingredients are allowed.

# NAGRADE I PRIZNANJA

## PRIZES AND AWARDS

Svaka od navedenih kategorija se boduje pojedinačno i nagrađuje, posebno za škole, više škole, juniore, posebno za seniore. U svakoj kategoriji posebno se dodjeljuju zlatne, srebrne i brončane medalje te diplome.

**NAGRADE I PRIZNANJA - U KUPU BISERA MORA** dodjeljuju se zlatna, srebrna i brončana medalja, pehari i diplome te nagrade sponzora.

- 90-100 bodova => zlatna medalja
- 80 - 89 bodova => srebrna medalja
- 70 - 79 bodova => brončana medalja
- 60 - 69 bodova => diploma

Each of the categories listed above, will be evaluated separately for schools, university, juniors and seniors.

In each category, the organizer will award the gold, silver and bronze medals for the winners and diplomas.

**PRIZES AND AWARDS - IN THE CUP PEARL OF THE SEA** the organizer will award the gold, silver and bronze medal, cups and diplomas and awards of sponsors.

- 90 - 100 points => gold medal
- 80 - 89 points => silver medal
- 70 - 79 points => bronze medal
- 60 - 69 points => merit

### ORGANIZACIJSKI TIM KONTAKTI /ORGANIZATION

#### TEAM CONTACT:

**ŠEFOVI KUHINJA MEDITERANSKIH I EUROPSKIH REGIJA**

**ASSOCIATION OF CHEFS FROM MEDITERRANEAN AND EUROPEAN REGIONS**

Jobova 2, 21000 Split, Croatia

Office Phone: **+385 99 319 89 61**

**Nives Delić +385 91 581 83 85**

**Željko Neven Bremec +385 91 270 9999**

**Alma Harašić Bremec +385 91 270 1111**

**E-mail:** [info@skmer.hr](mailto:info@skmer.hr); [skmersplit@gmail.com](mailto:skmersplit@gmail.com)

**Web page:** [www.skmer.hr](http://www.skmer.hr)

