



---

*Drage kolege,  
Dear Colleagues,*

*Pozivamo Vas da sudjelujete u  
**šestom Međunarodnom kulinarskom festivalu  
„Biser mora“ 2011.***

*We would like to invite you to take part in the  
**6th International Culinary festival  
„Pearl of Sea“ 2011.***

**13.04.-17.04.2011.**

---

Poštovane kolege,

Savez kuhara iz mediteranskih i europskih regija iz Splita, Hrvatska je organizacija koja je u proteklih pet godina postojanja, organizirala mnoga gastronomija događanja. Naše cilj je da kroz ove manifestacije i kulinarska natjecanja predstaviti kuhinju hrvatskih i drugih stranih zemalja. Zato sve naše buduće aktivira su usmjerena na uspostavi suradnje s kuharima i organizacijama vezanim uz gastronomiju iz drugih zemalja i proširenju postojećih suradnji.

U posljednje šest godine smo organizirali tradicionalnu gastro manifestaciju "Biser mora" koja je iz godine u godinu rasla i postala je značajna gastro manifestacija na Mediteranu.

Traje pet - šest dana i uključuje međunarodno natjecanje profesionalnih kuhara, izložba hrvatskih i inozemnih proizvođača i razna predavanja, radionice i prezentacije o gastronomiji.

Cilj našeg Saveza je okupiti kuhare iz cijelog svijeta. Ovom gastronomskom događaju prisustvovali su kuhari iz Hrvatske, Italije, Austrije, Bosne i Hercegovine, Srbije, Slovenije, Crne Gore, Makedonije, Švicarske, Turske, Bugarske, Češke i Albanije. Zato su sve naše buduće aktivnosti usmjerene na privlačenje kuhara i organizacija vezanih uz gastronomiju iz drugih zemalja i proširenju postojećih partnerstva.

Želimo pozvati vaše kuhare da sudjeluju na ovom inovativnom natjecanju.

**Organizatori osigurava smještaj za natjecatelje (za pet ili šest dana, po potrebama natjecatelja). Svaka zemlja ima pravo prijaviti po jednog člana žirija, profesionalnog kuhara po vlastitom izboru. Troškove smještaja člana žirija također pokriva organizator. Organizatori ne pokriva putne troškove sudionika manifestacije.**

Natjecatelji imaju pravo dovesti po jednog proizvođača prehrambenih proizvoda, pića, vina ili drugih proizvoda vezanih za gastronomiju iz svoje zemlje kojem će organizator osigurati besplatno izložbeno mjesto na kojem će moći predstaviti svoje proizvode, u okviru izložbenog sajma gastronomskih proizvoda koji će biti organiziran u okviru manifestacije. **Izlagači sami pokrivaju troškove smještaja koji će im biti osigurani po povlaštenim cijenama.**

Biti će nam drago da prisustvujete ovom događanju u što većem broju. Nadam se da ćemo svi imati jedno ugodno profesionalno iskustvo.

Za sve dodatne informacije molim vas da se obratite organizacijskom timu Anamariji Cicarelli, Nives Delić ili Antonieti Trgo.

Ured:  
SKMER  
Jobova 2, 21000 Split, Hrvatska  
Tel.+385 021 385 021  
Fax.+385 021 385 073  
info@dalmatinski kuhar.hr  
[www.dalmatinskikuhar.hr](http://www.dalmatinskikuhar.hr)

Anamarija Cicarelli  
mobitel: +385 99 385 0022

Nives Delić  
mobitel:+385 99 319 89 61

Antonietta Trgo  
mobitel :+385 98 41 00 37

S poštovanjem,

Miro Bogadanović , predsjednik Saveza kuhara iz mediteranskih i europskih regija

Dear colleagues,

Association of Chefs from Mediterranean and European Regions from Split, Croatia is the organization that has, in past five years of existence, organized many gastronomy events. Our goal is to through these manifestations and culinary competitions to present cuisine of Croatian and other foreign countries. Therefore all our future activities are directed to attract chefs and organizations related to gastronomy from other countries and to expand existing partnerships.

In the last six years we have organized the traditional gastronomy event "Pearl of the sea". From year to year this event has grown and it has become the significant gastro manifestation on Mediterranean. This event lasts five to six days and includes International competition of the professional chefs, exhibition of Croatian and foreign manufactures and different lectures, workshops and presentations regarding the gastronomy.

The goal of our association is to bring together chefs from all over the world. This gastronomy event has been attended by the chefs from Croatia, Italy, Austria, Bosnia and Herzegovina, Serbia, Slovenia; Montenegro, Macedonia, Turkey, Bulgaria, Czech and Albania. Therefore all our future activities are directed to attract chefs and organizations related to gastronomy from other countries and to expand existing partnerships.

We would like your chefs to take part in this innovative and promising competition.

**The organizers will provide accommodation (for five or six nights depending on the travel schedule) competitors, while others will have to pay their own accommodation at promotional prices. Every country has the right to apply one professional chef of their choice, to be jury member. Accommodation expenses of the jury members are covered by the organizer. The organizer does not cover travel expenses.**

Competitors can lead with them one manufacturer of food products, beverages, wine or other products related to gastronomy from the country. The organizer will provide them with free exhibition place from the presentation of their products during the exhibition fair of gastronomy products which is part of the "Pearl of the sea" event. **Exhibitors must themselves cover the costs of accommodation that they will be provided at preferential prices.**

For more information please contact Mrs. Anamarija Cicareli or Mrs. Nives Delić at the following addresses:

Office:

SKMER

Jobova 2, 21000 Split, Croatia

Tel.+385 021 385 021

Fax.+385 021 385 073

info@dalmatinski kuhar.hr

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

Anamarija Cicareli

cell phone: +385 99 385 0022

Nives Delić

cell phone:+385 99 319 89 61

Sincerely yours,

Miro Bogadanović, president of Association of Chefs from Mediterranean and European Regions

## **MJESTO ODRŽAVANJA NATJECANJA SUPETAR, OTOK BRAČ**

Manifestacija "Biser mora" ove godine će se održati u gradu Supetru na otoku Braču. Otok Brač je najveći srednje-dalmatinski otok (395 km<sup>2</sup>) koji od kopna i grada Splita dijeli samo Brački kanal. Pripada mediteranskom podneblju i karakteriziran je dugim i osobito toplim ljetima te kratkim i blagim zimama. Sa više od 134 dana potpuno vedrog neba i više od 2700 sunčanih sati u godini to je najsunčanije jadransko područje.

### **GRAD SUPETAR**

Supetar se nalazi na sjevernoj strani otoka Brača, jednog od najatraktivnijih i najposjećenijih dalmatinskih otoka. Smješten u uvali Svetog Petra, po kojem je dobio ime, Supetar je najveći grad na otoku Braču te kulturno, gospodarsko i turističko središte otoka u kojem živi petina stanovnika Brača. Povijesno, Supetar datira još od vremena Rimljana i prvih kršćana. Postepeno se širio okolo crkve sv. Petra koja je smještena u centru predivne prirodne uvale. Najveći razvoj dolazi u 18. st. kada Supetar preuzima primat na otoku i početkom 19. st. postaje glavni grad otoka 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, a ljeti i mnogo češće. Plovidba između Splita i Supetra traje oko 45 minuta. Mjesto održavanja manifestacije hotel Kaktus je od Supetarske luke udaljeno oko 1,3 km.

Za više informacija o polascima trajekata posjetiti stranicu [www.jadrolinija.hr](http://www.jadrolinija.hr). Mjesto održavanja manifestacije je od luke Supetar udaljeno oko 1,3 km.

**Sve natjecatelje koji se najave će dočekati članovi organizacijskog odbora u splitskoj luci te otpratiti do mjesta događanja manifestacije.**

### **MJESTO ODRŽAVANJA MANIFESTACIJE**

Svpetrvs hoteli d.d.

Put Vele Luke 4

21 400 Supetar, Croatia

Tel. 00 385 21 640 253

Fax. 00 385 21 631 344

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

## **VENUE COMPETITION Supetar, Island Brač**

The gastro manifestation "Pearl of the sea" this year will be held in city Supetar, island Brač. Island Brač is the largest central Dalmatian island (395 km<sup>2</sup>) separated from the mainland by the Brač Channel. Brač is characterized by the mediteranian climate which is known for its long and hot summers and mild winters. This area is blessed with more than 134 sunny days and 2700 sunny hours in one year

### **CITY SUPETAR**

Supetar is situated on the north side of the island of Brač, one of the most attractive Dalmatian islands. Situated in the cove of St Peter by which it obtained its name, Supetar is the biggest settlement on the island of Brač and the cultural, economical and turist capital of the island with population of 3 000. Historically, Supetar dates from the time of Romans and the first Christians. It gradually expanded around the St Peter's Church which is located at the coast of a magnificent cove. The 18th century was the time of Supetar's greatest expansion and at the beginning of the 19th century Supetar became the capital of the island of Brač.

### **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.

For more information concerning the ferry departures please visit Jadrolinija's web page [www.jadrolinija.hr](http://www.jadrolinija.hr). The event venue is about 1,3 km away from the Supetar Port.

**All competitors how announce their arrival the members of organization will meet in port of Split and escort them to the event venue.**

### **EVENT VENUE**

**Svpetrvs hoteli d.d.**

Put Vele Luke 4

21 400 Supetar, Croatia

Tel. 00 385 21 640 253

Fax. 00 385 21 631 34

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

**UPUTE ZA NATJECANJE**  
**COMPETITION RULES AND GUIDELINES**

## INFORMACIJA O NATJECANJU

Pravo učešća na ovom natjecanju imaju svi profesionalni kuhari. Svaki natjecatelj može učestvovati u jednoj ili u više kategorija po svom izboru. Jedan natjecatelj može se prijaviti u maksimalno tri kategorije. Natjecatelji trebaju popuniti prijavnicu za natjecanje do 01.03.2011. i poslati istu na e-mail: info@dalmatinskikuhar.hr ili na fax. +385 021 385 073.

**Učešće u svakoj kategoriji se posebno plaća.**

**Natjecanje je podijeljeno na kategorijsko natjecanje seniora, kategorijsko natjecanje juniora i kupa "Biser mora".**

Broj natjecatelja u svakoj kategoriji je ograničen. **Natjecatelji moraju sami nabaviti sve potrebne namirnice, ako nije drugačije navedeno, te donijeti sitan alat i tanjure za serviranje jela koji su im potrebni za natjecanje.**

Ukoliko natjecatelji nisu u mogućnosti donijeti svoje namirnice, u mjestu natjecanja postoji veliki supermarket u kojem mogu kupiti namirnice. Sve informacije o supermarketu te posjet istom biti će organizirana po dolasku natjecatelja.

## COMPETITION INFORMATION

All professional chefs have the right to compete. All Competitors can compete in any category. Each competitor can compete in maximal three categories. The competitors should fill the application for the competition until 1<sup>st</sup> March 2011. and send it on e-mail:

info@dalmatinskikuhar.hr or fax. + 385 021 385 073.

**Fee for each category has to be paid separate.**

**The competition is divided into category competition-senior, category competition-juniors and cup "Pearl of the Sea".**

Number of competitors in each category is limited. **Competitors must bring with them all necessary ingredients, if is not differently defined, and materials such as cooking tools and plates for serving.**

If competitors are not able to bring their own necessary ingredients, at the place of the competition there is a large supermarket in which they can buy necessary groceries.

All information about supermarket and visit to the same will be given to the competitors on their arrival.

## KATEGORIJSKO NATJECANJE - SENIORI CATEGORY COMPETITIONS - SENIORS

### **KATEGORIJA A – EKIPNA PREZENTACIJA – NACIONALNA KUHINJA**

Tim od tri kuhara je obavezan pripremiti ti jela svoje zemlje (4 vrste hladno predjelo, 4 vrste toplo jelo i 4 vrste desert), uz jelo je potrebno staviti naziv jela. Organizatori će osigurati izložbeni stol.

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN**

### **KATEGORIJA B – JELO OD PILETINE**

Natjecatelj ima zadatak u roku od 45 minuta pripremiti ti jelo u dva jednaka primjerka, servirana individualno. Potrebno je uz jelo staviti naziv jela i priložiti recept.

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

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN**

### **KATEGORIJA C – VEGETARIJANSKO JELO**

Natjecatelj ima zadatak u roku od 45 minuta pripremiti jelo u dva jednaka primjerka, servirana individualno. Potrebno je uz jelo staviti naziv jela i priložiti recept.

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

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN**

### **CATEGORY A - TEAM DISPLAY CLASS – NATIONAL CUISINE**

The team of three (3) chefs is required to prepare dishes from their country (4 types of cold appetizer, 4 kinds of hot dishes and 4 types of dessert). It is required to display the name of dish. Organizers will provide exhibition table.

**PARTICIPATION FEE – 15 EURO**

### **CATEGORY B – CHICKEN DISH**

In 45 minutes, competitor must prepare and serve dish - 2 portions - served individually for 1 person each. It is required to display the name and recipe of 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 or be disqualified.)*

**PARTICIPATION FEE - 15 EURO**

### **CATEGORY C – VEGETARIAN DISH**

In 45 minutes, competitor must prepare and serve dish - 2 portions - served individually for 1 person each. It is required to display the name and recipe of 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 or be disqualified.)*

**PARTICIPATION FEE - 15 EURO**

#### **KATEGORIJA D – TJESTENINA**

Natjecatelj ima zadatak u roku od 45 minuta pripremiti jelo prema svom izboru u dva jednaka primjerka, servirana individualno. Potrebno je uz jelo staviti naziv jela i priložiti recept. Tjestenina može biti kupovna ili napravljen na licu mjesta (dozvoljena je pred priprema tijesta).

*(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 ili biti diskvalificirani.)*

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN**

#### **KATEGORIJA E – JELO OD RIBE**

Natjecatelj ima zadatak u roku od 45 minuta pripremiti jelo u dva jednaka primjerka, servirana individualno. Potrebno je uz jelo staviti naziv jela i priložiti recept.

*(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 ili biti diskvalificirani.)*

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN**

#### **KATEGORIJA F – DESERT**

Natjecatelj ima zadatak u roku od 45 minuta pripremiti desert u dva jednaka primjerka, servirana individualno. Potrebno je uz jelo staviti naziv jela i priložiti recept.

*(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 ili biti diskvalificirani.)*

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN**

#### **KATEGORIJA G – PREZENTACIJE – BEZ DEGUSTACIJE – SAMO IZGLJED**

##### **G1– FINGER FOOD**

Šest različitih vrsta za tri porcija prema izboru natjecatelja, glazirano i uređeno.

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN**

##### **G2 – HLADNA PLATA MORE**

Predstaviti riblje jelo za najmanje šest (6) osoba, glazirano i uređeno.

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN**

##### **G3 – HLADNA PLATA KOPNO**

Jelo od teletine, govedine ili janjetina, za najmanje šest (6) osoba, glazirano i uređeno.

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN**

##### **G4 - RAD U ČOKOLADI**

Rad u čokoladi se radi za maksimalni izložbeni prostor dimenzija 80 cm x 80 cm. Nije dozvoljeno glaziranje, umjetni učvršćivači, kalupi i vanjskih držači.

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN**

#### **CATEGORY D – PASTA DISH**

In 45 minutes, competitor must prepare and serve dish - 2 portions - served individually for 1 person each. It is required to display the name and recipe of dish. Pasta can be purchased or made on working place.

*(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 or be disqualified.)*

**PARTICIPATION FEE - 15 EURO**

#### **CATEGORY E – FISH DISH**

In 45 minutes, competitor must prepare and serve dish - 2 portions - served individually for 1 person each. It is required to display the name and recipe of 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 or be disqualified.)*

**PARTICIPATION FEE - 15 EURO**

#### **CATEGORY F- DESSERT**

In 45 minutes, competitor must prepare and serve dessert -2 portions - served individually for 1 person each. It is required to display the name and recipe of 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 or be disqualified.)*

**PARTICIPATION FEE - 15 EURO**

#### **CATEGORY G - PRESENTATIONS- APPEARANCE ONLY**

##### **G1– FINGER FOOD**

Six varieties for three covers of the competitor's choice, decorated glazed and garnished.

**PARTICIPATION FEE - 15 EURO**

##### **G2 – COLD SHOW PLATTER SEA**

To present a fish dish, minimum six (6) persons, decorated glazed and garnished.

**PARTICIPATION FEE - 15 EURO**

##### **G3 – COLD SHOW PLATTER LAND**

A dish of veal, beef or lamb, minimum six (6) portions, decorated glazed and garnished.

**PARTICIPATION FEE - 15 EURO**

##### **G4 - WORKS IN CHOCOLATE**

An exhibition of chocolate work for maximum area of display 80 cm x 80 cm. The supporting structures, frames or glazing are not allowed.

**PARTICIPATION FEE - 15 EURO**

## EKIPNO KATEGORIJSKO NATJECANJE - JUNIORI TEAM CATEGORY COMPETITIONS - JUNIORS

Svi sudionici juniorskog natjecanja oslobođeni su plaćanja kotizacije za natjecanje  
**Pravo sudjelovanja ima po jedna ekipa iz svake srednje kuharske škole. Ekipa se sastoji od tri učenika-kuhara i jednog mentora. Mentor ima pravo nagledati rad učenika, ali ne smije raditi s učenicima.**  
Broj prijavljenih školskih ekipa nije ograničen s obzirom na zemlju iz koje dolaze.  
Svakoj ekipi i mentoru/mentorima osiguran je smještaj u hotelu za vrijeme trajanja manifestacije .

***Namirnice ne osigurava organizator.***

### **KATEGORIJA A – HLADNA PLATA**

Predstaviti jelo (**osnovna namirnica - tuna**) po izboru natjecatelja u roku od 120 minuta za najmanje šest (6) osoba, uređeno.

### **KATEGORIJA B – TOPLO – MODERNO JELO**

Natjecatelj ima zadatak da u roku od 45 minuta pripremiti jelo (**osnovna namirnica - piletina**) u dva jednaka primjerka , servirana individualno, po vlastitom izboru. Potrebno je uz jelo staviti naziv jela i priložiti recept.

### **KATEGORIJA C - DESERT OD SIRA**

Natjecatelji moraju u roku od 60 minuta pripremiti ti desert (**osnovne namirnice sir i čokolada**) u dva jednaka primjerka, servirana individualno, po vlastitom izboru. Potrebno je uz jelo staviti naziv jela i priložiti recept.

All participants in junior competition are exempt from paying the registration fee for the competition.  
**The right to participate has one team from each culinary high school. The team must consist of three student-chefs and one mentor. Mentor can supervise the work of students, but should not work with students.** Number of reported school team is not limited due to the country from which they come.  
Each team and mentor / mentors are provided with the accommodation during the event.

***The organizer does not provide the ingredients.***

### **CATEGORY A – COLD PLATTER**

In 120 minutes to present dish (**main ingredient - fish tuna**) to competitor's choice for minimum six (6) persons, decorated.

### **CATEGORY B – HOT – MODERN DISH**

In 45 minutes, competitor must prepare and serve dish (**main ingredient - chicken**) -2 portions - served individually for 1 person each. It is required to display name and recipe of dish.

### **CATEGORY C - CHEESE DESSERT**

In 45 minutes to prepare dessert (**main ingredient - chees and chocolate**) of competitor's choice -2 portions - served individually for 1 person each. It is required to display name and recipe of dish.

## KUP „BISER MORA“ CUP “PEARL OF THE SEA”

### **KVALIFIKACIJE:**

Svi natjecatelji ulaze u kvalifikacijski krug u kojem će pripremati jelo na **TEMU: PATKA.**  
***Namirnice ne osigurava organizator.***

Kuhari ulaze u boxove s razmakom od 10 minuta i isto tako daju jela na ocjenjivanje. Svi natjecatelji imaju na raspolaganju 60 minuta za pripremu jela. Potrebno je pripremiti ti 2 porcije, jedna se servira na tanjur za žiri, a druga za izložbeni stol.

*Deset kuhara s najvećim brojem bodova idu u finale.*

### **FINALE:**

Kuhari moraju pripremu, kuhati i servirati u 180 minuta tri (3) jela u dva (2) jednaka primjerka, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol.

### **QUALIFICATIONS:**

All the contestants will enter the qualifications where they will prepare meal on **THEME: DUCK.**  
***The organizer does not provide the ingredients.***

Contestants will go in to the boxes - kitchens 10 minutes apart from each other and in the same manner there will present their dish to jury. Each contestant has 60 minutes for meal preparation. It is necessary to prepare 2 portions, one will be served on a plate for the jury, and the other will be served on the display table.

*Ten chefs scoring the most points will enter the finals.*

### **FINALS:**

Chefs have to prepare, cook and present in 180 minutes a three (3) course meal for two (2) covers one will be served to the jury, and the other will be served on the display table.

**Svi sastojci će biti osigurani od strane organizatora**, ali neće biti dani natjecateljima prije početka natjecanja. Nijedni drugi sastojci ne smiju se koristiti osim onih u black boxu. Finalisti ulaze u boxove s razmakom od 20 minuta i na isti način daju jela na ocjenjivanje. Natjecatelji su dužni priložiti recepte pripremljenih jela.

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 400 KN**

**A complete set of ingredients will be provided**, but not given to the competitors until the commencement of the competition. No other ingredients are to be used except those provided. Chefs will go into the boxes 20 minutes apart from each other and in the same manner there will present their dish to jury. Competitors are required to display the recipes of dishes.

**PARTICIPATION FEE - 45 EURO**

### **BODOVANJE NATJECANJA/COMPETITION SCORING:**

#### **BODOVANJE:**

IZGLED	0 – 20 bodova
OKUS	0 – 20 bodova
KREATIVNOST	0 – 10 bodova
PRIPREMA	0 – 10 bodova
RAD	0 – 10 bodova
PRAVILA STRUKE	0 – 10 bodova
UREDOST	0 – 10 bodova
VRIJEME	0 – 10 bodova

#### **NAGRADE**

Medalje po bodovima:  
75% brončana  
95% srebrena  
95%-više ZLATNA

#### **SCORING:**

APPEARANCE	0 – 20 points
TASTE	0 – 20 points
CREATIVITY	0 – 10 points
PREPARATION	0 – 10 points
WORK	0 – 10 points
PROFESSION RULES	0 – 10 points
TIDINESS	0 – 10 points
TIME	0 – 10 points

#### **AWARDS**

Points for medals:  
75% bronze  
95% silver  
95% up-GOLD