



Biser Mora

VII. MEĐUNARODNI KULINARSKI FESTIVAL

VII. INTERNATIONAL CULINARY FESTIVAL

28.3. – 1.4.2012., Supetar, otok Brač

# UPUTE INSTRUCTIONS

## MJESTO ODRŽAVANJA NATJECANJA SUPETAR, OTOK BRAČ

Manifestacija "Biser mora" ove godine će se održati u gradu Supetru na otoku Braču. Otok Brač je najveći srednjo-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 oko 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.

### 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/>

### SMJEŠTAJ ZA SUDIONIKE MANIFESTACIJE:

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 članova žirija i sudionika manifestacije.**

*Organizator osigurava transfer za one natjecatelje koji dolaze avionom od zračne luke do trajektno luke u Splitu te od luke u Supetru do hotela. Ostali natjecatelji imaju osigurani transfer od trajektno luke u Supetru do hotela.*

### ORGANIZACIJSKI TIM KONTAKTI /ORGANIZATION TEAM CONTACT:

Office : Savez kuhara mediteranskih i europskih regija  
Jobova 2, 21000 Split, Croatia  
Tel.+385 021 385 021  
Fax.+385 021 385 073  
**Anamarija Cicarelli cell phone: +385 99 385 0022**  
**Nives Delić cell phone:+385 99 319 89 61**  
e-mail: [info@dalmatinskikuhar.hr](mailto:info@dalmatinskikuhar.hr) ; [www.dalmatinskikuhar.hr](http://www.dalmatinskikuhar.hr)

## VENUE COMPETITION Supetar, Island Brač

The gastro manifestation "Pearl of the sea" this year will take place 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 .

### 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/>

### ACCOMMODATION FOR EVENT PARTICIPANTS :

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 covers by the organizer. **The organizer does not cover travel expenses for jury member and participants of the event.**

*The organizer provides transfer for those participants who come by airplane from the airport to the ferry port in Split, and from the ferry port in Supetar to the hotel. Other participants have the transfer from the ferry port in Supetar to the hotel.*

# **UPUTE ZA NATJECANJE**

## **COMPETITION RULES**

## INFORMACIJA O NATJECANJU

Pravo učešća na ovom natjecanju imaju svi profesionalni kuhari i kuhari juniori. 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 **01.03.2012.** i poslati istu na e-mail: [info@dalmatinskikuhar.hr](mailto:info@dalmatinskikuhar.hr) ili na fax. +385 021 385 073.

Učešće u svakoj kategoriji se posebno plaća. Natjecanje je podijeljeno na kategorijsko natjecanje seniora, ekipno natjecanje juniora i kup "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.

## COMPETITION INFORMATION

All professional chefs and junior 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 2012. and send it on e-mail: [info@dalmatinskikuhar.hr](mailto: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, team 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.

## KATEGORIJSKO NATJECANJE - SENIORI CATEGORY COMPETITIONS - SENIORS

### KATEGORIJA A – NACIONALNO 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 rasprijeti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove ili biti diskvalificirani.)*

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 150 KN**

### KATEGORIJA B – JELO OD PILETINE

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 - 150 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 rasprijeti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove ili biti diskvalificirani.)*

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 150 KN**

### CATEGORY A – ETHNIC 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 – 20 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 – 20 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 - 20 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 mora biti napravljen na licu mjesta (dozvoljena je pred priprema tijesta).

*(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 ili biti diskvalificirani.)*

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 150 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 raspripremiti radni prostor. Ukoliko natjecatelji ne očiste radni prostor u danom vremenu dobiti će negativne bodove ili biti diskvalificirani.)*

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 150 KN**

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

#### **HLADNA PLATA**

Predstaviti riblje ili mesnog jelo prema vlastitom izboru namirnica za najmanje četiri (4) osoba, glazirano i uređeno.

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 150 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 - 20 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 - 20 EURO**

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

#### **COLD SHOW PLATTER**

To present a cold platter of fish or meat dish, minimum four (4) persons, decorated glazed and garnished.

**PARTICIPATION FEE – 20 EURO**

## **EKIPNO NATJECANJE - JUNIORI TEAM 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 četiri 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.**

Tim natjecatelja mora pripremiti, kuhati i servirati u 120 minuta slijed od tri (3) jela (predjelo (hladno ili toplo prema izboru), glavno jelo i desert) u dva (2) jednaka primjerka, jedan za žiri, a drugi za izložbeni stol. **Osnovne namirnice: predjelo - koromač, glavno jelo -riba, desert - crème patisserie (slastičarska krema).**

Svakih 30 minuta se prezentira po jedno jelo s razmakom od 10 minuta između svakog. Potrebno je uz svako jelo staviti naziv jela i priložiti recept.

Ocjenjivati će se svaki pojedinačni slijed i na kraju proglasiti ukupni pobjednik.

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 100 KN**

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 four 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.**

Team has to prepare, cook and present in 120 minutes a three (3) course meal (appetizer (hot or cold), main course and dessert)- 2 portions - served individually for 1 person each, one will be served to the jury, and the other will be served on the display table.

**Main ingredients: appetizer-fennel, main dish-fish, dessert - crème patisserie.**

Every 30 minutes each dish is presented with an interval of 10 minutes between them. It is required to display name and recipe of each dish.

Each course will be assessed individual and in the end overall winner will be declared.

**PARTICIPATION FEE – 15 EURO**

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

Svi natjecatelji ulaze u kvalifikacijski krug u kojem će pripremati jelo na **TEMU: TIKVICA (sve vrste tikvi/tikvica)**, u kombinaciji s drugim namirnicama prema vlastitom izboru.

*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.

*Pet 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.

*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.

**KOTIZACIJA ZA NATJECANJE - 400 KN**

All the contestants will enter the qualifications where they will prepare meal on **THEME: ZUCCHINI (all kinds of pumpkin / squash)**, in combination with other ingredients of competitors choice.

*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.

*Five 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.

*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.

**PARTICIPATION FEE - 50 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
UREDNOST	0 – 10 bodova
VRIJEME	0 – 10 bodova

### **NAGRADE**

Medalje po bodovima:

Zlatna medalja	(90 -100 bodova)
Srebrna medalja	(75-89 bodova)
Bronzana medalja	(65-74 bodova)
Diploma ili merit	(55-64 bodova)

### **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:

GOLD AWARD	(90-100 points)
SILVER AWARD	(75-89 points)
BRONZE AWARD	(65-74 points)
CERTIFICATE OR MERIT	(55-64 points)

## ORGANIZACIJSKI TIM - ORGANIZATION TEAM

### **Office :**

Savez kuhara mediteranskih i europskih regija

Jobova 2, 21000 Split, Croatia

Tel.+385 021 385 021

Fax.+385 021 385 073

**Nives Delić cell phone:+385 99 319 89 61**

**Tomislav Nikšić cell phone: +385 91 44 44 304**

**e-mail: [info@dalmatinskikuhar.hr](mailto:info@dalmatinskikuhar.hr)**

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