



**Pravila i propozicije
za takmičenje ugostiteljskih radnika i obrazovnih institucija
za ugostiteljstvo , članica BAHA-e
za 2010.godinu**

Država domaćin takmičenja za 2010.godinu (april) Bugarska - Burgas

Upravni odbor BAHA-e na svojoj sjednici održanoj 18.04. 2010. godine u Sofiji donio je

Pravila i propozicije za takmičenje ugostiteljskih radnika i obrazovnih institucija za ugostiteljstvo članica BAHA-e.

Opće odredbe

Član 1.

Radi unapređenja organizacije rada i poslovanja, poboljšanja kvaliteta usluga, unapređenja stručnog obrazovanja, osposobljavanja i usavršavanja, razmjene stručnih i drugih iskustava, afirmacije radnog stvaralaštva radnika, afirmacije ugostiteljske djelatnosti, međusobnog upoznavanja i zbližavanja radnika regiona organizuju se «radna takmičenja ugostiteljskih institucija članica BAHA-e i drugih učesnika»

Član 2

Ovim Pravilima utvrđuje se : pravo učestvovanja na takmičenju, discipline takmičenja, vrijeme i mjesto održavanja takmičenja, obaveze organizatora, izbor komisije za ocjenjivanje, komisije za nadzor i žalbe, izbor stručnog žirija, izbor žirija publike i novinara, izbor drugih komisija (za smještaj, za osiguranje inventara i namirnica, za finansije i drugih radnih tijela) i način bodovanja takmičenja.

Član 3

Na radno-proizvodnom takmičenju pravo učestvovanja imaju takmičari iz ugostiteljskih preduzeća i obrazovnih institucija zemalja članica BAHA-e u kojima je organizovano takmičenje kao i po jedna ekipa profesionalno i jedna obrazovna institucija (škola). Kao i države koje nisu članice BAHA-e. Zemlja domaćin može prijaviti više ekipa škola ili obrazovnih institucija.

U takmičenju učestvuju sljedeći profili kadrova:

- kuhari,
- poslastičari,
- konobari,
- barmeni,
- flamberi.

Discipline takmičenja

Član 4

Na radno-proizvodnom takmičenju ugostiteljskih radnika i obrazovnih institucija zemalja članica BAHA-e takmičenje će se odvijati u slijedećim disciplinama:

1. Ekipno takmičenje

Ekipu sačinjava 5 članova i to:

- | | |
|-------------------|---------|
| - barmen | 1 član |
| - kuhar | 1 član |
| - poslastičar | 1 član |
| - konobar-flamber | 2 člana |

Molimo naznacite koji član ekipe je koordinator ili lider tima.

Ekipna priprema:

«Menu-i» od 4 slijeda (gauga) po sopstvenom izboru (internacionalni ili tradicionalni) za 12 (dvanaest) obroka (6 za stručni žiri i 6 za žiri publike)
Serviranje «Menu-a» vrše konobari.

2. Individualne discipline (po jedan takmičar)

- a) Takmičenje kuhara u pripremanju toplog ili hladnog jela za 6 osobe po vlastitom izboru.
- b) Takmičenje poslastičara u pripremanju hladne ili tople poslastice za 6 osobe po vlastitom izboru (odnosi se na kuhare i poslastičare iz država koje nisu imale nacionalnu ekipu),
- c) Takmičenje konobara u uzornom postavljanju stola za 6 osoba, izbor «Menu-a» po vlastitoj želji (odnosi se na konobare iz država koje nisu imale nacionalnu ekipu).
- d) Takmičenje konobara u pripremanju jela pred gostima i to:
 - salate kao hladnog predjela za 2 osobe,
 - pripremanje (flambiranje) toplog slanog jela ili dresiranje slatkog jela za 2 osobe po vlastitom izboru.
- e) Takmičenje barmena u pripremanju:
 - «Kratko» miješano piće – short drinks
 - «Dugo» miješano piće - long drinks
 - «Bezalkoholno» miješano piće – soft drinks.

Sve tri mješavine se pripremaju za 2 osobe po vlastitoj želji.

Pravila odnose se i na takmičare iz obrazovnih ustanova (škola).

Spremanje i posluživanje internacionalnih i tradicionalnih menija po sopstvenom izboru

Član 5

Sa prijavom za takmičenje treba priložiti i sastav menija (po sopstvenom receptu i normative za svako jelo te potrebno vrijeme za spremanje) sa naznakom tradicionalni ili internacionalni meni. Kompletnost prijave, receptura, normative i trebovanja su sastavni dio za ocjenjvanje. Za spremanje tradicionalnog jela preporučuje se da pribor i material obezbijedi takmičar, dok se za spremanje internacionalnog jela pribor i materijale obezbeđuje domaćin. Materijale obezbeđuje domaćin prema dostavljenom trebovanju.

Član 6

Ocenjivanje se vrši od strane 5 članova žirija koje imenuje BAHA-e. Ocenjuje se rad cijele ekipe i pri tome se uzima u obzir

- Trebovanje materijala, normative, receptura
- Timski rad
- Tehnika rada
- Higijena rada
- Kvalitet spremljenog jela, odnosno priprema stola
- Način serviranja
- Način posluživanja od dolaska do odlaska gosta
- Ukus

Član 7

Svaki član ekipe dobija svoj broj i svaki član žirija ocenjuje svakog člana ekipe. Na taj način rad svakog člana ekipe utiče na ocjenu ekipe u cjelini. Individualno , kuhar, poslastičar I konobar za serviranje stola).

Član 8

Formira će se žiri od pet novinara i publike koji ocenjuje posebno i dodeljuje posebnu diplomu

Član 9

Menu se sastiji od 4 slijeda - ganga za 12 osoba i sprema se od namirnica koje obezbeđuje domaćin. 6 komplet menija poslužuju se na stolu koji se ocjenjuje, a 6 se puštaju za publiku i za novinare.

Ukoliko ekipa ima specifične namirnice, dužna je da ih sama obezbjedi.

Domaćin traba da odštampa glasačke listiće za publiku i novinare koji se dijele zajedno sa menijem, i da obezbjedi glasačke kutije gdje će se ubacivati popunjeni glasački listići.

Član 10

Od svake zemlje članice BAHA prijavljuje se:

- po jedna ekipa kao i
- po jedna ekipa obrazovnih stručnih institucija.

Ekipa se sastoji od 5 članova: Kuhar, Poslastičar, Konobar 1, Konobar-flamber i Barmen. Molimo naznacite ko je koordinator ili lider tima.

Član 11

Meni će poslužiti ekipe od po 2 konobara. Oni će postaviti sto za 6 osoba sopstvenim priborom (ukoliko je u pitanju tradicionalna kuhinja), ili inventarom domaćina (ukoliko je u pitanju internacionalna kuhinja).

Za posluživanje menija ekipa treba da obezbjedi sopstvenu dekoraciju, svijeće, svijećnjake, piće i menu kartu.

Član 12

Ocenjivanje KUHARA i POSLASTIČARA kao dijela ekipe za pojedinačnu nagradu

Kriterijumi za ocjenu:

- originalnost jela	5 do 10 bodova
- pripremne radnje	10 do 15 bodova
- sama priprema jela	10 do 15 bodova
- higijena rada	10 do 15 bodova
- izgled jela	10 do 15 bodova
- ukus jela	10 do 15 bodova
- ukupan utisak, snalažljivost, požrtvovanje	10 do 15 bodova

Član 13

Ocenjivanje KONOBARA kao dijela ekipe za pojedinačnu nagradu

Kriterijumi za ocenu:

- Stručno postavljanje stolova	20 do 25 bodova
- Dekoracija stolova	10 do 15 bodova
- Stručna izrada meni karte	10 do 15 bodova
- Racionalnost stola	10 do 15 bodova
- Radni sto konobara	10 do 15 bodova
- Opšti utisak	10 do 15 bodova

Član 14

Ocenjivanje KONOBARA (FLAMBERA) za pojedinačnu nagradu

- a) Flambiranje jela od mesa ili slatko
- b) Salata kao hladno predjelo

Član 15

Takmičar priprema jelo pred gostom po poznatom receptu ili po sopstvenom receptu. U oba slučaja treba da sa prijavom preda recept sa opisom i načinom izrade, i ovaj je recept sastavni dio prijave, tj. recepture spomenute u Članu 5.

U ovoj disciplini učestvuje jedan kuhar ili konobar.

Takmičenje se odvija javno pred publikom. Takmičar je obučen u prigodnoj uniformi svoje firme.

Član 16

Stručni žiri ocenjuje takmičara po sledećim kriterijumima:

- Pripremne radnje	15 do 20
- Sama priprema jela	15 do 20
- Izgled jela	15 do 20
- Ukus jela	15 do 20
- Ukupan utisak, snalažljivost, požrtvovanje	15 do 20

Stručni žiri ocenjuje i vreme trajanja radnje po slijedećim kriterijumima:

- Vrijeme radnje pred gostom je 15 minuta
- Za svaki minut ispod određenog vremena dodeljuju se 2 boda, a za svaki minut preko određenog vremena oduzimaju se 2 boda.

Ocenjivanje BARMENA za pojedinačnu nagradu

Član 17

Priprema:

- a) Kratko mješano piće – short drinks
- b) Dugo mješano piće – long drinks
- c) Bezalkoholna mješavina – soft drinks

Spremanje mješanog pića vrši jedan barmen.

Za pripremanje mješavine barmen obezbjeđuje sopstveno piće i dekoraciju, a od inventara - sopstveni šejker i ostali priručni pribor. Led i čaše obezbjeđuje objekat gdje se održava takmičenje.

Barmen je dužan da dostavi recepturu za pića koje će da priprema, i ista ja sastavni dio prijave, tj. recepture spomenute u članu 1.

Član 18

Ocenjivanje kvaliteta radnje i pripremljenog pića vrši žiri od pet članova. Žiri ocenjuje ukus, izgled, kreaciju i stručnu radnju, a publika ocenjuje samo ukus i izgled. Ocjena publike nema uticaj na ocjenu žirija.

Stručni žiri ocenjuje barmene po sledećim kriterijumima:

Stručni rad;

- | | |
|-------------------------------|----------|
| - Pravilna upotreba recepture | 30 do 40 |
| - Izgled pića | 15 do 20 |
| - Ukus pića | 15 do 20 |
| - Miris pića | 15 do 20 |

Član 19

Takmičari- barmeni sa prijavom dostavljaju i recept koktela koji treba da pripreme. Količine moraju da budu izražene na primer sa 1/2, 1/3, 2/3, moraju da budu napisani i svi dodaci i ukratko opisana dekoracija.

OCENJIVANJE TAKMICHARSKOG TIMA

Član 20

Bodovanje se vrši na sledeći način:

- | | |
|-----------------------------------------------------|----------|
| - Trebovanje materijala, normative, receptura | 10 do 15 |
| - Timski rad | 10 do 15 |
| - Tehnika rada | 05 do 10 |
| - Higijena rada | 05 do 10 |
| - Kvalitet spremljenog jela, odnosno priprema stola | 05 do 10 |
| - Način serviranja | 05 do 10 |
| - Način posluživanja od dolaska do odlaska gosta | 05 do 10 |
| - Ukus | 05 do 10 |

Član 21

Stručni žiri radi u javnom sastavu.

Član 22

Na osnovu ukupnog broja bodova, ekipa ili pojedinac dobiva mjesto (medalju) koju je osvoio.

Član 23

Žiri po završetku svakog rada podnosi pismeni izvještaj organizacionom odboru takmičenja.

Član 24

Prigovor na rad žirija nezadovoljni takmičar može podnijeti u roku od 12 sati od sata objavljivanja rezultata. Prigovor se podnosi odboru za nadzor BAHA-e kao drugostepenom organu. Drugostepeni organ će prigovor razmotriti u roku od 8 sati od usmenog podnošenja i o svojoj odluci obavjestiti podnosioca prigovora. Odluka drugostepenog organa je konačna.

Član 25

Istovremeno Vas informišemo o slijedećem:

Prijavljivanje ekipa (sa spiskom učesnika) vršiti će se na mail BAHA-e: baha@hotam.org
Organizator BAHA-e će izvršiti rezervaciju za smještaj ekipe. Cijenu smještaja plaća svaki učesnik, nacionalna asocijacija, a poželjno je da domaćin, organizator preuzme sve troškove osim troškove prevoza. Prevoz je u organizaciji i na trošak nacionalnih asocijacija pojedinačno.

BAHA
Amir Hadzic



Tim br. _____

Zemlja: _____

1. Kuhar: _____ (ime i prezime)

Iz objekat _____

2. Poslastičar: _____ (ime i prezime)

Iz objekat _____

3. Barmen: _____ (ime i prezime)

Iz objekat _____

4. Konobar - flamber: _____ (ime i prezime)

Iz objekat _____

5. Konobar: _____ (ime i prezime)

Iz objekat _____

Molimo naznačite koji član će biti koordinator ili lider tima.

I Receptura i normativi

II Trebovanje