



1. DRŽAVNO PRVENSTVO PIZZAIOLA PROPOZICIJE NATJECANJA

1. Organizator

Organizatori natjecanja su Hrvatski kuharski savez, Hrvatska udruga pizzaiola i Zagrebački Velesajam

2. Vrijeme i mjesto održavanja

Natjecanje će se održati u **četvrtak, 22. veljače 2018.** na Zagrebačkom velesajmu u sklopu sajma Hotel & Gastroteh u paviljonu 8 na kulinarskom poligonu Hrvatskog kuharskog saveza s početkom u 10:00 sati.

Program:

četvrtak, 22. Veljače

- 09:40 - sastanak s natjecateljima na prostoru natjecanja, dodjeljivanje startnih brojeva (obavezna radna uniforma)
- 10:00 - početak natjecanja
- 18:00 - proglašenje rezultata, dodjela nagrada

3. Sudionici i prijave

Na natjecanje se mogu prijaviti svi pizzaioli, samostalno ili kao predstavnici pizzerija ili ugostiteljskih objekta. Prijave za natjecanje počinju od 20. siječnja 2018. i traju do popunjavanja mjesta. Na natjecanju može sudjelovati najviše 15 natjecatelja. Sudionici se prijavljuju ispunjenjem prijavnice te plaćanjem kotizacije u iznosu od 300 kuna po natjecatelju. Uplata se izvršuje na transakcijski račun Hrvatske udruge pizzaiola: IBAN: HR0823400091110891518. Sudionici su dužni uz prijavnicu poslati i životopis (za potrebe voditelja manifestacije).

4. Natjecanje

Pizze će se pripremati u električnoj peći: Fimar, alfa 4. Svaki natjecatelj donosi sa sobom tijesto te svu dodatnu opremu za koju misli da je potrebna. Tanjure za pizzu osigurat će organizator.

Organizator će osigurati slijedeće sastojke za sve natjecatelje:

PODRAVKA: pelati, ukiseljene artičoke, ljuti feferoni, slatki feferoni, pečena crvena paprika u ulju, kapari, ekstra djevičansko maslinovo ulje, bučino ulje, linolada, suhi origano, sol morska sitna, papar crni mljeveni, Vegeta, suhi peperoncini, masline zelene sa košticom, kulen, suha domaća kobasica, šunka u ovitku, dimljeni špek, panceta suga, oštro brašno, kukuruzno brašno.

DUKAT: mozzarella di buffala, mini mozzarella (mozzarelline), grana padano, ribanac (naribani), dims, gouda, edamer, mortadella (rezana).

NIKAS: pelati San Marzano, žute rajčice u umaku, Kalamata masline u maslinovom ulju, tuna komadići u biljnom ulju, tabasco više vrsta.

Ostalo: svježi bosiljak, svježa rukola, svježe cherry rajčice, svježi šampinjoni, svježi kvasac

Ukoliko natjecatelj za izradu svoje pizze koristi druge sastojke, obavezan ih je sam osigurati.

Svaki natjecatelj izrađuje pizzu po vlastitom izboru, i to u dva primjerka (jedna pizza je namijenjena ocjenjivačkom sudu, a jedna za fotografiranje i podijelu gledateljima).

Svaki natjecatelj ima 20 minuta za pripremu, izradu pizze, prezentaciju i pospremanje radne površine. Svako odstupanje biti će sankcionirano negativnim bodovima.

Natjecatelji će dobiti sponzorsku odjeću (službenu majicu natjecanja) koju je obavezan nositi tijekom natjecanja. Majicu će dobiti prilikom sastanka na dan natjecanja. Nije dozvoljeno nositi osobnu odjeću ni odjeću s oznakama tvrtke koje nisu zastupljene na natjecanju.

5. Ocjenjivanje

Natjecatelje ocjenjuje četveročlani stručni ocjenjivački sud – predsjednik i tri člana, a imenuje ga HKS. Rad ocjenjivačkog suda je javan. Ocjenjivački sud prati i ocjenjuje rad natjecatelja tijekom cijelog procesa pripreme pizza te ocjenjuje završni rad. Ocjenjivanje je u skladu s pravilima HKS-a. Ocjenjivački sud će ocjenjivati slijedeće:

Urednost radne površine	Pravilan omjer sastojaka
Opća urednost pizzaiole	Skład okusa pizze
Tehnike pripreme pizze	Prezentacija i izgled pizze
Kvaliteta tijesta	Poštivanje propozicija
Stručnost izrade pizze	(negativni bodovi)
Stupanj pečenja pizze	Složenost pripreme
Kreativnost - kombinacija sastojaka	

Odluke ocjenjivačkog suda su konačne, a natjecatelji nemaju pravo na žalbu. Nakon završetka natjecanja ocjenjivački sud će prilikom dodjele nagrada objaviti rezultate.

Rezultati će biti objavljeni i na web stranici www.kuhar.hr, časopisu Hrvatski kuhar te prosljeđeni nacionalnim medijima na korištenje.

6. Nagradni fond:

Pobjedniku pripada titula prvog državnog prvaka u izradi pizze. Uz titulu osvaja i mogućnost da predstavlja Hrvatsku na međunarodnim natjecanjima u izradi pizze kao kulinarski reprezentativac Hrvatske.

Utvrđuje se novčani nagradni fond i sponzorske nagrade (prema mogućnostima organizatora) sukladno ostvarenom rezultatu i to prema slijedećem:

- za osvojeno 3. mjesto : 500,00 kn i sponzorske nagrade
- za osvojeno 2. Mjesto: 1500,00 kn i sponzorske nagrade
- za osvojeno 1. Mjesto: 3.000,00 kn i i sponzorske nagrade

7. Ostale i završne odredbe:

U slučaju spriječenosti sudjelovanja izazvanog višom silom (bolest i sl.) dužni su odmah o tome obavijestiti Ured HKS-a. U tom slučaju, organizator nije dužan izvršiti povrat kotizacije.

Najboljih troje natjecatelja obavezni su naknadno dostaviti recepte pobjedničkih pizza. Organizator zadržava sva prava publiciranja nagrađenih pizza i recepta.

