# C:\Users\BaibaGulbe\Downloads\Novada_garsa_grafiska_identitate\LLKC-NOVADA-garsa-LATVIJA-jpg_png_pdf\LLKC-NOVADA-garsa-LATVIJA-png\LLKC-NOVADA_G-LATVIJA-05.png

# **Publiskā sektora pavāru komandas sacensības “Mana Novada garša 2020”**

Organizētāji: Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs sadarbībā ar Latvijas pavāru klubu.

Sacensību mērķis: Veidot un attīstīt pavārmākslu Latvijas publiskajā sektorā, atbalstīt Latvijas zemnieku un mājražotāju sadarbību ar publiska sektora ēdināšanas uzņēmumiem.

Sacensību nolikums

1. **Konkursa dalībnieki**

Par konkursa dalībnieku var kļūt ikviens kvalificēts pavārs, **kas strādājis par pavāru publiskā sektora ēdināšanas uzņēmumā (skola, bērnu dārzs, slimnīca, armija, sociālais aprūpes nams, ātrās apkalpošanas pusdienu centrs) vismaz pēdējos divus gadus.**

Konkursantiem netiek noteikts vecuma ierobežojums. Vienu uzņēmumu var pārstāvēt vairāki dalībnieki. Lai kļūtu par konkursa dalībnieku, pretendentam jāiesniedz pieteikuma anketa atbilstoši šī nolikuma 2. punktam.

Konkursa dalībnieki startē komandās pa **2 publiskā sektora ēdināšanas uzņēmuma pavāriem**. Katrai komandai 6 nedēļas pirms sacensībām (24.augustā) pievienojas viens pieredzējis meistar pavārs, kurš kļūst par komandas **MENTORU**. **MENTORS** drīkst palīdzēt ar recepšu izstrādi, sagatavošanu konkursam, ēdienkaršu un repšu tulkošanu angļu valodā. Sacensību laikā mentors drīkst palīdzēt gatavot ēdienus, bet nedrīkst uzņemties vadošu lomu gatavošanas procesā. Konkursā finālā iekļūst **4 komandas** no 4 Latvijas novadiem (pa vienai no katra).

1. **Mājas uzdevums un pieteikuma anketa**
	1. Lai pieteiktos konkursam, pretendentam jāiesniedz:
		1. aizpildīta **pieteikuma anketa** (sk. failu Pieteikuma anketa). **Līdz** **15.08.2020.** tā jānosūta uz e-pastu novadagarsa@llkc.lv, cheflv2019@gmail.com ar temata norādi: **«Pavāru konkursam – Mana novada garša»**;
		2. **īsu video (ne garāku par 3 minūtēm) – komandas vizītkarti**: par savu darba vietu un/ vai kolektīvu, skolas (citas iestādes) virtuvi, labāko un populārāko ēdienu, kas tiek gatavots skolā (citā iestādē) vai stāstu par jūsu turpmākajiem plāniem – **līdz 5.09.2020**.
		3. pēc Mentora pievienošanas komandai, atbilstoši **mājas uzdevuma** nosacījumiem izstrādātas un noformētas **trīs** **ēdienu** **— putras, pamatēdiena un saldā ēdiena** **receptes** sešdesmit personām (receptūras iesniedzamas latviešu valodā), atbilstoši MK noteikumiem Nr.172 par skolu un pirmsskolas iestāžu ēdināšanu;

**!** Organizatori brīdina, ka receptes un video tiks izmantotas sociālajos tīklos pēc konkursa, lai popularizētu konkursu un to dalībniekus.

* 1. Salasāmi un pilnīgi nodrukātas receptes iesūtamas līdz **2020. gada 10. septembrim.** Pieteikumu var sagatavot elektroniski (ar receptēm *Word* formātā), nosūtot to uz e-pastu novadagarsa@llkc.lv, cheflv2019@gmail.com ar temata norādi: **«Pavāru konkursam – Mana novada garša».** Komplektēto pieteikumu var arī personīgi nodot konkursa organizētājiem
	2. Neatkarīga kompetenta žūrija, izvērtējot saņemtās receptūras, noteiks konkursa finālistus.
1. **Finālsacensību uzdevums un tā izpilde**
	1. Finālistiem uz konkursu jāņem līdzi ēdienkarte (ar mājas uzdevuma ēdieniem) un visu ēdienu receptūras. Ēdienkartei un katrai no receptēm jābūt izdrukātai atsevišķi divos eksemplāros. **Tekstiem jābūt latviešu valodā.**
	2. Katram konkursantam jāpagatavo **trīs ēdieni – putra, pamatēdiens un saldais ēdiens.** Ēdienu pagatavošanai izmantojami tikai produkti, kurus nodrošina Novadu garšas partneri. Katrs no šiem trim ēdieniem jāgatavo sešdesmit porcijām (pagatavojot mazāku porciju skaitu, konkursantam tiks ierēķināti soda punkti).
	3. Pamatēdiena un uzkodu atbilstību iesūtītajām mājas uzdevuma receptēm izvērtēs žūrija.
	4. Gatavojot ēdienus, nedrīkst izmantot sagataves vai pusfabrikātus, kas ir atvesti no saviem uzņēmumiem — ēdieni pilnībā jāgatavo no pamatizejvielām halles sagatavju un konkursa virtuvē. Tehniskā žūrija vērtēs konkursantu darbu no produktu saņemšanas līdz virtuves mazgāšanai pēc konkursa.
	5. Ar visiem produktiem finālistus nodrošina konkursa organizatori.
	6. Visas trīs ēdienu kārtas porcijas pasniedzamas vienlaicīgi pa 60 porcijām no katra ēdiena.
	7. Pirms sacensību sākuma dalībniekiem būs atvēlēts laiks, lai iepazītos ar darba vietu. Firmas Electrolux pārstāvis iepazīstinās ar darba vietas ierīkojumu un tehniskajām iekārtām. Novadu garšas pārstāvis izsniegs obligāto produktu klāstu.
	8. Finālisti darbu uzsāk ar **5 minūšu intervālu**.
	9. Finālistiem vienādus šķīvjus ēdienu pasniegšanai nodrošina konkursa organizētāji.
	10. Katra komanda izliek konkursa ēdienus pa 6 porcijām uz baltiem šķīvjiem (viena porcija fotogrāfijai, pārējās porcijas žūrijas komisijai). Tās ir paraug porcijas, kuras tiks vērtētas pēc konkursa kritējiem. Pārējās 54 porcijas no katra ēdiena komanda izliek uz vienreizējiem pārstrādājamiem traukiem:
	* bļoda putrai 12cm diametrā
	* pamatēdiena šķīvji 24 cm diametra
	* salda ēdiena šķīvis ar paceltam malām 16cm diametrā
	1. Katra konkursanta darbam atvelētas divas stundas. Ikvienam finālistam gatavā putra, pamatēdiens un saldais ēdiens jānodod žūrijas vērtējumam stingri noteiktā **5 minūšu intervālā**. Neiekļaušanos darba grafikā fiksēs tehniskais tiesnesis. Par katru pārkāpuma minūti tiks noņemts viens punkts. Kavējot vairāk par **20 minūtēm**, finālists tiks diskvalificēts.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| konkursants | sāk sacensības | atdod putru | atdod pamatēdienu | atdod saldo ēdienu |
| 1. | 14.00 | 15.00 -15.05  | 16.00 - 16.05  | 17.00-17.05 |
| 2. | 14.05 | 15.05–15.10 | 16.05–16.10 | 17.05-17.10 |
| 3. | 14.10 | 15.10–15.15 | 16.10–16.15 | 17.10-17.15 |
| 4. | 14.15 | 15.15-15.20 | 16.15-16.20 | 17.15-17.20 |

1. **Konkursa fināla tehniskais nodrošinājums**

Pasākuma organizētāji nodrošina katru darba vietu ar firmas **Electrolux** piedāvāto virtuves aprīkojumu un šādu palīginventātru:

* darba galdu;
* ledusskapi (no +2 līdz +4 °C);
* elektriskās plīti ar četriem sildriņķiem;
* multifunkcionālo konvekcijas krāsni;
* izlietni;
* divām 220 V elektroinstalācijas kontaktligzdām;
* papīra dvieļiem, vienreizējas lietošanas cimdiem, mazgāšanas līdzekļiem un atkritumu spaiņiem;
* medicīnas pirmās nepieciešamības aptieciņu.

Aiz konkursa virtuvēm, pamatvirtuvē būs pieejama viena ātrsaldēšanas ierīce, trauku mazgājamā mašīna, saldētava un ledus ģenerators.

Konkursa laikā dalībnieki drīkst izmantot **savus līdz paņemtos nažus, 3 elektroiekārtas ar kopējo jaudu ne vairāk kā 5KW, sīko virtuves inventāru**, kas nepieciešams ēdienu pagatavošanai.

1. **Sacensību žūrija**

Konkursa fināla žūrijā būs pieci kvalificēti starptautiski atzīti šefpavāri.

1. **Konkursa fināla apraksts un norises kārtība**

Vieta: Hanzas perons, Hanzas iela 16A, Rīgā.

Laiks: 2020. gada 2. oktobrī.

2020. gada 1. oktobrī no pulksten 10.00 līdz 20.00 dalībnieki saņem produktus un pagatavo sagataves savai 3 ēdienu ēdienkartei uz 60 personām.

2020. gada 2. oktobrī no pulksten 10.00 dalībnieki drīkst ienākt sagatavošanas virtuvē un sākt gatavoties konkursam, tai skaitā veikt pirmapstrādes un siltumapstrādes procesus.

Konkursa norise:

* 13.00 Konkursantu reģistrācija sacensību zālē. Ēdienkaršu un receptūru iesniegšana.
* 13.20 Konkursanti iepazīstas ar iekārtām un darba vietām un saņem obligāti izmantojamos produktus.
* 13.40 Konkursanti iekārto darba vietas.
* 14.00 Darbu sāk pirmais dalībnieks. Katrs no nākamajiem finālistiem startē ik pēc 5 minūtēm.
* Kad pagājusi 1 stunda kopš katra konkursanta sacensību sākuma, 5 minūšu laikā jāatdod žūrijas vērtējumam gatava putra.
* Kad pagājušas 2 stundas kopš katra konkursanta sacensību sākuma, 5 minūšu laikā jāatdod gatavs pamatēdiens.
* Kad pagājušas 3 stundas kopš katra konkursanta sacensību sākuma, 5 minūšu laikā jāatdod gatavs saldais ēdiens.
* 17.20 Konkursa beigas. Virtuvju mazgāšana sagatavošana servisam. Darbu turpina žūrija.
* 17.30-18.20 Serviss konferences viesiem.
* 18.20-18.50 Pēc žūrijas viedokļu apkopošanas — pārrunas ar konkursantiem.
* 18.50-19.00 Virtuvju tīrīšana.
* 19.00 Apbalvošanas ceremonija.

\* — Katrā darba vietā būs izlikts darba grafiks, tā ievērošanu fiksēs tehniskais tiesnesis.

1. **Sacensību vērtēšanas kritēriji**

Gan putra, gan pamatēdiens un deserts tiks vērtēti šādi:

|  |  |
| --- | --- |
| **Sagatavošanās darbam**Darba forma, virtuves un inventāra sagatavošana, produktu pareiza sagatavošana | **0-10 punkti**  |
| **Tehniskā meistarība un darba organizēšana**Darba tehnika, darba vietas organizēšana; higiēnā, produktu racionāla izmantošanā jaunrade un mūsdienīgums | **0–25 punkti** |
| **Serviss**Ēdiena pasniegšana laiks un tehnika | **0-5 punkti** |
| **Ēdiena noformējums**Kompozicionālā krāsu un formu vienotība. Proporcijas svars | **0–10 punkti** |
| **Ēdiena garša, smaržā un produktu saderība**Smaržas, garšas un konsistences atbilstība, ēdiena uzturvērtība | **0–50 punkti** |

Viena ēdiena vērtējuma maksimālais punktu skaits: 100 punkti

1. **Apbalvošana pēc sacensību fināla, vienu stundu pēc darba beigām**

1. vieta — ar sertifikātu, Novadu garšas trofeju, vērtīgas balvas no sponsoriem un 2 dienu profesionālās padziļinātas apmācības LLKC “Lielozoli” meistarklašu virtuvē.

2.-4. vieta — sertifikātu, vērtīgas balvas no sponsoriem, kopējās profesionālās apmācības visiem 3 komandu dalībniekiem 1 dienas garumā LLKC “Lielozoli” meistarklašu virtuvē.

Visiem finālistiem tiks pasniegtas sponsoru un atbalstītāju sarūpētās balvas.

Apbalvošanas ceremonija norisināsies uz Novada Garša skatuves.

Konkursantu finālistu darba apģērbs — profesionāla pavāru forma, ieskaitot cepuri un darba kurpes.

Katram konkursa finālistam līdzi jāņem sanitārā grāmatiņa.

1. **Papildu informācija**

Par sacensībām var interesēties:

* mājas lapās: [www.chef.lv](http://www.chef.lv), [www.novadagarša.lv](http://www.novadagarša.lv)
* rakstot LLKC: novadagarsa@llkc.lv un/ vai Pavāru klubam: cheflv2019@gmail.com
* zvanot pa tālruņiem: LLKC - 26522748 (Dace Langiša) un/vai Pavāru klubs – 29238453 (Svetlana Riškova).