# Pavāru kluba rīkotās Latvijas Republikas pavāru sacensības **Latvijas gada pavārs 2021 /Latvijas gada pavārzellis 2021**

**2021.gada īpašie noteikumi:**

**Šo sacensību uzvarētāji – kļūst par Bocuse d’Or kandidātu komandu Eiropas pusfināla sacensībām 2022**.**gada Bocuse d’Or starptautiskā konkursā.**

Organizētāji: Pavāru klubs sadarbībā ar Latvijas lauku konsultācijas centru, “Novada garšas” projektu un izstāžu centru “Hanzas perons”.

Sacensību mērķis: Veidot un attīstīt pavārmākslu Latvijā atbilstoši “Mūsdienu Latvijas virtuves” manifesta\* būtībai.

\* — sk. [www.pavaruklubs.lv](http://chef.lv/).

Sacensību nolikums

1. **Konkursa dalībnieki**

Par konkursa dalībnieku var kļūt ikviens kvalificēts pavārs, **kas strādājis par pavāru beidzamos piecus gadus.**Konkursantiem netiek noteikts vecuma ierobežojums.  
Vienu uzņēmumu var pārstāvēt vairāki dalībnieki.   
Lai kļūtu par konkursa dalībnieku, pretendentam jāiesniedz mājas uzdevums un pieteikuma anketa atbilstoši šī nolikuma 2. punktam.  
Konkursa dalībnieks startē ar savu palīgu. **Par palīgu var būt pavārzellis, kuram/kurai jābūt dzimušam/šai pēc 2002. gada 1. februāri.**Pavāra palīgam ir vienlīdzīgas darba iespējas.  
Konkursā finālā iekļūst **4** dalībnieki pēc mājas darbu izvērtēšanas (sk. 2.3. punktu).  
  
**Mājas uzdevums un pieteikuma anketa**

* 1. Lai pieteiktos konkursam, pretendentam jāiesniedz:

1. aizpildīta pieteikuma anketa (sk. failu “Pieteikuma anketa” LPZ 2021);
2. atbilstoši **mājas uzdevuma** nosacījumiem izstrādātas un noformētas trīs **ēdienu** —**veģetāro** **aukstās** **uzkodas**, **veģetāro** **pamatēdiena un saldā ēdiena receptes, izmantojot vismaz vienu produktu no Latvijas zemnieku saimniecības “Novada garšas” projekta ietvaros** desmit personām (receptes iesniedzamas latviešu valodā), pievienojot pa diviem fotoattēliem katram no receptēs aprakstītajiem ēdieniem;
3. atbilstoši mājas uzdevuma nosacījumiem aizpildīts produktu saraksta formulārs;
4. **video** par savu konkursa ēdienu filozofiju – rādot **unikālo ēdiena recepti**, izmantojot produktu no Latvijas zemnieku saimniecības **“Novada garšas”** projekta ietvaros. **Video jāiesniedz pēc iepriekšējās atlases rezultātu paziņošanas: līdz 2021.gada 10.septembrim.**
5. **Pavāra un pavārzeļļa CV un motivācijas vēstule Bocuse d’Or konkursa pieteikumam. Šos dokumentus jāiesniedz kopā ar pieteikuma anketu.**
6. **HACCP dokumenti** – iesniegt sacensību organizētājiem pirms konkursa sākuma konkursa dienā**.**
7. **Visiem konkursantiem ir jābūt potētiem pret covid 19, konkursa dienā būs jāuzrāda potēšanas sertifikāts.**

2.2. Salasāmi un pilnīgi aizpildīta anketa, izdrukātas receptes un mājas darba fotogrāfijas iesūtamas ne vēlāk kā līdz **2021. gada 30. augustam** pa pastu, adresējot pieteikumu:

“**Pavāru konkursam”,   
Pavāru klubam,   
K. Valdemāra ielā 123–51,   
Rīgā, LV-1013**

Pieteikumu var sagatavot elektroniski (ar receptēm *Word* formātā), nosūtot to uz e-pastu:

[**svetlana.pavaruklubs@gmail.com**](mailto:svetlana.pavaruklubs@gmail.com)ar temata norādi:“**Pavāru konkursam”**Komplektēto pieteikumu var arī personīgi nodot konkursa organizētājiem.

* 1. Neatkarīga kompetenta žūrija, izvērtējot saņemtās receptūras un fotogrāfijas, noteiks konkursa finālistus. Atbildes konkursa dalībnieki saņems ne **vēlāk par 2021. gada 6. septembri.**

1. **Finālsacensību uzdevums un tā izpilde**

3.1. Finālistiem uz konkursu jāņem līdzi **gaumīgi noformēta ēdienkarte galda kartes stilā 12 eksemplāros latviešu un angļu valodā** ar ēdienu nosaukumiem, ēdienu filozofijas aprakstu. Finālisti iesniedz sacensību organizētajiem sacensību dienā pirms konkursa sākuma.

3.2. Finālistiem uz konkursu ir jāsagatavo **HACCP dokumenti** un iesniegt sacensību organizētājiem pirms konkursa sākuma konkursa dienā**.**

3.3. Katram konkursantam jāpagatavo **trīs ēdieni**, kas atbilst mājas uzdevuma nosacījumiem jeb konkursa pretendenta pieteikumā iesniegtajām receptūrām (uzkoda, pamatēdiens un deserts. Ēdienu pagatavošanai izmantojami tikai sarakstā norādītie produkti (sk. failu *Produktu saraksts LP 2021*). Katrs no šiem trim ēdieniem jāgatavo desmit porcijām (pagatavojot mazāku porciju skaitu, konkursantam tiks ierēķināti soda punkti). Secība, kādā ēdieni nododami žūrijas vērtējumam, ir aprakstīta 3.11. punktā.

3.4. Uzkodas, pamatēdiena un deserta atbilstību iesūtītajām mājas uzdevuma receptēm izvērtēs žūrija.

3.5. Gatavojot ēdienus, nedrīkst izmantot sagataves vai pusfabrikātus — ēdieni pilnībā jāgatavo no pamat izejvielām sacensību gaitā.

3.6. Ar obligātajiem produktiem finālistus nodrošina konkursa organizatori. Pārējie produkti, kas nepieciešami ēdienu pagatavošanai, finālistiem jāņem līdzi pašiem.

3.7. Visu trīs ēdienu kārtu porcijas pasniedzamas vienlaicīgi, pa 10 porcijām no katra ēdiena.

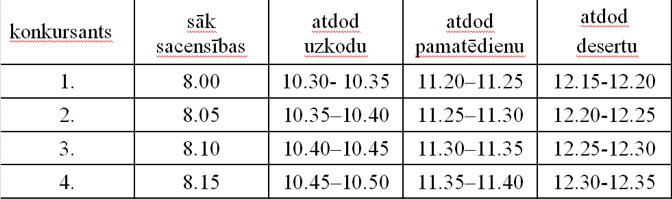
3.8. Pirms sacensību sākuma dalībniekiem būs atvēlēts laiks, lai iepazītos ar darba vietu. Firmas **Prolux** pārstāvis iepazīstinās ar darba vietas ierīkojumu un tehniskajām iekārtām. Pavāru kluba pārstāvis izsniegs obligāto produktu klāstu.

3.9. Finālisti darbu uzsāk ar **5 minūšu intervālu**.

3.10. Finālistiem vienādus šķīvjus ēdienu pasniegšanai nodrošina konkursa organizētāji. Dalībniekiem tiks piedāvāti trīs veidu balti šķīvji:

* uzkodu šķīvji 28 cm diametrā
* šķīvji ar padziļinājumu 24,5 cm diametrā
* pamatēdiena šķīvji 30 cm diametrā

3.11. Katra konkursanta darbam atvēlētas četras stundas un 15 minūtes. Ikvienam finālistam gatavā uzkoda, pamatēdiens un deserts 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 **10 minūtēm**, finālists tiks diskvalificēts.



**4.Konkursa fināla tehniskais nodrošinājums**

Pasākuma organizētāji nodrošina katru darba vietu ar firmas **Prolux** piedāvāto virtuves aprīkojumu un šādu palīginventāru:

* darba galdu;
* ledusskapi (no +2 līdz +4 °C);
* indukcijas plīti, četri sildriņķi;
* multifunkcionālo sadzīves konvekcijas krāsni Electrolux ar sous vide režīmu un termo zondi - četrām paplātēm;
* izlietni ar aukstā un karstā ūdens padevi;
* 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 6 GN 1/1, kupola trauku mazgājamā mašīna, viena profesionālā Electrolux Air-o-steam krāsns 20GN 1/1 , saldētava un ledus ģenerators.

Konkursa laikā dalībnieki drīkst izmantot **savus līdzpaņemtos nažus, 4 elektroiekārtas ar kopējo jaudu ne vairāk par 10 kW, sīko virtuves inventāru**, kas nepieciešams ēdienu pagatavošanai. Sacensību dienā, Pirms sacensību sākuma dalībnieki **iesniedz 4 elektroierīču sarakstu** latviešu un angļu valodā, ar norādīto elektrības jaudu, sacensību organizētājiem.

**5. Sacensību žūrija**

**Četru** finālistu atlasi veiks kompetenta Latvijā strādājošu pavārmeistaru un lietpratēju žūrija, izvērtējot anonīmus mājas darbus. Šīs žūrijas pārstāvji tiks atklāti pēc finālistu paziņošanas.

Konkursa fināla žūrijā būs pieci kvalificēti Latvijas un ārvalstu žūrijas locekļi, kuriem ir konkursu vērtēšanas pieredze un četri goda viesi, kuru vērtējums netiks skaitīts pie kopējiem vērtēšanas punktiem.

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

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

Laiks: 2021. gada 1. oktobrī.

**Laiks: 2021. gada 1. oktobrī.**

07.00 Konkursantu reģistrācija. Ēdienkaršu un receptūru iesniegšana.

07.20 Konkursanti iepazīstas ar iekārtām un darba vietām un saņem obligāti izmantojamos produktus.

07.30 Konkursanti iekārto darba vietas.

07.50 Konkursanti iziet no virtuvēm.

8.00 Darbu sāk pirmais dalībnieks. Katrs no nākamajiem trīs finālistiem startē ik pēc 5 minūtēm.

Katrs konkursants pēc 2 stundu un 30 minūšu darba 5 minūšu laikā atdod žūrijas vērtējumam gatavu uzkodu.\*

 Kad pagājušas 3 stundas un 20 minūtes kopš konkursanta sacensību sākuma, 5 minūšu laikā jāatdod gatavs pamatēdiens.

 Kad pagājušas 4 stundas un 15 minūtes kopš konkursanta sacensību sākuma, 5 minūšu laikā jāatdod gatavs deserts.

12.35 Konkursa beigas. Darbu turpina žūrija. Pēc žūrijas viedokļu apkopošanas — pārrunas ar konkursantiem.

**Apbalvošanas ceremonijas notiks 1. oktobrī plkst. 18.30**

\* — Katrā darba vietā būs izlikts darba grafiks (sk. [3.11.punktu](#grafiks)), kura ievērošanu fiksēs tehniskais tiesnesis. Konkursu rezultātu apkopošana un apbalvošanas ceremonija notiks 1. oktobrī.

**7. Sacensību vērtēšanas kritēriji**

Gan aukstā uzkoda, gan pamatēdiens un deserts tiks vērtēti šādi:

|  |  |
| --- | --- |
| **Sagatavošanās darbam**  Darba forma, virtuves un inventāra sagatavošana,  produktu pareiza sagatavošana | **0-5 punkti** |
| **Higiēna un pārtikas atkritumu organizācija**  HACCP un citi dokumenti, darba higiēna, racionāla produktu izmantošana, atkritumu konteineru organizācija, atkritumu daudzums, vienreizējo dabai nedraudzīgo trauku minimizēšana - “Zero waste” koncepta ievērošana) | **0-10 punkti** |
| **Tehniskā meistarība un darba organizēšana**  Darba tehnika, darba vietas organizēšana; produktu racionāla izmantošanā no tehnikas viedokļa, jaunrade un mūsdienīgums | **0–20 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**

**8. Apbalvošana**

1. vieta — zelta medaļa ar sertifikātu, “Reaton Zelta Pavārnīca” un naudas balva 500 EUR vērtībā;

2. vieta — sudraba medaļa ar sertifikātu;

3. vieta — bronzas medaļa ar sertifikātu.

Pārējie finālisti saņems diplomus par piedalīšanas sacensībās.

**Pavārzellis**—viens uzvarētājs, kas var būt izvēlēts ne tikai no “Latvijas 2020. gada pavāra” uzvarētāju komandas, bet tiks vērtēts pēc atsevišķiem žūrijas kritērijiem, kur tiks vērtēta darba tehnika, komandas darbs, higiēna un darba drošība, ieinteresētība darba uzdevumos un inovācijas. Latvijas 2020. gada pavārzeļļa ieguvējs tiks apbalvots ar medaļu, sertifikātu, speciālo balvu un naudas balvu 200 EUR vērtībā.

**Uzvarētāju komanda – kļūst par Bocuse d’Or kandidātu komandu Eiropas pusfināla sacensībām 2022**.**gada Bocuse d’Or starptautiskā konkursā.**

Visiem finālistiem tiks pasniegtas sponsoru un atbalstītāju sarūpētās balvas.

**9. Dalības maksa un citi noteikumi**

Finālistu dalības maksa pavāru sacensībās ir 50 EUR. Dalības maksa ieskaitāma Pavāru kluba bankas kontā pēc rēķina saņemšanas:

AS Swedbank  
Konta Nr. LV43HABA0551007700946  
PVN LV 40008082630  
K. Valdemāra iela 123–51, Rīga, LV-1013

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

Katram konkursa finālistam līdzi jāņem sanitārā grāmatiņa.

**10. Papildu uzziņas**

Par sacensībām var interesēties  
 Pavāru kluba mājas lapā: www.pavaruklubs.lv  
 rakstot: [svetlana.pavaruklubs@gmail.com](mailto:svetlana.pavaruklubs@gmail.com) vai [riskova.svetlana@inbox.lv](mailto:riskova.svetlana@inbox.lv)

vai zvanot pa tālruņiem: 29 238 453 (Svetlana Riškova)  
 26319522 (Viesturs Lasmanis)  
 26200015 (Antra Zvirgzdiņa)  
 29218007 (Vilnis Lauciņš)