



# Pavāru kluba rīkotās Latvijas Republikas pavāru sacensības **Latvijas gada restorāna konditors 2024** **/Latvijas gada pavārzellis 2024**

**Konkursa sauklis – Efektīva un bezatkritumu jeb “Zero waste” virtuve.**

Organizētāji: Pavāru klubs sadarbībā ar Pavāru klubs sadarbībā ar Starptautisko izstāžu rīkotājsabiedrību BT1.

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

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

## Sacensību nolikums

### 1. Konkursa dalībnieki

Par konkursa dalībnieku var kļūt ikviens kvalificēts konditors vai pavārs, **kas strādājis par pavāru vai konditoru beidzamos trīs gadus.**

Konkursantiem netiek noteikts vecuma ierobežojums.

Vienu uzņēmumu var pārstāvēt vairāki dalībnieki.

Lai kļūtu par konkursa dalībnieku, pretendents jāiesniedz mājas uzdevums un pieteikuma anketa atbilstoši šī nolikuma 2. punktam.

Konkursa dalībnieks startē ar savu palīgu. **Par palīgu var būt jaunais konditors vai pavārzellis, kuram/kurai jābūt dzimušam/šai ne agrāk, ka 2001. gada 6. septembrī.**

Palīgam ir vienlīdzīgas darba iespējas.

Konkursā finālā iekļūst 6 dalībnieki pēc mājas darbu izvērtēšanas (sk. 2.3. punktu).

### Mājas uzdevums un pieteikuma anketa

21.1. Lai pieteiktos konkursam, pretendents jāiesniedz:

- aizpildīta pieteikuma anketa (sk. failu “Pieteikuma anketa” LGP 2024);
- atbilstoši mājas uzdevuma nosacījumiem izstrādātas un noformētas divi restorāna deserti, **siltie vai aukstie, pamatēdiena receptes, izmantojot vismaz vienu produktu no**

**Latvijas zemnieku saimniecības vai ražotāja** sešām personām (receptes iesniedzamas latviešu valodā), pievienojot pa diviem fotoattēliem katram no receptēs aprakstītajiem ēdieniem;

c) atbilstoši mājas uzdevuma nosacījumiem aizpildīts produktu saraksta formulārs;

d) **video** par savu konkursa ēdienu filozofiju – rādot **unikālo ēdiena recepti**, izmantojot produktu no Latvijas zemnieku saimniecības vai ražotāja. **Video jāiesniedz pēc iepriekšējās atlases rezultātu paziņošanas: līdz 2024.gada 15.augustam.**

e) **HACCP dokumenti** – iesniegt sacensību organizētājiem pirms konkursa sākuma konkursa dienā.

2.2. Salasāmi un pilnīgi aizpildīta anketa ne vēlāk kā līdz **2024. gada 1.augustam**, receptes un mājas darba fotogrāfijas iesūtamas ne vēlāk kā līdz **2024. gada 10. augustam.**

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

[svetlana.pavaruklubs@gmail.com](mailto:svetlana.pavaruklubs@gmail.com)

ar temata norādi:

“**Latvijas 2023.gada pavāra/pavārzeļļa konkursam**”

Komplektēto pieteikumu var arī personīgi nodot konkursa organizētājiem.

2.3. Neatkarīga kompetenta žūrija, izvērtējot saņemtās receptūras un fotogrāfijas, noteiks konkursa finālistus. Atbildes konkursa dalībnieki saņems ne **vēlāk par 2024. gada 12. augustu.**

### 3. **Finālsacensību uzdevums un tā izpilde**

3.1. Finālistiem uz konkursu jāņem līdzī **gaumīgi noformēta ēdienkarte galda kartes stilā 6 eksemplāros latviešu un angļu valodā** ar ēdienu nosaukumiem, ēdienu filozofijas aprakstu. Finālisti iesniedz sacensību organizētājiem sacensību dienā pirms konkursa sākuma.

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

3.3. Katram konkursantam jā pagatavo **divi saldie ēdieni**, kas atbilst mājas uzdevuma nosacījumiem jeb konkursa pretendenta pieteikumā iesniegtajām receptūrām (siltā vai aukstā uzskoda, pamatēdiens un deserts. Katrs no šiem trim ēdieniem jā gatavo sešām porcijām (pagatavojot mazāku porciju skaitu, konkursantam tiks ierēķināti soda punkti). Secība, kādā ēdieni nododami žūrijas vērtējumam, ir aprakstīta 3.11. punktā.

3.4. Komplimenta, siltā vai aukstā uzskoda un pamatēdiena atbilstību iesūtītajām mājas uzdevuma receptēm izvērtēs žūrija.

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

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

3.7. Visu trīs ēdienu kārtu porcijas pasniedzamas vienlaicīgi, pa 6 porcijām no katra ēdiena.

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

3.9. Nedrīkst izmantot vienreizējās dabā nepārstrādājamo materiālu traukus un galda piederumus. Plēvi un vakuuma maisus, cimds un citus vienreiz lietojamus materiālus izmanto ļoti pārdomāti, minimāli un tikai pēc noteiktas vajadzības!

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

3.11. Finālistiem vienādus šķīvjus ēdienu pasniegšanai nodrošina konkursa organizētāji. Dalībniekiem tiks piedāvāti trīs veidu šķīvji no Churchill un RAK ražotājiem:

**Vegānam desertam:**

RAK. EABW20 – 20x6cm 110cl



**Šokolādes desertam:**

**Material:**

Alchemy Fine China

**Colour:**

White

**Product code:**

APRDUP581

Width: 26.80 cm - 10 1/2"

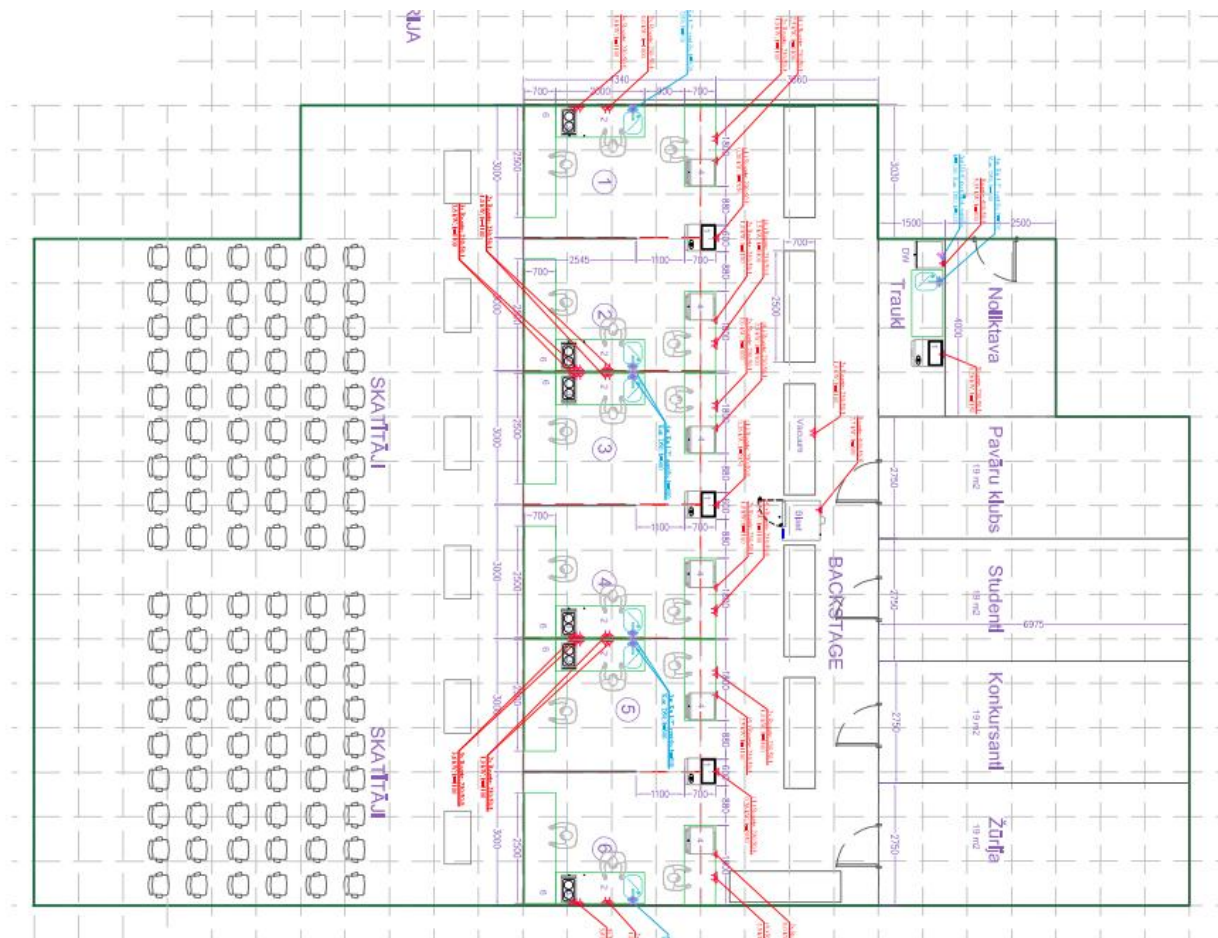
Abstract | Churchill China ([churchill1795.com](http://churchill1795.com))



3.12. Katra konkursanta darbam atvēlētas četras stundas un 15 minūtes. Ikvienam finālistam gatavs kompliments, uzkoda un pamatēdiens 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.

Konkursants	sāk konkursu	atdod vegānu desertu	atdod kafijas desertu
1.	8.30	10.00 – 10.05	10.30 - 10.35
2.	12.05	13.35 -13.40	10.35 -10.40
3.	12.10	13.40 -13.45	10.40 -10.45
4.	12.15	13.45 -13.50	10.45 -10.50
5.	12.20	13.50-13.55	10.50-10.55
6.	12.25	13.55-14.00	10.55-11.00

## 4.Konkursa fināla tehniskais nodrošinājums



Pasākuma organizētāji nodrošina katru darba vietu ar “Prolux” piedāvāto virtuves aprīkojumu un šādu palīginventāru:

- darba galdu 2500mm;
- ledusskapi (no +2 līdz +4 °C) – viens uz 2 komandām;
- 2 riņķu portatīvo indukcijas plīti Electolux/ Zanussi 600304;
- konvekcijas krāsni Electrolux – ar 2 palātēm (paplātes ir komplektā, līdzī jāņem GN ½ paplātes);
- 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.

Būs pieejama viena koplietošanas ātrsaldēšanas ierīce 6 GN 1/1, trauku mazgājamā mašīna.

- Electrolux Blast Chiller 10GN1/1

Konkursa laikā dalībnieki drīkst izmantot **savus līdzpaņemtus nažus, 3 elektroiekārtas ar kopējo jaudu ne vairāk par 5 kW, var ņemt līdzī vēl 2 indukcijas riņķus ārpus šī elektrības kw limita, sīko virtuves inventāru**, kas nepieciešams ēdienu pagatavošanai. Sacensību dienā,

Pirms sacensību sākuma dalībnieki **iesniedz 3 elektroierīču sarakstu** latviešu un angļu valodā, ar norādīto elektrības jaudu, sacensību organizētājiem.

## 5. Sacensību žūrija

**Seši** finālistu atlasīti 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 konkursa vērtēšanas pieredze un četri goda viesi, kuru vērtējums netiks skaitīts pie kopējiem vērtēšanas punktiem.

Žūrija svērs pārtikas atkritumus un vērtēs nepārtikas atkritumu daudzumu! Atkritumus ir jāšķiro, lai žūrija var brīvi tos nosvērt pa grupām!

## 6. Konkursa fināla apraksts un norises kārtība

Vieta: BT1 izstāžu centrs, Ķīpsala, Rīga, Latvija. Izstāde Riga Food 2024.

Laiks: 2024. gada 6. septembrī.

**Norises kārtība: 2024. gada 6. septembrī.**

7.30 Konkursantu reģistrācija. Ēdienkaršu un receptūru iesniegšana.

8.00 Konkursanti iepazīstas ar iekārtām un darba vietām un saņem obligāti izmantojamus produktus.

8.05 Konkursanti iekārto darba vietas.

8.20 Konkursanti iziet no virtuvēm.

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

Katrs konkursants pēc 1 stundu un 30 minūšu darba 5 minūšu laikā atdod žūrijas vērtējumam gatavu vegānu desertu.\*

Kad pagājušas 2 stundas kopš konkursanta sacensību sākuma, 5 minūšu laikā jāatdod gatavu kafijas un šokolādes desertu.

11.00 Konkursa beigas. Darbu turpina žūrija. Pēc žūrijas viedokļu apkopošanas — pārrunas ar konkursantiem 11.10 – 11.50.

17.00 Žūrija beidz darbu.

**Apbalvošanas ceremonijas notiks ATTA centrā, Krasta iela 9, Rīga, 7. septembrī plkst. 19.00**

\* — Katrā darba vietā būs izlikts darba grafiks (sk. 3.11.punktu), kura ievērošanu fiksēs tehniskais tiesnesis.

## 7. Sacensību vērtēšanas kritēriji

Gan uzkoda, gan pamtdiens un deserts tiks vērtēti šādi:

<b>Sagatavošanās darbam</b> Darba forma, virtuves un inventāra sagatavošana, produktu pareiza sagatavošana	<b>0-5 punkti</b>
<b>Higiēna un pārtikas atkritumu organizācija</b> HACCP un citi dokumenti, darba higiēna, racionāla produktu izmantošana, atkritumu konteineru organizācija, atkritumu daudzums, vienreizējo dabai nedraudzīgo trauku minimizēšana - "Zero waste" koncepta ievērošana)	<b>0-10 punkti</b>
<b>Tehniskā meistarība un darba organizēšana</b> Darba tehnika, darba vietas organizēšana; produktu racionāla izmantošanā no tehnikas viedokļa, jaunrade un mūsdienīgums	<b>0–20 punkti</b>
<b>Serviss</b> Ēdiena pasniegšana laiks un tehnika	<b>0-5 punkti</b>
<b>Ēdiena noformējums</b> Kompozicionālā krāsu un formu vienotība. Proporcijas svars	<b>0–10 punkti</b>
<b>Ēdiena garša, smarža un produktu saderība</b> Smaržas, garšas un konsistences atbilstība, ēdiena uzturvērtība	<b>0–50 punkti</b>

Viena ēdiena vērtējuma maksimālais punktu skaits:

**100 punkti**

## 8. Apbalvošana

1. vieta — zelta medaļa ar sertifikātu, "Lavazza Zelta krūze", Valrhona mācību ceļojums un sponsoru dāvanas;

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 2024. gada restorāna konditora" 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 2024. gada pavārzelļa ieguvējs tiks apbalvots ar medaļu, sertifikātu, speciālo balvu un naudas balvu **200 EUR** vērtībā.

Visiem finālistiem tiks pasniegtas sponsoru un atbalstītāju sarūpētās balvas.

## 9. Dalības maksa un citi noteikumi

Finālistu dalības maksa pavāru sacensībās ir 80 EUR. Biedrības Pavāru klubs 2024.gada aktuāliem biedriem (gan fiziskām, gan juridiskām personām) – 40Eur. 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

Dalības maksu var apmaksāt individuāli vai no konkursanta darba vietas juridiska personas. Ja konkursants nav apmaksājis dalības maksu līdz konkursa dienai, konkursants nevar startēt konkursā.

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

## **10. Papildu uzziņas**

Par sacensībām var interesēties

Pavāru kluba mājas lapā: [www.pavaruklubs.lv](http://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)  
29218007 (Vilnis Lauciņš)