



Publiskā sektora pavāru komandu konkurss "Mana Novada garša 2021"

- Organizatori: SIA Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs sadarbībā ar Latvijas pavāru klubu.
- Konkursa mērķis: Veidot un attīstīt pavārmākslu Latvijas publiskajā sektorā, atbalstīt Latvijas zemnieku un mājražotāju sadarbību ar publiskā sektora ēdināšanas uzņēmumiem.

Konkursa trofeja un simbols: **Ceļojošais Sudraba katls**

Konkursa nolikums

1. Konkursa dalībnieki

Par konkursa dalībnieku var kļūt ikviens kvalificēts pavārs, kurš strādā par pavāru publiskā sektora ēdināšanas uzņēmumā (skola, bērnudārzs, slimnīca, armija, sociālās 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, pretendents jāiesniedz pieteikuma anketa atbilstoši šī nolikuma 2. punktam.

Konkursa dalībnieki startē komandās pa **2 publiskā sektora ēdināšanas uzņēmuma pavāriem**. Katrai komandai 12 nedēļas pirms konkursa (19. jūlijā) pievienojas viens pieredzējis meistarpavārs, kurš kļūst par komandas **MENTORU. MENTORS** drīkst palīdzēt ar recepšu izstrādi, sagatavošanu konkursam, ēdienkaršu un recepšu tulkošanu angļu valodā. Konkursa 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 – Kurzemes, Zemgales, Vidzemes, Latgales).

2. Mājas uzdevums un pieteikuma anketa

- 2.1. Lai pieteiktos konkursam, pretendents jāiesniedz:
- 2.1.1. aizpildīta **pieteikuma anketa** (sk. failu Pieteikuma anketa). **Līdz 15.07.2021.** tā jānosūta uz e-pastu novadagarsa@llkc.lv vai svetlana.pavaruklubs@gmail.com ar temata norādi: «**Pavāru konkursam – Mana novada garša 2021**»;
 - 2.1.2. pēc Mentora pievienošanās komandai, atbilstoši **mājas uzdevuma** (sk. failu Mājas uzdevums) nosacījumiem izstrādātas un noformētas **trīs ēdienu – auksto veģetāro salātu, pamatēdiena un saldā ēdiena receptes** trīsdesmit personām (receptes iesniedzamas latviešu valodā), atbilstoši MK noteikumiem Nr.172 par skolu un pirmsskolas iestāžu ēdināšanu;
 - 2.1.3. **tikai četrām finālistu komandām video (ne garāku par 2 minūtēm) – komandas vizītkarti:** par savu darbavietu un/vai kolektīvu, skolas (citas iestādes) virtuvi, labāko un populārāko ēdienu, kas tiek gatavots skolā (citā iestādē), vai stāstu par jūsu turpmākajiem plāniem – **līdz 10.09.2021.**
- ! Organizatori brīdina, ka receptes un video tiks izmantoti sociālajos tīklos, lai popularizētu konkursu un tā dalībniekus
- 2.2. Salasāmas un pilnīgas receptes uz 1 un 30 porcijām ar Bruto un Neto svaru, iesūtamas līdz **2021. gada 16. augustam**. Pieteikumu var sagatavot elektroniski (ar receptēm *Word* formātā), nosūtot to uz e-pastu novadagarsa@llkc.lv, svetlana.pavaruklubs@gmail.com ar temata norādi: «**Pavāru konkursam – Mana novada garša 2021**». Komplektēto pieteikumu var arī personīgi nodot konkursa organizētājiem.

2.3. Neatkarīga kompetenta žūrija, izvērtējot saņemtās receptes, noteiks konkursa finālistus līdz **2021. gada 20. augustam**. Uztura speciālista komentāri un ieteikumi par receptēm tiks nosūtīti visiem konkursantiem līdz **2021. gada 31. augustam**.

3. Konkursa fināla uzdevums un tā izpilde

3.1. Finālistiem uz konkursu jāņem līdzī ēdienkarte (ar mājas uzdevuma ēdieniem) un visu ēdienu receptes. Ēdienkartei un katrai no receptēm jābūt izdrukātai atsevišķi divos eksemplāros. **Tekstiem jābūt latviešu valodā.**

3.2. Katram finālistam jāpagatavo **trīs ēdieni – aukstie veģetārie salāti, pamatēdiens un saldais ēdiens**. Ēdienu pagatavošanai izmantojami tikai produkti, kurus nodrošina "Novada Garša" partneri. Katrs no šiem trim ēdieniem jāgatavo trīsdesmit porcijām (pagatavojot mazāku porciju skaitu, konkursantam tiks rēķināti soda punkti).

3.3. Auksto veģetāro salātu, pamatēdiena un saldā ēdiena atbilstību iesūtītajām mājas uzdevuma receptēm izvērtēs žūrija.

3.4. Gatavojot ēdienus, nedrīkst izmantot sagataves vai pusfabrikātus, kas ir atvesti no saviem uzņēmumiem — ēdieni pilnībā jāgatavo no pamatizejvielām konkursa norises vietas sagatavju un konkursa virtuvē. Tehniskā žūrija vērtēs konkursantu darbu no produktu saņemšanas līdz virtuves sakopšanai pēc konkursa.

3.5. Ar visiem produktiem finālistus nodrošina konkursa organizatori.

3.6. Katrs ēdiens pasniedzams savā laikā (sk. punktu 3.11) pa 30 porcijām no katra ēdiena.

3.7. Pirms konkursa fināla sākuma dalībniekiem tiks atvēlēts laiks, lai iepazītos ar darba vietu. Uzņēmuma "Prolux" pārstāvis iepazīstinās ar darba vietas aprīkojumu un tehniskajām iekārtām. "Novada Garša" pārstāvis izsniegs obligāto produktu klāstu.

3.8. Finālisti darbu uzsāk ar **10 minūšu intervālu**.

3.9. Finālistiem vienādu šķīvju ēdienu pasniegšanai nodrošina konkursa organizatori.

3.10. Katra komanda izliek konkursa ēdienus pa 6 porcijām uz baltiem šķīvjiem (viena porcija fotogrāfijai, pārējās porcijas žūrijas komisijai). Tās ir paraugporcijas, kuras tiks vērtētas saskaņā ar konkursa kritērijiem. Pārējās 24 porcijas no katra ēdiena komanda izliek uz vienreiz lietojamiem pārstrādājama materiāla traukiem:

- bļoda salātiem 12cm diametrā
- pamatēdiena šķīvji 24cm diametra
- saldā ēdiena šķivis ar paceltām malām 16cm diametrā

3.11. Katra finālista komandas darbam atvēlētas divas stundas un piecdesmit minūtes. Ikvienam finālistam gatavie aukstie veģetārie salāti, pamatēdiens un saldaiss ēdiens jānodod žūrijas vērtējumam un skatītāju degustācijai stingri noteiktā **10 minūšu intervālā**. Pirmās 6 porcijas liek žūrijai, pēc tam liek pārējās 24 porcijas skatītājiem uz vienreiz lietojamiem traukiem. Neieklāšanos darba grafikā fiksēs tehniskais tiesnesis. Par katru pārkāpuma minūti tiks noņemts viens punkts. Kavējot vairāk par **10 minūtēm**, finālists tiks diskvalificēts.

| Finālistu komanda | sāk konkursu | atdod salātus | atdod pamatēdienu | atdod saldo ēdienu |
|-------------------|--------------|---------------|-------------------|--------------------|
| 1. | 14.00 | 15.00 -15.10 | 15.50-16.00 | 16.40-16.50 |
| 2. | 14.10 | 15.10–15.20 | 16.00–16.10 | 16.50-17.00 |
| 3. | 14.20 | 15.20–15.30 | 16.10–16.20 | 17.10-17.20 |
| 4. | 14.30 | 15.30-15.40 | 16.20-16.30 | 17.20-17.30 |

3.12. Katram konkursa finālistam līdzī jāņem sanitārā grāmatiņa.

4. Konkursa fināla tehniskais nodrošinājums

Pasākuma organizatori nodrošina katras finālistu komandas darba vietu ar uzņēmuma "Prolux" piedāvāto virtuves aprīkojumu un šādu palīginventāru:

- darba galdu;
- ledusskapi (no +2 līdz +4 °C);
- indukcijas portatīvo plīti (četri sildriņķi);
- multifunkcionālo sadzīves konvekcijas krāsni Electrolux, ar *sous vide* režīmu un termo zondi;
- izlietni;
- divām 220 V elektroinstalācijas kontaktligzdām;
- papīra dvieļiem, vienreizējas lietošanas cimdiem, mazgāšanas līdzekļiem un atkritumu spaiņiem;
- pirmās medicīniskās palīdzības 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 fināla laikā dalībnieki drīkst izmantot **savus līdzī pašņemtus nažus, 3 elektroiekārtas ar kopējo jaudu ne vairāk kā 5KW, sīko virtuves inventāru**, kas nepieciešams ēdienu pagatavošanai.

5. Konkursa fināla žūrija

Konkursa fināla žūrijā būs pieci kvalificēti starptautiski atzīti šefpavāri.

6. Konkursa fināla apraksts un norises kārtība

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

Laiks: 2021. gada 1. oktobrī.

2021. gada 30. septembrī no 12.00 līdz 18.00 dalībnieki saņem produktus un pagatavo sagataves savai 3 ēdienu ēdienkartei uz 30 personām. Šajā dienā notiek arī izloze, kurā komandas izlozē laiku, kad konkursā sāks darbu.

2021. gada 1. oktobrī no 12.00 dalībnieki drīkst ienākt pamatvirtuvē un sākt gatavoties konkursam, tai skaitā veikt pirmapstrādes un siltumapstrādes procesus.

Konkursa fināla norise:

- 13.00 Konkursa finālistu komandu reģistrācija konkursa norises hallē. Ēdienkaršu un recepšu iesniegšana. Virtuvju izloze.
- 13.20 Konkursa finālisti iepazīstas ar iekārtām un darba vietām un saņem obligāti izmantojamus produktus.
- 13.40 Konkursa finālisti iekārto darba vietas.
- 14.00 Darbu sāk pirmā komanda. Katra nākamā finālistu komanda startē ik pēc 10 minūtēm.
- 17.30 Konkursa noslēgums. Virtuvju sakopšana.
- 17.40-18.20 Žūrijas atgriezeniskā saite — pārrunas ar konkursa finālistiem pa vienai komandai rindas kārtībā.
- 18.30 Apbalvošanas ceremonija.

* — Katras komandas darba vietā tiks izlikts darba grafiks, tā ievērošanu fiksēs tehniskais tiesnesis.

7. Konkursa fināla vērtēšanas kritēriji

Aukstie veģetārie salāti, pamatēdiens, 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 izmantošana no tehnikas viedokļa, jaunrade un mūsdienīgums | 0–20 punkti |
| Serviss Ēdiena pasniegšanas laiks un tehnika | 0-5 punkti |
| Ēdiena noformējums Kompozicionālā krāsu un formu vienotība. Porcijas svars | 0–10 punkti |
| Ēdiena garša, smarža 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 — sertifikāts, "Novada Garša" ceļojošā trofeja – Sudraba katls, vērtīgas balvas no sponsoriem un atbalstītājiem, kā arī 2 dienu profesionālas padziļinātas apmācības pavārmākslā SIA LLKC "Lielozoli" meistarklašu virtuvē.

2.-4. vieta — sertifikāts, vērtīgas balvas no sponsoriem un atbalstītājiem, kā arī kopējās profesionālās apmācības pavārmākslā visiem 3 komandu dalībniekiem 1 dienas garumā SIA LLKC "Lielozoli" meistarklašu virtuvē.

Finālistu īpašumā paliek darba apģērbs — profesionāla pavāra forma, ieskaitot cepuri un darba kurpes.

Apbalvošanas ceremonija norisināsies uz "Novada Garša" skatuves.

9. Papildu informācija

Informācija par konkursu:

- mājas lapās: www.chef.lv, www.novadagarša.lv
- rakstot SIA LLKC: novadagarsa@llkc.lv un/vai Pavāru klubam: svetlana.pavaruklubs@gmail.com
- zvanot: SIA LLKC – Elīna Masteiko 28331239 un/vai Pavāru klubs – 29238453 Svetlana Riškova