

Publiskā sektora pavāru komandu konkursa “Mana Novada garša 2022” pusfināla nolikums

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.

1. Konkursa dalībnieki

Par konkursa dalībnieku var kļūt ikviens kvalificēts pavārs, **kurš strādā par pavāru publiskā sektora ēdināšanas uzņēmumā (t.sk. pašvaldības un valsts iestādē), kas nodrošina ēdināšanu pirmskolas izglītības iestādē vai izglītības iestādē vismaz pēdējos divus gadus.**

Konkursantiem netiek noteikts vecuma ierobežojums. Vienu uzņēmumu drīkst pārstāvēt vairāki dalībnieki.

Konkursa dalībnieki startē komandās, kurās darbojas **2 publiskā sektora ēdināšanas uzņēmuma pavāri.** Katrai komandai no 2022. gada 1. aprīļa pievienojas viens pieredzējis meistarpavārs, kurš kļūst par 3 viena reģiona konkursa komandu **MENTORU. MENTORS** drīkst palīdzēt ar receptšu izstrādi un sagatavošanos konkursam. Konkursa laikā mentors nepalīdz gatavot ēdienus, bet piedalās konkursa žūrijas komisijā, kopā ar pārējiem komisijas locekļiem. Konkursā pusfinālā iekļūst **3 komandas** no katra Latvijas novada: Kurzemes, Zemgales, Vidzemes, Latgales. Konkursa pusfināla norises laiks – 2022. gada jūnijs. Katrā novadā būs savs norises datums, kurš tiks precizēts līdz 2022. gada 14. aprīlim. Konkursa organizētāji informēs pusfinālistus par konkursa norises vietas adresi un iesūtīs ar to saistīto tehnisko informāciju kopā ar pusfināla atlases rezultātiem.

2. Pieteikšanās konkursam

2.1. Lai pieteiktos konkursam, pretendents jāiesniedz:

2.1.1. aizpildīta **pieteikuma anketa** (Nolikuma pielikums Nr.1).

2.1.2. **atlases mājas uzdevums: izstrādāta un noformēta zupas recepte** vienai un trīsdesmit personām (recepte iesniedzama skaidri un salasāmi rakstīta latviešu valodā, kā arī tehnoloģiskā karte, kur norādīts produktu Bruto un Neto svars, ēdiena pagatavošanas tehnoloģiskais apraksts un krāsaina ēdiena fotogrāfija), atbilstoši MK noteikumiem Nr.172 par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem. Zupas pagatavošanā jāizmanto obligātie produkti: **svaigi spināti, sarkanie redīsi, svaigi maurloki un skābais krējums 25%**. Visus pārējos pārtikas produktus komanda var izvēlēties pēc paša vēlmes, bet pielietojot modernās kulinārijas zināšanas, radošumu, ilgtspējīga ēdināšanas uzņēmuma pamatprincipus un bērnu ēdināšanas specifiku. Trauku zupas pasniegšanai var izvēlēties brīvi, bez ierobežojumiem.

2.1.3. Abi dokumenti jānosūta uz e-pastu info@novadagarsa.lv līdz **4.04.2022**, ar temata norādi: **“Pavāru konkursam – Mana novada garša 2022”**

3. Pusfinālistu atlase, sagatavošanas process konkursa pusfinālam

3.1. Neatkarīga kompetenta žūrija, izvērtējot saņemtās receptes (saskaņā ar šī nolikuma 2.1.2.punktu), noteiks konkursa pusfinālistus līdz **2022. gada 10. aprīlim**. Uztura speciālista komentāri un ieteikumi par receptēm tiks izsniegti elektroniski visiem konkursantiem līdz **2022. gada 11. aprīlim**.

3.1.1. Pēc Mentora pievienošanās komandai **2022. gada 11. aprīlī**, atbilstoši konkursa **pusfināla mājas uzdevuma** (Nolikuma 2.pielikums) nosacījumiem izstrādāt un noformēt **trīs ēdienu – zupas, pamatēdiena un saldā ēdiena receptes** trīsdesmit personām (receptes iesniedzamas latviešu valodā), atbilstoši MK noteikumiem Nr.172 par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem;

Saskaņā ar Latvijas Republikas Zemkopības ministrijas un SIA „Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs” noslēgto līgumu Nr. 2021/125 no 28.12.2021

ATBALSTA ZEMKOPĪBAS MINISTRIJA UN LAUKU ATBALSTA DIENESTS

3.1.2. **Mentora uzdevums** ir detalizēti izskaidrot konkursa nolikumu, konkursa norises gaitu, iepazīstināt konkursantus ar starptautiskiem pavāru konkursu noteikumiem, detalizēti izskaidrot vērtēšanas kritērijus. Mentors vienu reizi ieradīsies pie katras komandas un klātienē novadīs apmācības "Kā piedalīties pavāru konkursā", kā arī apmācību laikā palīdzēt gatavot konkrētās dienas ēdienkarti pavāriem viņu darba vietā. Apmācības būs par konkursa struktūru, to higiēnas un organizatoriskiem noteikumiem, *mise en place* (sagatavošanās pirms ēdiena gatavošanas), gatavošanas tehnikām, ergonomiku un efektivitāti, ilgtspējības pamatprincipiem, prezentāciju un laika plānošanu. Mentora uzdevums ir palīdzēt izveidot ēdienkarti (Nolikuma 2.pielikums), sniedzot vadlīnijas tā izstrādei gan tehniski gan no radošās puses. Mentora uzdevums nav izveidot ēdienkarti konkursantu vietā. Laika posmā **no 11.aprīļa līdz 9. maijam** mentors būs sasniedzams arī attālināti, atbildot uz konkursantu jautājumiem vai komentējot konkursantu rakstu darbus.

3.2. Salasāmas un pilnīgas receptes uz 1 un 30 porcijām (ar produktu Bruto un Neto svaru un tehnoloģisko aprakstu) iesūtamas līdz **2022. gada 9. maijam**. Pieteikumu var sagatavot elektroniski (ar receptēm *Word* formātā), nosūtot to uz e-pastu info@novadagarsa.lv ar temata norādi: «**Pavāru konkursam – Mana novada garša 2022**». Komplektēto pieteikumu var arī personīgi nodot konkursa organizētājiem.

3.3. Uztura speciālista komentāri tiks izsniegti visiem konkursantiem līdz **2022. gada 12. maijam**. **Pēc tā var koriģēt savas receptes un iesūtīt gala versiju ar produktu pasūtījumu (Nolikuma pielikums Nr.3) līdz 2022. gada 19. maijam.**

4. Konkursa pusfināla uzdevums un tā izpilde

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

4.2. Katram pusfinālistam jāpagatavo **trīs ēdieni – zupa, pamatēdiens un salda 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).

4.3. Zupas, pamatēdiena un saldā ēdiena atbilstību iesūtītajām mājas uzdevuma receptēm izvērtēs žūrija.

4.4. 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. Žūrija vērtēs konkursantu darbu no produktu saņemšanas līdz virtuves sakopšanai pēc konkursa.

4.5. Ar visiem produktiem pusfinālistus nodrošina konkursa organizatori.

4.6. Katrs ēdiens pasniedzams savā laikā (skat. punktu 4.11) pa 30 porcijām no katra ēdiena.

4.7. Pirms konkursa pusfināla sākuma dalībniekiem tiks atvēlēts laiks, lai iepazītos ar darba vietu. Attiecīgās profesionālas mācību iestādes virtuves pārstāvis iepazīstinās ar darba vietas aprīkojumu un tehniskajām iekārtām, traukiem un inventāru. "Novada Garša" pārstāvis izsniegs obligāto produktu klāstu.

4.8. Pusfinālisti darbu uzsāk ar **10 minūšu intervālu**.

4.9. Pusfinālistiem vienādus šķīvjus ēdienu pasniegšanai nodrošina konkursa organizatori.

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

- Zupas bļoda 16-18cm diametrā
- pamatēdiena šķīvji 24cm diametra
- saldā ēdiena šķivis ar paceltām malām 16cm diametrā

4.11. Katra pusfinālista komandas darbam atvēlētas četras stundas un trīsdesmit minūtes. Ikvienam pusfinālistam jāgatavo zupa, pamatēdiens un salda ēdiens, jānodod žūrijas vērtējumam stingri noteiktā **10 minūšu intervālā**. Konkursanti servē 6 porcijas žūrijai un pēc visu 3 ēdienu servēšanas pasniedz pārējās 24 porcijas no katra ēdiena skatītājiem uz vienreiz lietojamiem traukiem. Neiekļaušanos darba grafikā fiksēs žūrijas priekšsēdētājs. Par katru pārkāpuma minūti tiks noņemts viens punkts. Kavējot vairāk par **10 minūtēm**, pusfinālists tiks diskvalificēts.

Pusfinālistu komanda	sāk konkursu	atdod zupu žūrijai 6 porcijas	atdod pamatēdienu žūrijai 6 porcijas	atdod saldo ēdienu žūrijai 6 porcijas	Servē skatītājiem 3 ēdienu ēdienkarti pa 24 porcijām no katra ēdiena
1.	10.00	12.00 -12.10	13.00 -13.10	14.00-14.10	14.10-14.30
2.	10.10	12.10-12.20	13.10-13.20	14.10-14.20	14.20-14.40
3.	10.20	12.20-12.30	13.20-13.30	14.20-14.30	14.30-14.50

5. Konkursa pusfināla tehniskais nodrošinājums

Pasākuma organizatori nodrošina katras pusfinālistu komandas darba vietu Profesionālas arodskolas mācību virtuves iekārtas un inventāru, piedāvāto virtuves aprīkojumu un šādu paliginventāru (detalizēta informācija tiks norādīta katrai komandai līdz 2022. gada 14. aprīlim):

- darba galdu;
- ledusskapi (no +2 līdz +4 °C);
- Elektrisko plīti ar 4 sildvirsmām;
- konvekcijas krāsns (nosaukums, izmērs, funkcijas un pārējā informācija tiks nosūtīta komandām individuāli pēc pieteikšanās);
- izlietni;
- divām 220 V elektroinstalācijas kontaktligzdām;
- papīra dvieļiem, vienreizējas lietošanas cimdiem, mazgāšanas līdzekļiem un atkritumu spaiņiem;
- pirmās medicīniskās palīdzības aptieciņu.

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

6. Konkursa pusfināla žūrija

Konkursa pusfināla žūrijā būs kvalificēts pavārs – konkursantu mentors, kā arī 4 komisijas locekļi: profesionāls, Latvijā atzīts šefpavārs un Pavāru kluba biedrs; attiecīgā novada pašvaldības pārstāvis, LLKC pārstāvis, novada konkursa pusfināla rīkošanas vietas - Profesionālas arodskolas ēdiena gatavošanas tehnoloģijas pasniedzējs.

7. Konkursa pusfināla apraksts un norises kārtība

Vieta: Attiecīga novada Profesionālā arodskola, mācību virtuve.

Laiks: 2022.gada 1.līdz 15.jūnijs, katrā Latvijas novadā būs paziņots noteikts konkursa datums.

Konkursa pusfināla norise:

- 8.00 - 8.20 Konkursa pusfināla komandu reģistrācija konkursa norises vietā. Ēdienkaršu un recepšu iesniegšana. Darba vietu izloze.
- 8.20 - 8.40 Konkursa pusfinālisti iepazīstas ar iekārtām un darba vietām, skolas darbinieks novada iekārtu instruktāžu.

Saskaņā ar Latvijas Republikas Zemkopības ministrijas un SIA „Latvijas Lauku konsultāciju un izglītības centrs” noslēgto līgumu Nr. 2021/125 no 28.12.2021

ATBALSTA ZEMKOPĪBAS MINISTRIJA UN LAUKU ATBALSTA DIENESTS

- 8.40 - 8.50 Organizētāji izsniedz konkursantiem produktus un šķīvjus.
- 8.50 - 9.50 Konkursa dalībnieki iekārto darba vietas, tai skaitā veic produktu pirmapstrādi un sagataves savai 3 ēdienu ēdienkartei.
- 10.00 Darbu sāk pirmā komanda. Katra nākamā pusfinālistu komanda startē ik pēc 10 minūtēm.
- 14.50 Konkursa noslēgums. Virtuvju sakopšana.
- 15.00-15.30 Žūrijas atgriezeniskā saite — pārrunas ar konkursa pusfinālistiem pa vienai komandai rindas kārtībā.
- 16.00 Rezultātu paziņošana.

* — Katras komandas darba vietā tiks izlikts darba grafiks, tā ievērošanu fiksēs žūrijas priekšsēdētājs.

8. Konkursa vērtēšanas kritēriji

Zupa, 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

9. Apbalvošana

1. vieta - publiskā sektora pavāru komandu konkursa "Mana Novada garša 2022" pusfināla uzvarētājs katrā novadā kļūst par "**Mana Novada garša 2022" finālistu. Komanda saņem** sertifikātus, naudas balvas katram komandas pavāram 140 EUR apmērā (pirms nodokļu nomaksas).

2.-3. vieta katrā novadā — sertifikāti, balvas no sponsoriem un atbalstītājiem.

10. Grozījumu veikšana

Konkursa organizatoriem ir tiesības veikt izmaiņas konkursa nolikumā, kā arī mainīt termiņus, informējot par to konkursa dalībniekus organizatoru vietnēs sociālajos tīklos un informāciju ievietojot mājas lapās.

11. Noslēguma informācija

Pieteikumos norādītā informācija netiek izpausta trešajām pusēm un tiek izmantota tikai, lai nodrošinātu dalībnieku reģistrāciju un komunikācijas uzsākšanu ar mentoru un dalību konkursā.

Piedaloties konkursā, dalībnieki piekrīt, ka visi konkursa laikā iesūtītie materiāli var tikt izmantoti konkursa un LLKC publicitātes pasākumos un materiālos, www.novadagarša.lv recepšu sadaļā, kā arī konkursa sociālo tīklu satura veidošanai, norādot atsauci uz materiālu autoru, bez konkursa dalībnieku atsevišķas piekrišanas.

12. Papildu informācija

Informācija par konkursu:

- mājas lapās: www.chef.lv, www.novadagarsa.lv
- rakstot SIA LLKC: info@novadagarsa.lv
- zvanot: SIA LLKC – Elīna Ozola, mob. 26420913
- Novadu mentori – Pavāru kluba biedri:

Vidzeme – Kārlis Visockis, mob. 26661643

Zemgale – Edgars Balodis, mob.20453715

Kurzeme – Aigars Sīlis, mob. 28276109

Latgale – Haralds Saušs, mob. 25600243