

ANEXA 1 – GHIDUL TEHNIC AL COMPETIȚIEI

(parte integrantă a Regulamentului oficial al Concursului „Selecția Națională Bocuse d’Or România 2025”)

Art. 1 – Scopul și obiectul Ghidului tehnic

- (1) Prezentul Ghid tehnic are rolul de a stabili condițiile logistice, tehnice și culinare privind desfășurarea etapei finale a Concursului „Selecția Națională Bocuse d’Or România 2025”.
 - (2) Ghidul se aplică tuturor echipelor finaliste, membrilor juriului, personalului tehnic și partenerilor implicați în organizarea competiției.
 - (3) Dispozițiile prezentului document sunt obligatorii și completează prevederile Regulamentului oficial. În caz de neconcordanță, prevalează dispozițiile Regulamentului.
-

Art. 2 – Structura generală a competiției

- (1) Etapa finală se desfășoară în data de **27 noiembrie 2025**, în municipiul **Brașov**, România.
 - (2) Fiecare echipă finalistă va participa la o probă unică, cu durată totală de **5 ore și 35 de minute**, în care va realiza două preparate distincte:
 - a) **Tema „Platou”** – un preparat principal servit pe platou, compus dintr-un produs principal (proteină), trei garnituri și sosuri aferente;
 - b) **Tema „Farfurie”** – un preparat individual servit în farfurie, bazat pe ingrediente tematice stabilite de Organizator.
 - (3) Probele se desfășoară simultan pentru toate echipele, cu starturi decalate, conform programului oficial.
-

Art. 3 – Produsele și temele competiției

- (1) Produsele obligatorii pentru fiecare temă sunt comunicate oficial de Organizator cu cel puțin 30 de zile înainte de data finalei.
- (2) Lista completă de produse, inclusiv cantitățile și specificațiile, face parte dintr-un document separat denumit „Fișa tehnică de produs”, anexată ulterior prezentului Ghid.
- (3) Este interzisă utilizarea ingredientelor:
 - a) parțial gătite sau preparate anterior;
 - b) congelate sau ambalate industrial, cu excepția celor autorizate de Organizator;
 - c) conținând aditivi alimentari, coloranți artificiali sau potențiatori de aromă.
- (4) Toate ingredientele trebuie verificate de stewardul tehnic înainte de începerea probei.

(5) Produsele tematice ale ediției 2025 sunt: sturion, ciuperci champignon și topinambur.

Aceste ingrediente trebuie să provină din **surse certificate**, care pot fi furnizate de Organizator sau achiziționate de echipe din rețele de producători și distribuitori autorizați, în conformitate cu principiile de **sustenabilitate și trasabilitate alimentară**.

Originea fiecărui produs va fi menționată în **fișa tehnică de produs** și verificată la momentul validării ingredientelor de către stewardul tehnic.

Art. 4 – Dotările puse la dispoziție de Organizator

(1) Fiecare echipă beneficiază de un spațiu individual de lucru, dotat cu:

- 1 cuptor convectomat cu suport rastel;
- 2 plite cu inducție;
- 1 frigider standard de 200 litri;
- 1 masă rece cu 2 uși;
- 1 chiuvetă cu apă curentă;
- 1 masă cu hotă;
- 1 masă neutră de 120 cm;
- 1 masă neutră auxiliară;
- 1 blender de mână;
- 1 coș de gunoi;
- acces la o bucătărie adiacenta dotată cu aparat de vidat și congelator.

(2) Lista completă a dotărilor poate fi actualizată de Organizator, în funcție de confirmările partenerilor tehnici (ex: Selgros).

(3) Este interzisă modificarea echipamentelor, deconectarea aparaturii electrice sau folosirea dispozitivelor proprii fără aprobarea scrisă a Organizatorului.

(4) Echipamentele aduse de echipe trebuie anunțate în prealabil și verificate la momentul instalării.

Art. 5 – Reguli de igienă și securitate

(1) Toți participanții trebuie să respecte normele de igienă alimentară și de siguranță în vigoare.

(2) Uniformele oficiale Bocuse d'Or România vor fi furnizate de Organizator.

(3) Este interzisă utilizarea bijuteriilor, a lacului de unghii și a dispozitivelor personale (telefoane mobile, camere foto) în timpul probei.

(4) Igienizarea spațiului de lucru se efectuează permanent pe durata probei și obligatoriu la final.

(5) Orice încălcare a normelor de igienă constatată de Kitchen Jury poate atrage scăderea punctajului sau descalificarea.

Art. 6 – Programul de desfășurare a probei

(1) Programul oficial al etapei finale este următorul:

Etapă	Durată (ore:min)	Descriere
Acces și instalare	0:00 – 0:30	Echipamentele verificate, ingredientele inspectate de steward
Start competiție	0:30	Pornire simultană conform ordinii stabilite
Gătire și pregătire	0:30 – 4:45	Timp de execuție integral pentru ambele teme
Servirea temei „Platou”	4:45	Prezentare platou juriului și publicului
Servirea temei „Farfurie”	5:35	Prezentare individuală farfurii juriului
Curățare și predare stație	5:35 – 6:00	Închiderea oficială a postului de lucru

(2) Întârzierea la momentul servirii se sancționează cu penalizări progresive, potrivit art. 9 din prezentul Ghid.

Art. 7 – Responsabilitățile echipei participante

(1) Echipa are obligația de a aduce:

- toate ustensilele personale autorizate;
- produsele complementare menționate în fișa tehnică;
- recipiente de depozitare etichetați și curați.

(2) Echipa trebuie să își mențină spațiul curat, ordonat și sigur pe toată durata competiției.

(3) Comunicarea între membrii echipei trebuie să fie profesională, clară și fără manifestări nepotrivite.

(4) Este interzisă risipa alimentară. Preparatele, produsele și ingredientele utilizate vor fi gestionate responsabil, iar orice formă de risipă semnificativă va fi penalizată conform regulamentului de jurizare.

Art. 8 – Controlul și supravegherea tehnică

(1) Supravegherea probei este asigurată de către **Kitchen Jury**, format din minimum doi membri, și de către un **steward tehnic principal**.

(2) Kitchen Jury are competența exclusivă de a aplica penalizări pentru abateri tehnice sau de igienă.

(3) Stewardul tehnic este responsabil pentru:

- verificarea ingredientelor;
- respectarea regulilor de siguranță;
- comunicarea incidentelor către Juriul principal.

(4) Orice decizie luată de Kitchen Jury are caracter definitiv și se consemnează în procesul-verbal oficial.

Art. 9 – Sistemul de penalizări

(1) Penalizările se aplică progresiv, în funcție de natura și gravitatea abaterii.

Tipul abaterii	Descriere	Penalizare aplicabilă
Întârziere la servirea temei „Platou”	peste 30 secunde	-1 punct / 30 secunde
Întârziere la servirea temei „Farfurie”	peste 30 secunde	-1 punct / 30 secunde
Igienă deficitară (ustensile, spațiu, vestimentație)	abateri minore sau repetate	-5 până la -15 puncte
Nerespectarea temei sau produselor obligatorii	lipsă element principal sau substituție	descalificare
Comportament inadecvat	limbaj necorespunzător, atitudine neprofesionistă	avertisment sau descalificare

Tipul abaterii	Descriere	Penalizare aplicabilă
Utilizarea produselor interzise	ingrediente gătite anterior, aditivi, produse non-conforme	descalificare imediată
Intervenție externă	comunicare cu persoane din afara bucătăriei	-10 puncte sau excludere
Risipă alimentară	utilizarea nejustificată sau aruncarea produselor, ingredientelor ori preparatelor comestibile. Se consideră risipă alimentară: porționarea excesivă, eliminarea nejustificată a părților comestibile, pregătirea de cantități mult peste necesar sau abandonarea produselor fără motiv.	-5 puncte (abateri minore) – pierderi reduse, recuperabile sau accidentale -10 puncte (abateri moderate) – aruncarea vizibilă a ingredientelor sau a preparatelor finite -20 puncte (abateri grave) – risipă masivă, neglijență evidentă sau intenție de evitare a regulilor competiției

(2) Toate penalizările se notează în fișa tehnică și se validează de Președintele Juriului.

Art. 10 – Documentele finale și arhivarea

(1) După încheierea competiției, fiecare echipă este obligată să predea:

- fișa rețetelor utilizate (cantități, ingrediente, metode de preparare);
- lista completă a produselor aduse;
- fotografiile finale ale preparatelor;
- planul de lucru și cronologia internă a echipei;
- semnătura de predare a stației și echipamentelor utilizate.

(2) Toate documentele sunt păstrate de Organizator pentru o perioadă de minimum 12 luni.

Art. 11 – Tema de identitate gastronomică locală

Fiecare echipă are obligația de a integra în preparatele propuse **cel puțin un element de identitate culinară locală**, sub forma unui **condiment**, a unei **arome**, a unei **tehnici tradiționale** sau a unei **interpretări gastronomice inspirate din zona de proveniență a candidatului principal (Chef)**.

Această cerință are ca scop **promovarea patrimoniului gastronomic românesc**, prin reinterpretarea modernă a elementelor locale care definesc specificul cultural al fiecărei regiuni.

Elementul local poate fi un ingredient specific (condimente, plante aromatice, fructe, produse tradiționale), o aromă reprezentativă sau o tehnică de preparare inspirată din tradițiile regionale.

Fiecare echipă trebuie să menționeze acest element în **fișa rețetei**, la rubrica „Prezentarea rețetei”, sub forma:

„Element regional – origine / interpretare:”

Exemplu: *„Inspirat de ienupăr și prun afumat din Transilvania” sau „Folosește sare de Praid și ulei de floarea-soarelui presat la rece din Oltenia”.*

În cadrul jurizării, comisia va evalua relevanța și modul în care acest element local contribuie la identitatea, gustul și coerența conceptului culinar.

Art. 12 – Dispoziții finale

(1) Prezentul Ghid Tehnic completează Regulamentul oficial al Concursului „Selecția Națională Bocuse d’Or România 2025”.

(2) Dispozițiile acestuia sunt obligatorii pentru toate echipele participante și pentru membrii juriului.

(3) Orice situație neprevăzută în prezentul document va fi soluționată de Organizator, cu consultarea Președintelui Juriului.

(4) Modificările și completările la Ghidul Tehnic pot fi aduse de Organizator și comunicate public cu minimum 24 de ore înainte de aplicare.

(5) Prezentul Ghid Tehnic a fost elaborat de Asociația Națională a Bucătarilor și Cofetarilor din România (ANBCT), în calitate de organizator, și este publicat în format electronic pe site-ul oficial www.anbct.ro/bocuse.

(6) O copie integrală a documentului și a anexelor aferente se păstrează în arhiva electronică a ANBCT.