**KVIEČIAME DALYVAUTI PIRMAJAME NACIONALINIAME PICŲ KEPIMO KONKURSE LIETUVOJE!**

**LAPKRIČIO 14 D. VILNIUJE, LIETUVOJE, ATĖJO METAS LABIAUSIAI ĮGUDUSIEMS PICŲ KEPĖJAMS VARŽYTIS DĖL PIRMOJO NACIONALINIO PICŲ TROFĖJAUS!**

**2024 M. LIETUVOS NACIONALINIO PICOS TROFĖJAUS KONKURSO TAISYKLĖS**

**2024 M. NACIONALINĮ PICOS TROFĖJŲ** organizuoja Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacija kartu su „Reaton Food“.

**Konkurso tikslas** Švęsti ir plėtoti picų meistrų ir picų kultūrą Lietuvoje.

1. **KONKURSANTAI**
   1. **2024 M. LIETUVOS NACIONALINIO PICOS TROFĖJAUS** konkursegali dalyvauti visi picų kepėjai, dirbantys atstovaujamos šalies įmonėje.
2. **REGISTRACIJA** 
   1. Paraiška turi būti pateikta ne vėliau kaip 2024 m. spalio 25 d.
   2. Konkurso data: 2024 m. lapkričio 14 d.
   3. Konkurso vieta: meistriškumo klasė 3 salėje, Lietuvos parodų centre „Litexpo“, Laisvės pr. 5, LT-04215 Vilnius, Lietuva
   4. Lapkričio 14 d. į konkursų zoną dalyviai kviečiami atvykti nuo 9.00 iki 9:30 val.
   5. Į konkursą kviečiame registruotis el. paštu [vadybininke@lrvvk.lt](mailto:vadybininke@lrvvk.lt), pateikiant šiuos dalyvio duomenis, pvz., vardas, pavardė, atstovaujama įmonė, kontaktai.
   6. Kiekvienas konkursantas turi dalyvauti abiejose kategorijose „Klasikinė pica“ („Margarita“) ir „Pica ant ližės“ su pasirinktina pica.
   7. 50 eur registracijos mokestis iki spalio 25 d. pervedamas:

LVVKA, įmonės kodas 125446118

sąskaita LT347044060001485623

AB „SEB bank“

1. **APRANGA**
   1. Konkursantai privalo dėvėti tinkamą ir švarią uniformą, kurią sudaro: kepurė (bandana), švarkas ar marškinėliai, virtuvinės kelnės ir tinkama avalynė. Taip pat draudžiama dėvėti papuošalus, apyrankes, žiedus ir laikrodžius.
   2. Dalyviai gali dėvėti savo asociacijos, grupės arba restorano uniformą.
   3. Techninis teisėjas privalo patikrinti, ar laikomasi taisyklių, ir, jei yra pažeidimų, taikyti šias kaupiamąsias nuobaudas: Netinkama ir (arba) nešvari uniforma: – 5 balai
   4. Papuošalai (apyrankės, laikrodžiai, žiedai): – 5 balai
   5. Per apdovanojimų ceremoniją į sceną bus įleidžiami tik picų kepėjo ar virėjo uniformą dėvintys dalyviai.
2. **SUDEDAMOSIOS DALYS**
   1. Organizatorius aprūpins **„Molino Spadoni“** miltais ir **„Granterra“** ir „**Meniu“** produktais**.** Šie produktai bus pateikti dalyviams prieš konkursą, kad jie galėtų pasiruošti ir naudotis jais per konkursą. Konkursantai privalo naudoti šiuos produktus. Kartu su išvardytais produktais gali būti naudojami ir kiti, konkursanto pasirinkti produktai.
   2. Konkursantai yra patys atsakingi už organizatoriaus pateiktų ir savo produktų paruošimą ir išdėstymą ant darbastalio paviršiaus.
   3. Konkursantai atsineša savo tešlą. Už tešlos saugojimą visą laiką atsako pats konkursantas. Organizatoriai parūpina šaldytuvą.
   4. Jei yra kitų, organizatoriaus nesuteiktų produktų, konkursantai prisiima visą atsakomybę už juos pasiruošiant ir dalyvaujant konkurse.
   5. Per konkursą konkursantai privalo likti jiems skirtoje vietoje prie krosnies ir jiems draudžiama palikti šią vietą, kol jų picos iškeps.
3. **KATEGORIJOS SPECIFIKACIJOS IR LAIKAS** 
   1. Vienu metu varžysis du (2) dalyviai
   2. 9.30 val. konkursantai susipažįsta su įranga ir darbo vietomis.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Konkursantas | Pradžios laikas | 1 patiekimas | 2 patiekimas |
| 1 | 11.00 val. | 11.20 val. | 11.50 val. |
| 2 | 11.10 val. | 11.30 val. | 12.00 val. |
| 3 | 12.10 val. | 12.30 val. | 13.00 val. |
| 4 | 12.20 val. | 12.40 val. | 13.10 val. |
| 5 | 13.20 val. | 13.40 val. | 14.10 val. |
| 6 | 13.30 val. | 14.00 val. | 14.30 val. |

* 1. **Klasikinė pica** 
     1. „Klasikinės picos“ („Margarita“) konkurse picos bus kepamos elektrinėje krosnyje. Tešlos burbuliuko svoris 280 gr. Picos skersmuo 28-32 cm.
     2. Šioje kategorijoje maksimali konkurso trukmė – 15 minučių.
  2. **Pica ant ližės** 
     1. „Pica ant ližės“. Tešlos burbuliuko svoris 280 gr. Picos skersmuo 28-32 cm. „Pica ant ližės“ dedama į krosnį ir iš jos išimama ant 30 x 35 dydžio organizatoriaus pateiktos ližės.
     2. Šioje kategorijoje maksimali konkurso trukmė – 20 minučių.

1. **TECHNINĖ ĮRANGA**
   1. Organizatorius aprūpina konkursantus picų ruošimo ir kepimo įranga ir krosnimi **„Pizzauuni Metos Mora P22HT“**, metaliniu darbo stalu, picų liže.  
      

Krosnis įkaista iki 500 ºC temperatūros. Kepimo paviršiaus talpa (vidinis akmens dydis) 74 x 54 cm, „Biscotti Di Sorrento“ kepimo akmenys. Vienos kameros 4 x 35 cm dydžio picos matmenys: 1160 x 750 x 1850 mm

* 1. Konkursantas turi atsinešti savo porą lėkščių picoms patiekti. Dalyvis turi pasirūpinti picos peiliu ir kitu smulkiu inventoriumi.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ANE-32R.F** | **33s33 su rankena 120 cm** | **2** |  |
| A close-up of a net  Description automatically generated | **I-20F/120** | **galva 20 cm rankena 120 cm** | **2** |  |
| A brush with a blue handle  Description automatically generated | **AC-SP3/120** | **rankena 120 cm** | **2** |
|  | **AC-ROM** |  | **2** |
|  | **AC-STF10** |  | **2** |

* 1. Čempionato techninis teisėjas turėtų užtikrinti, kad po varžybų kiekvienas dalyvis kruopščiai pašalintų visus nešvarumus, likusius nuo produktų bei kruopščiai išvalytų savo darbo vietą. Šios nuostatos nesilaikančiam konkursantui bus skiriami baudos taškai.
  2. Higienos priemonėmis (šluostėmis, šluotelėmis valyti darbastalį) aprūpina organizatoriai.

1. **KOMISIJA, ĮVERTINIMAS IR BALAI**
   1. Picas vertins kvalifikuota komisija.
   2. Komisiją sudarys kvalifikuoti teisėjai. Kiekvienas komisijos atstovas įvertins picą nuo 1 iki 100 balų, atitinkamai už SKONĮ ir GAMINIMĄ.
   3. Komisijos sprendimas yra galutinis. Bet kokie skundai gali būti pateikti raštu čempionato organizatoriui tą pačią konkurso dieną.
   4. Vertinimo skalė
      * + Picos kraštelio traškumas. 30 balų
        + Ar tinkamai atskleistas pomidorų padažas (pomidoriškumas)? 10 balų
        + Ar teisinga sūrio proporcija? 10 balų
        + Įdarų santykis su picos padu (sulenkus picos trikampėlį, neturi persilenkti picos padas). 20 balų
        + Ar pagaminta pica paliktų įspūdį (susidomėjimą) vartotojui? 10 balų
        + Skonis. Skoninių savybių suderinamumas. 20 balų
        + Darbo vieta. Švari, tvarkinga darbo vieta, teisingas darbo organizavimas. 10 balų. Atskirai vertina techninis teisėjas.
   5. Picą, padalintą į aštuonias dalis, komisijai turi patiekti tiesiogiai konkursantas; padėjėjams nebus leidžiama patiekti picų. Griežtai draudžiama siūlyti komisijai smulkias dovanas ar suvenyrus, nes už tai gresia diskvalifikacija.
   6. Kiekvieno komisijos nario vertinimo suma sudarys 100/100 balų ir 10/10 techninis teisėjas.
   7. Reitingai: reitingas bus sudarytas remiantis matematiniu komisijos narių kortelių vidurkiu, išreikštu 110/110.
2. **KITI KLAUSIMAI**
   1. Organizatorius vienerius metus pasilieka išimtines teises į reklamą ir vaizdą, susijusį su kiekvienos kategorijos konkurso dalyviais, taip pat teisę neribotai naudoti fotografijas, vaizdo įrašus ar kitą medžiagą, nemokant už tai ir neįpareigojant pačių dalyvių.
   2. Per degustacijas nesuvalgytos picos lieka konkursantui. Jei dalyvis jos nesuvalgo, ji gali būti pateikta žiūrovams paragauti.
   3. Organizatorius pasilieka teisę daryti bet kokius pakeitimus renginio eigai pagerinti.

**PRIZAS**

* 1. Lietuvos nacionalinės picos trofėjaus nugalėtojui atiteks „Reaton Food“ prizas – mokymai (su vertimu į anglų kalbą) Neapolio picų asociacijoje (*Associazione Verace Pizza Napoletana, AVPN*) Neapolyje, Italijoje.
  2. Apdovanojimų ceremonija įvyks lapkričio 14 d. 16:00 val. 3 salėje šalia konkursų zonos.