REGULAMENT OFICIAL

privind organizarea și desfășurarea

Campionatelor Naționale ANBCT Cofetărie & Bucătărie 2026

ARTICOLUL 1 - ORGANIZATORUL COMPETIȚIEI

Campionatele Naționale ANBCT - Cofetărie & Bucătărie 2026 (denumite în continuare „Competițiile") sunt organizate de:

ANBCT România - Asociația Națională a Bucătarilor și Cofetarilor din Turism, persoană juridică română fără scop patrimonial, cu sediul în Str. Trei Brazi nr. 3, 505300 Predeal, jud. Brașov, România, având cod de identificare fiscală (CIF) 8270778, reprezentată legal prin domnul Cezar Munteanu, în calitate de Președinte.

Pentru corespondență și informații suplimentare, organizatorul poate fi contactat la adresa de e-mail office@anbct-romania.ro.

ARTICOLUL 2 - OBIECTUL ȘI SCOPUL REGULAMENTULUI

Prezentul regulament stabilește cadrul general de organizare și desfășurare a Campionatelor Naționale ANBCT - Cofetărie & Bucătărie 2026, precum și condițiile de participare, criteriile de evaluare și regulile aplicabile participanților.

Scopul Competițiilor este de a promova excelența în domeniul gastronomiei, atât în cofetăria modernă, cât și în arta culinară, de a evidenția nivelul profesional din România și de a identifica participanți capabili să performeze în competiții naționale și internaționale.

Competițiile sunt organizate în linie cu standardele utilizate în competițiile gastronomice internaționale, punând accent pe rigoare tehnică, creativitate, coerență conceptuală, organizare și execuție profesională.

ARTICOLUL 3 - PERIOADA ȘI DESFĂȘURAREA COMPETIȚIEI

Prezentul regulament intră în vigoare la data publicării pe site-ul oficial al organizatorului, respectiv 31 martie 2026.

Campionatele Naționale ANBCT se desfășoară după cum urmează:

- 6 mai 2026 - Campionatul Național de Cofetărie
- 7 mai 2026 - Campionatul Național de Bucătărie

Ambele competiții au loc în locația Selgros Brașov.

Organizatorul își rezervă dreptul de a modifica programul competițiilor din motive obiective, cu informarea prealabilă a participanților.

ARTICOLUL 4 - CONDIȚII DE ÎNSCRIERE ȘI PARTICIPARE

Participarea la competiții nu implică achitarea unei taxe de concurs.

Înscrierea este condiționată de deținerea calității de membru ANBCT în anul 2026, dobândită prin plata cotizației de membru, conform procedurilor interne ale asociației.

Participanții se pot înscrie la una dintre competiții, în funcție de specializare.

Participarea se realizează în echipe formate din doi membri: un participant principal (cofetar sau bucătar) și un ajutor (commis).

Înscrierile sunt deschise până la data de 24 aprilie 2026.

Pentru înscriere, participanții au obligația de a completa formularul de înscriere disponibil pe site-ul oficial al organizatorului, care va include următoarele informații:

- numele echipei
- numele și prenumele participantului principal (cofetar sau bucătar)
- numele și prenumele ajutorului
- date de contact (telefon și adresă de e-mail)
- locul de muncă
- experiența profesională
- descrierea conceptului / inspirației (țară, cultură sau idee)

La formularul de înscriere se vor atașa obligatoriu:

- un curriculum vitae (CV) actualizat al participantului principal
- un portofoliu vizual, constând în imagini reprezentative ale preparatelor realizate anterior

Înscrierea este validă doar după completarea integrală a formularului și transmiterea tuturor documentelor solicitate.

Confirmarea participanților se realizează până la data de 27 aprilie 2026.

Organizatorul își rezervă dreptul de a verifica autenticitatea documentelor și de a invalida înscrierile care nu respectă condițiile prevăzute în prezentul regulament.

ARTICOLUL 5 - TEMA COMPETIȚIILOR

Tema generală a Campionatelor Naționale ANBCT - Cofetărie & Bucătărie 2026 este:

„Around the World”

Fiecare echipă va dezvolta un concept culinar original, inspirat dintr-o zonă geografică, o cultură sau o bucătărie internațională, reinterpretată într-o manieră contemporană.

Conceptul propus trebuie să fie coerent, relevant și să se reflecte unitar în toate preparatele realizate, atât din punct de vedere gustativ, cât și vizual.

COERENȚĂ ȘI IDENTITATE CULINARĂ

Echipele trebuie să demonstreze capacitatea de a construi o identitate gastronomică clară, bazată pe:

- echilibru de gusturi și texturi
- alegerea corectă a tehnicilor culinare
- integrarea armonioasă a ingredientelor
- coerența între concept, execuție și prezentare

Se încurajează abordările moderne, reinterpretările creative și utilizarea tehnicilor actuale din gastronomia internațională.

APLICABILITATE PE COMPETIȚII

Tema este comună ambelor competiții, însă aplicarea acesteia diferă în funcție de specificul fiecărei categorii:

Campionatul Național de Cofetărie

Structura echipei

Participarea la competiție se realizează în echipe formate din doi membri:
- un participant principal (cofetar / pastry chef)
- un ajutor (commis), care poate participa la toate etapele de pregătire și execuție

Cerințele probei- Cofetărie

Fiecare echipă are obligația de a realiza următoarele preparate, în cadrul probei desfășurate live:

1. Tort modern de ciocolată
- tortul trebuie să conțină minimum 50% componentă de ciocolată
- greutate finală: între 800 g și 1.000 g
- trebuie să includă minimum 3 texturi distincte
- decorul trebuie realizat integral în cadrul competiției

2. Desert de restaurant
- 8 porții identice, servite individual, în 8 farfurii
- fiecare farfurie trebuie să conțină minimum 3 elemente distincte
- cel puțin un element trebuie să fie servit cald
- preparatul trebuie să includă obligatoriu un sos
- elementele de decor realizate în cadrul competiției nu sunt incluse în cele 3 elemente obligatorii

1. Timpul de desfășurare a probei

Proba de concurs se desfășoară în regim live și include următoarele etape:

- 1 oră- pregătirea și organizarea boxei de competiție
- 4 ore- prepararea și prezentarea produselor
- după primele 3 ore- prezentarea desertului de restaurant către juriu
- la finalul celor 4 ore- prezentarea tortului
- +30 de minute- curățarea și eliberarea boxei de competiție

Echipele intră succesiv în boxe, la un interval de 10 minute, conform programului stabilit de organizator.

2. Ingrediente sponsorizate (obligatorii)

Fiecare echipă are obligația de a integra în preparate următoarele ingrediente furnizate de parteneri:

- ciocolată Callebaut (obligatoriu de utilizat)
- piureuri de fructe (obligatoriu de utilizat, conform partenerilor)

Restul ingredientelor necesare vor fi asigurate de fiecare echipă.

3. Ingrediente permise

Sunt permise următoarele tipuri de semifabricate și ingrediente, cu respectarea condiției de a nu reprezenta produse finite:

- blat de tort (întreg, neporționat)
- aluat (întins, dar netăiat)
- piureuri sau sucuri de fructe (necondimentate și neprocesate în sosuri finale)
- fructe curățate, dar netăiate sau modelate
- ciocolată (poate fi adusă sub formă lichidă / pregătită pentru utilizare, cu respectarea cerinței ca toate elementele finale să fie realizate în cadrul competiției)
- ouă separate
- bezea (cu obligativitatea finalizării procesului de uscare în cadrul competiției)
- glazuri pregătite
- napaje
- fructe uscate
- foi obținute din piureuri deshidratate
- pudre din fructe sau legume

Toate ingredientele pot fi porționate în prealabil, cu condiția să fie etichetate corespunzător (denumire produs).

4. Ingrediente interzise

Sunt strict interzise:

- coloranți artificiali
- foi metalice (aur, argint)
- dioxid de titan

5. Reguli privind siguranța alimentară

Toate ingredientele perisabile (proteine, lactate etc.) trebuie transportate și depozitate conform normelor HACCP.

Este obligatorie prezentarea unei fișe de temperatură care să includă:
- temperatura la producție
- temperatura în timpul transportului
- temperatura la intrarea în boxa de competiție

Toate ingredientele trebuie păstrate în condiții sigure și verificabile.

6. Mise en place

În ziua precedentă competiției, organizatorul poate pune la dispoziție un spațiu dedicat pentru pregătirea mise en place, în cadrul locației Selgros Brașov.

Toate ingredientele pot fi cântărite în prealabil.

7. Echipamente

Fiecare echipă are obligația de a aduce propriile echipamente și ustensile, inclusiv:

- echipamente de mici dimensiuni (ex: mixer planetar, cuptor cu microunde)
- oale, cratițe
- ustensile (spatule, linguri etc.)
- farfurii pentru prezentare

Se permite utilizarea a maximum:
- 2 forme de silicon
- 2 decupatoare

Este încurajat lucrul manual și limitarea utilizării echipamentelor care reduc intervenția tehnică directă.

8. Cerințe de prezentare și concept

Preparatele trebuie:
- să reflecte conceptul propus de echipă

- să demonstreze competențe avansate de cofetărie modernă
- să respecte principiile fine dining (echilibru, estetică, coerență)

Evaluarea va lua în considerare atât execuția tehnică, cât și expresia artistică și coerența conceptului.

9. Documentația echipei

În ziua competiției, fiecare echipă trebuie să prezinte 5 seturi ale meniului, care vor include:
- fotografii ale preparatelor
- lista ingredientelor și cantitățile
- procedeele tehnologice pentru fiecare element

Campionatul Național de Bucătărie

1. Concept și interpretare

Conceptul va fi transpus în realizarea preparatelor stabilite prin ghidul tehnic al competiției.

Echipele trebuie să demonstreze:
- stăpânirea tehnicilor culinare
- organizarea eficientă a procesului de lucru
- coerența meniului în raport cu tema aleasă

Este încurajată originalitatea în abordarea temei, cu condiția ca aceasta să rămână relevantă și recognoscibilă din punct de vedere culinar.

Fiecare echipă are obligația de a realiza preparatele conform cerințelor stabilite, demonstrând coerență conceptuală, stăpânirea tehnicilor culinare și capacitatea de organizare în condiții de competiție.

2. Cerințele probei

Concurenții trebuie să pregătească:

2.1. Preparat de tip gustare (starter)

- maximum 150 g / porție
- 6 porții
- trebuie să fie minimum 50% preparat cald
- trebuie să conțină pește

2.2. Preparat de tip fel de bază

- între 200 g și 250 g / porție
- 6 porții
- trebuie să conțină mușchiuleț și momițe de vițel

3. Timpul probei de concurs

Proba se desfășoară după cum urmează:

- 1 oră pentru pregătirea și organizarea boxei de competiție
- 3 ore pentru gătit și servire
- după primele 2 ore și 30 de minute se servește starter-ul
- la finalul celor 3 ore se servește felul de bază
- +30 de minute pentru curățenie

Echipele intră în boxe consecutiv, la un interval de 10 minute.

4. Ingrediente sponsorizate și obligatorii

- păstrăv (aprox. 1+ kg / echipă)
- mușchiuleț de vițel (aprox. 1,3 kg / echipă)
- momițe de vițel (300 g / echipă)

Aceste ingrediente trebuie să se regăsească în preparatele prezentate, conform cerințelor probei:

- preparatul de tip starter va conține pește
- preparatul de tip fel principal va conține mușchiuleț și momițe de vițel

Ingredientele nesponsorizate trebuie achiziționate și aduse de fiecare echipă pe cheltuiala proprie.

5. Ingrediente permise

- legume spălate, curățate, decojite, dar nu gătite
- supe de bază nesărate, fără condimente sau reduse
- carnea dezosată, dar nu tăiată sau pregătită
- salatele spălate, dar nemixate sau tăiate
- ouă separate
- piureuri de fructe fără aditivi
- aluat necopt
- sucuri de legume sau fructe, dar nereduse
- pudre din legume, fructe sau cărbune
- foi deshidratate din piure de fructe sau legume
- roșii depielate
- ceapa poate fi tăiată în două pentru verificarea calității

Toate ingredientele pot fi porționate în prealabil și trebuie etichetate corespunzător.

6. Ingrediente interzise

- coloranți artificiali
- foi de metal (argint, aur)
- dioxid de titan
- transglutaminază (Activa)

7. Gestionarea ingredientelor și risipa alimentară

Se recomandă aducerea doar a cantității necesare pentru realizarea preparatelor.

La finalul competiției, cantitatea rămasă nu trebuie să depășească 5% din cantitatea inițială.

Pe durata competiției:
- toate resturile rezultate din prelucrarea ingredientelor se colectează în recipiente corespunzătoare
- se etichetează și se păstrează la rece
- nu se aruncă alimente

8. Mise en place

În ziua precedentă competiției va fi asigurat un spațiu în cadrul Selgros Arena pentru echipele care doresc să își pregătească mise en place.

Toate ingredientele pot fi cântărite în prealabil.

9. Transport și siguranță alimentară

Ingredientele perisabile (proteine, lactate etc.) trebuie transportate conform normelor HACCP.

Pe cutia termică de transport trebuie să fie prezentă o fișă cu temperaturile de păstrare, care să includă:
- producție
- transport
- boxa de competiție

10. Echipamente

Sunt permise:
- echipamente de mici dimensiuni (mixer planetar, cuptor cu microunde etc.)
- oale, cratițe
- spatule de silicon, linguri
- farfurii

Toate acestea trebuie aduse de fiecare echipă.

Se pot folosi maximum:
- 2 forme de silicon
- 2 decupatoare

Se apreciază lucrul manual.

11. Documentația echipei

În ziua competiției, fiecare echipă trebuie să prezinte 5 seturi ale meniului, care vor include:
- fotografii ale preparatelor

- lista ingredientelor și cantitățile
- procedeele tehnologice pentru fiecare element

ARTICOLUL 5 - FORMATUL ȘI CONȚINUTUL PROBEI

Competițiile se desfășoară sub forma unor probe practice realizate în regim live, într-un interval de timp limitat stabilit de organizator și detaliat în ghidurile tehnice aferente fiecărei categorii.

Toate preparatele trebuie realizate integral în cadrul competiției, fără utilizarea produselor finalizate anterior, cu respectarea normelor de igienă, organizare și utilizare a echipamentelor puse la dispoziție.

PRINCIPII GENERALE

Pe durata probelor, participanții au obligația de a respecta:

- conceptul declarat în etapa de înscriere
- timpii de lucru și fluxul operațional
- normele de igienă și siguranță alimentară
- utilizarea corectă a echipamentelor și ingredientelor

Orice abatere poate conduce la penalizări sau, în cazuri grave, la descalificare.

În ziua competiției fiecare echipa trebuie sa prezinte 5 prezentări ale meniului cu poza preparatelor , ingrediente & cantități și procedeu tehnologic pentru fiecare element în parte.

ARTICOLUL 6 - JURIZAREA ȘI SISTEMUL DE PUNCTAJ

Evaluarea preparatelor și a modului de lucru al echipelor participante este realizată de un juriu format din profesioniști cu experiență în domeniul gastronomiei și al competițiilor culinare.

SISTEMUL DE PUNCTAJ

Punctajul maxim acordat este de 100 de puncte.

Evaluarea se realizează pe baza următoarelor criterii:

- gust și echilibru al preparatelor
- tehnică și execuție
- prezentare și estetică
- creativitate și respectarea temei
- organizare, workflow și managementul timpului

MODUL DE ACORDARE A PUNCTAJULUI

Fiecare criteriu este evaluat individual de membrii juriului, conform grilei de punctaj stabilite de organizator.

Punctajul final reprezintă media aritmetică a punctajelor acordate de membrii juriului.

DEPARTAJARE

În cazul egalității de puncte, departajarea se realizează în funcție de punctajul obținut la criteriul „gust”.

În situația în care egalitatea persistă, juriul poate decide în urma unei deliberări finale.

CARACTERUL DECIZIILOR

Deciziile juriului sunt finale și obligatorii pentru toți participanții.

ARTICOLUL 7 - PENALIZĂRI

Organizatorul, prin intermediul juriului și al echipei tehnice, poate aplica penalizări în cazul nerespectării prevederilor prezentului regulament sau ale ghidurilor tehnice.

TIPURI DE ABATERI

Constituie abateri, fără a se limita la acestea:

- nerespectarea timpului de lucru și a termenelor de prezentare
- nerespectarea cerințelor temei sau a conceptului declarat
- utilizarea de produse neconforme sau nepermise
- nerespectarea normelor de igienă și siguranță alimentară
- organizarea deficitară a spațiului de lucru
- comportament neprofesional sau neadecvat
- comunicarea sau intervenția externă în timpul probei

TIPURI DE SANCȚIUNI

Penalizările pot consta în:

- scăderea punctajului
- avertisment
- descalificare, în cazuri grave

PRINCIPIUL PROPORȚIONALITĂȚII

Penalizările se aplică în mod proporțional cu gravitatea abaterii, frecvența acesteia și impactul asupra desfășurării competiției.

ABATERI GRAVE

Următoarele situații pot conduce direct la descalificare:

- utilizarea produselor pregătite anterior sau neconforme
- nerespectarea gravă a normelor de igienă
- intervenții externe care influențează desfășurarea probei
- comportament incompatibil cu standardele profesionale

COMPETENȚA DE DECIZIE

Aplicarea penalizărilor este de competența juriului.

Deciziile juriului sunt definitive și nu pot fi contestate după expirarea termenului oficial de sesizări.

ARTICOLUL 8 - DREPTURI DE IMAGINE

Datele personale furnizate de participanți vor fi prelucrate de organizator exclusiv în scopul organizării și desfășurării competițiilor, precum și pentru comunicarea ulterioară legată de acestea.

Prelucrarea datelor se realizează în conformitate cu legislația aplicabilă în materia protecției datelor cu caracter personal, inclusiv Regulamentul (UE) 2016/679 (GDPR).

Participanții beneficiază de toate drepturile prevăzute de legislația aplicabilă, inclusiv dreptul de acces, rectificare, ștergere, restricționare a prelucrării și opoziție.

Pentru exercitarea acestor drepturi, participanții pot transmite o solicitare la adresa de e-mail a organizatorului.

ARTICOLUL 9 - PROTECȚIA DATELOR

Datele personale furnizate de participanți vor fi prelucrate de organizator exclusiv în scopul organizării și desfășurării competiției.

Prelucrarea datelor se realizează în conformitate cu legislația aplicabilă privind protecția datelor cu caracter personal.

Participanții beneficiază de drepturile prevăzute de lege, inclusiv dreptul de acces, rectificare și ștergere a datelor.

ARTICOLUL 10 - DISPOZIȚII FINALE

Participarea la competiții implică acceptarea integrală și necondiționată a prezentului regulament și a anexelor aferente.

Organizatorul își rezervă dreptul de a modifica sau completa prezentul regulament, cu informarea prealabilă a participanților, dacă situația o impune.

Orice situație neprevăzută în prezentul regulament va fi soluționată de organizator, în consultare cu Președintele Juriului.

Prezentul regulament este publicat în format electronic pe site-ul oficial al organizatorului și este valabil pe întreaga perioadă a desfășurării competițiilor.

GRILĂ DE JURIZARE

Campionat Național de Cofetărie & Bucatarie ANBCT

„Around the World”

FIȘĂ DE EVALUARE - JURIU

Nr. crt.	Criteriu de evaluare	Descriere	Punctaj maxim
1	Gust și echilibru	Echilibru gustativ, intensitate, armonie între elemente	30 puncte
2	Tehnică și execuție	Corectitudinea tehnicilor, texturi, precizie	25 puncte
3	Prezentare și estetică	Aspect vizual, finețe, coerență vizuală	20 puncte
4	Creativitate și respectarea temei	Originalitate, relevanța față de tema „Around the World”	05 puncte
5	Organizare și workflow	Managementul timpului, organizare, curățenie	20 puncte
	TOTAL		**100 puncte**