



ANBCT ROMÂNIA

Asociația Națională a Bucătarilor și Cofetarilor din Turism

REGULAMENT TEHNIC

ȘCOALA DE GUST 2026

Finala Națională - Arena Școlilor Profesionale (Juniori)

3 octombrie 2026 · Oradea, România

Temă: „O Românie într-o farfurie - Sărbători de Iarnă”

Competiție regională Worldchefs · Elaborat conform standardelor Worldchefs pentru competițiile regionale

Document nr. 09 / 21.07.2026 · Intră în vigoare la 1 august 2026

1. Cadrul general și organizatorii

Prezentul Regulament Tehnic reglementează organizarea și desfășurarea competiției „Școala de Gust 2026” - Finala Națională, Arena Școlilor Profesionale (Juniori), care are loc pe 3 octombrie 2026, la Oradea.

Organizator principal: 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, CIF 8270778.

Organizatori locali: Inspectoratul Școlar Județean Bihor; Colegiul Tehnic „Traian Vuia” Oradea.

— **Contact:** office@anbct-romania.ro

2. Obiectivul competiției

Finala Națională „Școala de Gust” urmărește dezvoltarea viitoarei generații de profesioniști din gastronomia românească, promovarea educației culinare și a patrimoniului gastronomic, precum și identificarea tinerilor cu potențial pentru competițiile naționale și internaționale organizate sub egida Worldchefs.

3. Statutul Worldchefs

Competiția este organizată în conformitate cu principiile și standardele Worldchefs (World Association of Chefs' Societies) pentru competițiile regionale și face obiectul procedurii de recunoaștere (Worldchefs Regional Endorsed Competition). Mențiunea statutului de competiție recunoscută se utilizează numai după confirmarea oficială Worldchefs. Nu se introduc cerințe specifice competițiilor Worldchefs de nivel Continental sau Global; se aplică exclusiv standardele adecvate nivelului Regional Endorsed.

4. Calendarul competiției

Etapă	Termen
Publicarea regulamentului	1 august 2026



Etapă	Termen
Deschiderea înscrierilor	12 august 2026
Închiderea înscrierilor	14 septembrie 2026
Selecția candidaturilor	15-17 septembrie 2026
Anunțarea echipelor finaliste	18 septembrie 2026
Mise en place (opțional)	2 octombrie 2026
Competiția - Finala Națională	3 octombrie 2026

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

5. Participanți, eligibilitate și structura echipei

Participarea nu implică o taxă de concurs. Competiția este deschisă echipelor formate din elevi ai unităților de învățământ preuniversitar din România care oferă calificări în domeniul alimentației publice și gastronomiei, inclusiv, fără a se limita la acestea:

- licee tehnologice;
- licee cu profil alimentație publică și turism;
- colegii tehnice;
- școli profesionale;
- școli profesionale duale;
- orice altă unitate de învățământ acreditată care pregătește elevi în calificări din domeniul gastronomic.

Structura echipei

O echipă este formată din:

- **1 Concurent principal (Competitor)** - membrul echipei responsabil de conceptul culinar și de coordonarea execuției;
- **1 Commis** - membrul echipei care asistă concurentul principal și poate participa la toate etapele de pregătire și execuție;
- **1 Profesor coordonator / Mentor** - cadrul didactic care îndrumă echipa în etapa de pregătire.

Ambii membri ai echipei de concurs (Concurent principal și Commis) trebuie să fie elevi ai uneia dintre unitățile de mai sus, la data competiției, și să nu fi împlinit vârsta de 25 de ani la data competiției (statut de junior, conform standardelor Worldchefs).

Profesorul coordonator nu este considerat concurent și nu face parte din echipa de concurs. Rolul său se limitează la etapa de pregătire. Pe durata probei, profesorul coordonator nu are acces în bucătăria/boxa de competiție și nu poate comunica direct sau indirect cu echipa. Orice comunicare între profesorul coordonator și echipă pe durata probei constituie intervenție externă și se sancționează (a se vedea secțiunea Penalizări).

Participanții minori concurează numai cu acordul scris al părintelui sau al reprezentantului legal.



6. Înscrierea și documentele obligatorii la înscriere

Înscrierea se face online, prin formularul oficial de înscriere (Google Forms), până la 14 septembrie 2026. Înscrierea este validă numai după completarea integrală a formularului și transmiterea tuturor documentelor obligatorii.

La înscriere sunt necesare:

- datele complete ale echipei: numele echipei, școala/unitatea de învățământ, județul, concurentul principal (nume și data nașterii), commis (nume și data nașterii), profesorul coordonator, telefon și e-mail de contact;
- scrisoarea de motivație a echipei (completată direct în formular);
- dovada calității de elev pentru ambii membri (adeverință de elev);
- o fotografie a echipei;
- acordul GDPR și acceptarea prezentului regulament (bifă în formular);
- declarația profesorului coordonator (bifă în formular);
- pentru membrii minori: acordul scris al părintelui/reprezentantului legal (document semnat, încărcat în formular).

Organizatorul poate verifica autenticitatea documentelor și poate invalida înscrierile neconforme.

7. Numărul de locuri și selecția

Numărul maxim de echipe admise în finală este 15. Dacă înscrierile eligibile depășesc locurile disponibile, Comitetul de Organizare selectează pe baza scrisorii de motivație, urmărind:

- motivația participării;
- interesul pentru dezvoltarea profesională;
- implicarea în activități culinare;
- relevanța obiectivelor prezentate;
- claritatea și coerența argumentării.

Rezultatele selecției se comunică până la 18 septembrie 2026; decizia Comitetului de Organizare este definitivă. Candidaturile eligibile neadmise constituie lista de rezervă, apelabilă în cazul retragerii unei echipe finaliste.

Echipele aflate în imposibilitate de participare notifică Organizatorul în scris de îndată. Înlocuirea concurentului principal necesită aprobarea Comitetului de Organizare, solicitată cu cel puțin 7 zile înainte de competiție; înlocuirea commis-ului este permisă până în ziua competiției, în cazuri justificate, cu aprobarea Directorului competiției și cu respectarea condițiilor de eligibilitate.

8. Tema competiției

Echipele vor crea un meniu inspirat din gastronomia românească specifică sărbătorilor de iarnă (Crăciun, Anul Nou și tradițiile asociate), reinterpretând preparatele tradiționale prin tehnici culinare contemporane și prezentare modernă, păstrând identitatea și autenticitatea bucătăriei românești.



Conceptul propus trebuie să fie coerent, relevant și să se reflecte unitar în toate preparatele realizate, atât gustativ, cât și vizual. Echipele trebuie să demonstreze capacitatea de a construi o identitate gastronomică clară: echilibru de gusturi și texturi; alegerea corectă a tehnicilor; integrarea armonioasă a ingredientelor; coerența între concept, execuție și prezentare. Abordările moderne sunt încurajate, cu condiția ca rezultatul să rămână recunoscutibil ca bucătărie românească de sărbători de iarnă.

9. Cerințele probei

Fiecare echipă realizează două preparate: un starter și un fel de bază.

9.1 Preparat de tip gustare (starter)

- maximum 150 g / porție (toleranță ± 20 -30 g, conform bunei practici Worldchefs);
- 6 porții (5 pentru juriul de degustare, 1 farfurie de prezentare);
- minimum 50% componentă caldă;
- trebuie să conțină pește (păstrăv sponsorizat).

9.2 Preparat de tip fel de bază

- 200-250 g / porție (toleranță ± 20 -30 g);
- 6 porții (5 pentru juriul de degustare, 1 farfurie de prezentare);
- trebuie să conțină mușchiuleț de porc (sponsorizat), 2 garnituri și 1 sos.

Toate preparatele trebuie realizate integral în cadrul competiției; utilizarea produselor finalizate anterior este interzisă, cu excepția semifabricatelor expres permise de prezentul regulament (a se vedea secțiunea Ingredientele permise).

10. Timpul probei de concurs

- Pregătirea boxei: 1 oră.
- Gătit și servire: 3 ore.
- Servirea starter-ului: după 2 ore și 30 de minute.
- Servirea felului de bază: la finalul celor 3 ore.
- Curățenie și predarea boxei: +30 de minute.

Echipele intră în boxe consecutiv, la interval de 10 minute. Timpii probei se cronometrează oficial.

Fereastra de servire acceptată este de maximum 5 minute după ora stabilită. Întârzierile de până la 5 minute atrag penalizări conform Tabelului de penalizări; preparatele servite cu peste 15 minute întârziere nu se evaluează.

11. Ingredientele sponsorizate și obligatorii

Fiecare echipă primește din partea organizatorilor:

- **păstrăv** - aprox. 1+ kg/echipă, care trebuie să se regăsească în starter (componenta de pește);



- **mușchiuleț de porc** - aprox. 1,3 kg/echipă, care trebuie să se regăsească în felul de bază.

Ingredientelesponsorizate sunt achiziționate și aduse de fiecare echipă pe cheltuiala proprie.

12. Ingrediente permise

Sunt permise, cu condiția de a nu fi produse finite: legume spălate/curățate (negătite); supe de bază nesărate, fără condimente, nereduse; carne dezosată (netăiată/nepregătită); salate spălate (nemixate/netăiate); ouă separate; piureuri de fructe fără aditivi; aluat necopt; sucuri de legume/fructe nereduse; pudre din legume, fructe sau cărbune; foi deshidratate din piure de fructe/legume; roșii depielate; ceapă tăiată în două pentru verificare. Toate ingredientele pot fi porționate în prealabil și trebuie etichetate corespunzător.

13. Ingrediente și obiecte interzise

Sunt strict interzise: coloranții artificiali; foile de metal (argint, aur); dioxidul de titan; transglutaminaza (activă); orice recipient sau obiect din sticlă în boxa de competiție.

14. Mise en place, transport și siguranță alimentară

În data de 2 octombrie 2026, un spațiu în cadrul Colegiului Tehnic „Traian Vuia” Oradea este disponibil pentru echipele care doresc să își pregătească mise en place; ingredientele pot fi cântărite în prealabil; frigidere sunt disponibile la fața locului.

Ingredientelesperisabile se transportă conform normelor HACCP; cutia de transport are atașată Fișa de control al temperaturii, înregistrând temperaturile la producție, pe durata transportului și la intrarea în boxă. În acord cu bunele practici Worldchefs, se evită pungile de plastic și pungile vidate pentru transport, cu excepția cazurilor strict necesare, și se preferă recipientele reutilizabile.

15. Igienă, ținută de concurs și HACCP

Participanții respectă normele de igienă profesională și principiile HACCP pe toată durata competiției, în acord cu Regulile Worldchefs privind siguranța alimentară: curățenie; separarea crud-gătit; gătire corectă; păstrarea temperaturilor sigure; utilizarea de materii prime sigure.

Ținuta de concurs (Reguli de igienă Worldchefs):

- bluză de bucătar curată și călcată;
- bonetă standard;
- șorț schimbat la murdărire;
- încălțăminte antiderapantă închisă (fără încălțăminte sport);
- fără bijuterii vizibile, cu excepția verighetel sau a unui cercel mic; fără ceasuri;
- păr strâns complet; barbă acoperită cu plasă.

Fișele HACCP standard (Fișa de control al temperaturii și Fișa de gătit și servire) trebuie completate și sunt disponibile pentru verificare de către juriu în orice moment.



16. Gestionarea risipei alimentare

Echipele aduc doar cantitatea de ingrediente necesară realizării preparatelor. La finalul competiției, mise en place-ul neutilizat și surplusul de preparare nu trebuie să depășească 5% din cantitatea necesară, ca marjă pentru pierderi și deteriorări accidentale; depășirea acestui prag se penalizează.

Resturile rezultate din prelucrarea ingredientelor se colectează în recipiente corespunzătoare, etichetate, păstrate la rece, pe toată durata competiției, și sunt supuse verificării juriului înainte de a fi scoase din boxă. Alimentele nu se aruncă niciodată, nici măcar în chiuvetă/la canalizare. Sortarea deșeurilor (organice/reciclabile/nereciclabile) este așteptată acolo unde facilitățile permit.

17. Echipamente

Fiecare echipă își aduce propriile echipamente și ustensile. Sunt permise: echipamente mici (mixer planetar, cuptor cu microunde etc.); oale, cratițe; spatule de silicon, linguri; farfurii de prezentare. Se pot folosi maximum 2 forme de silicon și 2 decupatoare. Se apreciază lucrul manual; echipamentele care reduc intervenția tehnică directă trebuie limitate. Nu sunt permise obiecte din sticlă.

Fiecare echipă răspunde de starea boxei și o predă curată la finalul timpului alocat; starea boxei face parte din evaluarea tehnică. Accesul în boxă este restricționat la membrii echipei și persoanele autorizate de Organizator. Distincția între echipamentele furnizate de organizator și cele aduse de echipă va fi comunicată echipelor finaliste.

18. Documentația echipei (pentru echipele finaliste)

În ziua competiției, fiecare echipă finalistă prezintă 5 seturi ale Caietului de meniu, fiecare set incluzând:

- o fotografie a fiecărui preparat;
- descrierea conceptului;
- rețeta (fișa de rețetă) - lista ingredientelor și cantitățile;
- procedeele tehnologice pentru fiecare element;
- declarația alergenilor (cei 14 alergeni reglementați UE - Regulamentul (UE) nr. 1169/2011).

Documentația trebuie să corespundă preparatelor efectiv realizate în timpul concursului. Modelele de fișe (fișă rețetă, caiet de meniu, listă de cumpărături, declarația alergenilor, fișele HACCP) sunt transmise echipelor finaliste după selecție.

19. Desfășurarea probei

Probele se desfășoară în regim live, în intervalul de timp stabilit la secțiunea 10. Pe durata probei, participanții respectă: conceptul declarat la înscriere; timpii de lucru și fluxul operațional; normele de igienă și siguranță alimentară; utilizarea corectă a echipamentelor și ingredientelor. Fiecare echipă primește o boxă de competiție individuală și răspunde de aceasta pe durata probei.

20. Jurizarea și sistemul de punctaj



Evaluarea este realizată de un juriu de profesioniști cu experiență în gastronomie și competiții culinare, structurat astfel: Președinte al juriului (certificat Worldchefs, nivel Continental sau superior); juriu de degustare (evaluarea preparatelor servite); juriu tehnic (evaluarea modului de lucru în boxă); observator Worldchefs, dacă va fi desemnat. Maximum 3 judecători evaluează aceeași farfurie de degustare. Organizatorul poate include, opțional, până la maximum 2 judecători „rookie”, documentați și care au parcurs instruirea/seminarul Worldchefs aferent.

Evaluarea este individuală și independentă. Fiecare membru al juriului punctează separat; punctajul echipei reprezintă media aritmetică a punctajelor acordate de membrii juriului cu drept de punctare.

Punctajul maxim este de 100 de puncte, aliniat grilei de jurizare Worldchefs pentru echipele de juniori în bucătărie live (modelul Kitchen & Tasting Marks). Grila se aplică per preparat, astfel:

Criteriu	Punctaj maxim
Mise en place	5
Igienă și risipă alimentară	10
Pregătire profesională corectă (abilități, tehnică, flux)	15
Inovație (tehnici noi, factor „wow”)	5
Servire	5
Prezentare	10
Gust	50
TOTAL per preparat	100

Se acordă 100 de puncte per preparat; cele două preparate (starter și fel de bază) se mediază pentru punctajul final din 100.

Criteriul „gust” are ponderea determinantă în evaluare.

21. Penalizări

Penalizările tehnice reprezintă scăderi de punctaj, aplicate proporțional cu gravitatea și frecvența abaterii. Avertismentul precede, de regulă, penalizarea de punctaj, cu excepția abaterilor grave. Tabelul de penalizări (elaborat pe baza bunelor practici Worldchefs):

Abatere	Sanctiune
Servire întârziată, până la 5 minute	Scădere de punctaj
Servire întârziată, peste 15 minute	Preparat neevaluat
Porție/porții lipsă	Scădere de punctaj
Gramaj în afara toleranței de ± 20 -30 g	Scădere de punctaj
Alergeni nedeclarați	Scădere semnificativă
Utilizarea unui ingredient interzis	Scădere, până la descalificare



Abatere	Sanctiune
Risipă alimentară peste 5%	Scădere de punctaj
Mise en place în exces peste 5%	Scădere de punctaj
Deficiență de igienă	Scădere, până la descalificare dacă e gravă
Comunicare cu profesorul coordonator	Scădere, până la descalificare
Obiect din sticlă neautorizat în boxă	Scădere de punctaj
Predarea necorespunzătoare / lipsă curățenie a boxei	Scădere de punctaj
Utilizarea produselor finite anterior	Descalificare
Comportament neprofesional	Avertisment până la descalificare

Pot conduce direct la descalificare, prin decizia Președintelui juriului: utilizarea produselor pregătite anterior sau neconforme cu intenția de a eluda regulile; nerespectarea gravă a normelor de igienă, de natură să pună în pericol siguranța alimentară; intervențiile externe care influențează desfășurarea probei; comportamentul incompatibil cu standardele profesionale, inclusiv conduita nesportivă față de alte echipe, juriu sau organizatori.

22. Egalități, deliberări și rezultate

În cazul egalității de puncte în clasamentul general, departajarea se face după punctajul obținut la criteriul „gust”; dacă egalitatea persistă, juriul decide în urma unei deliberări finale moderate de Președintele juriului. Deliberările juriului sunt confidențiale; rezultatele se validează de Președintele juriului și se comunică public la festivitatea de premiere. După competiție, echipele pot solicita propriile punctaje și feedback profesional; fișele de evaluare ale altor echipe nu se comunică.

23. Contestații

Pot face obiectul unei contestații exclusiv aspectele procedurale (erori de calcul, aplicarea penalizărilor, nereguli de organizare a probei); aprecierile de gust și artistice ale juriului nu pot fi contestate.

Contestațiile se depun în scris de către Concurentul principal la Directorul competiției, în termen de 30 de minute de la anunțarea oficială a rezultatelor. Contestațiile se soluționează de Președintele juriului, după consultarea membrilor juriului implicați, înainte de închiderea oficială a competiției; decizia este definitivă. După expirarea termenului de 30 de minute, rezultatele devin definitive și nu mai pot fi contestate.

24. Premii și distincții

Se acordă: Trofeul „Școala de Gust” (echipa clasată pe locul 1); medalii de Aur, Argint, Bronz și diplome, conform pragurilor de mai jos; diplome de participare pentru toate echipele finaliste.

În acord cu practica Worldchefs, distincțiile se acordă pe praguri de punctaj, indiferent de clasament:

Punctaj	Distincție
100 de puncte	Medalie de Aur cu distincție (necesită acordul unanim al tuturor judecătorilor)



Punctaj	Distincție
90 - 99,99 puncte	Medalie de Aur, cu certificat
80 - 89,99 puncte	Medalie de Argint, cu certificat
70 - 79,99 puncte	Medalie de Bronz, cu certificat
60 - 69,99 puncte	Diplomă, cu certificat

Pot fi acordate premii speciale: Best Taste, Best Team Spirit, Best Young Talent, Best Workflow. Premiile speciale ale partenerilor pot fi acordate sub rezerva confirmării și se anunță înainte de competiție. Poate fi introdus un premiu dedicat sustenabilității (de exemplu, „Green Spatula Award”).

25. Sustenabilitate

Organizatorul încurajează practicile culinare sustenabile, reducerea risipei alimentare, utilizarea responsabilă a ingredientelor, minimizarea plasticului de unică folosință, precum și eficiența consumului de apă și energie. Aceste aspecte pot constitui criterii de evaluare și pot face obiectul unor premii speciale.

26. Drepturi de imagine și protecția datelor

Prin înscriere, participanții - sau, pentru minori, reprezentanții lor legali - își exprimă acordul ca Organizatorul să realizeze fotografii și înregistrări audio-video pe durata competiției. Organizatorul poate utiliza aceste materiale pentru promovarea competiției, a proiectelor ANBCT și, după caz, a colaborării cu Worldchefs, în materiale tipărite și online, fără compensații suplimentare, cu respectarea demnității participanților.

Datele personale furnizate de participanți sunt prelucrate de Organizator, în calitate de operator, exclusiv pentru organizarea și desfășurarea competiției, comunicarea aferentă și îndeplinirea obligațiilor legale, în conformitate cu Regulamentul (UE) 2016/679 (GDPR) și legislația națională aplicabilă. Datele participanților minori se prelucrează numai cu acordul reprezentantului legal. Participanții beneficiază de drepturile de acces, rectificare, ștergere, restricționare, opoziție, portabilitate și de dreptul de a depune plângere la Autoritatea Națională de Supraveghere a Prelucrării Datelor cu Caracter Personal. Solicitățile pot fi transmise la office@anbct-romania.ro.

27. Programul competiției (orientativ)

Ora	Activitate
08:00	Sosirea și înregistrarea echipelor
08:30	Briefing-ul juriului
09:00	Briefing profesori coordonatori
09:30	Începe pregătirea boxei (Echipa 1)
09:40	Începe pregătirea boxei (Echipa 2) - echipele intră consecutiv, la interval de 10 min
+1h00	Începe gătitul și servirea
+3h30	Servirea starter-ului (2h30 de la începerea gătitului)



Ora	Activitate
+4h00	Servirea felului de bază (finalul timpului de gătit)
+4h30	Curățenie și predarea boxei finalizate
16:00	Deliberarea juriului
17:00	Festivitatea de premiere

Orele exacte vor fi confirmate de Comitetul de Organizare și comunicate echipelor finaliste până la 18 septembrie 2026.

28. Dispoziții finale

Prezentul Regulament Tehnic intră în vigoare la 1 august 2026 și rămâne valabil pe durata Competiției. Participarea implică acceptarea integrală a prezentului Regulament Tehnic. Situațiile neprevăzute se soluționează de Comitetul de Organizare, în consultare cu Președintele juriului.

Pentru orice întrebări legate de înscriere sau de desfășurarea competiției: office@anbct-romania.ro.