



Ministerul Educației, Culturii  
și Cercetării al Republicii Moldova

**ORDIN**

23.04.19 \_\_\_\_\_ nr. 458

mun. Chișinău

Cu privire la organizarea concursului național  
„Campionatul Gastronomic pentru Juniori”

În temeiul art. 19 alin (4) din Codul educației al Republicii Moldova și în scopul organizării concursului național „Campionatul Gastronomic pentru Juniori”

**ORDON:**

1. A aproba Regulamentul de organizare și desfășurare a concursului național „Campionatul Gastronomic pentru Juniori”, conform anexei.
2. Școala profesională nr. 2, mun. Chișinău va asigura:
  - implementarea prevederilor prezentului ordin;
  - informarea în termen a instituțiilor care cad sub incidența prevederilor acestuia.
3. Direcția Învățământ profesional tehnic va monitoriza procesul de implementare a prevederilor prezentului ordin.
4. Controlul executării prezentului ordin se pune în sarcina secretarului de stat pe domeniul educație.



**Monica BABUC**  
**Ministru**

**REGULAMENTUL**  
**de organizare și desfășurare a concursului național**  
**„Campionatul Gastronomic pentru Juniori”**

**I. DISPOZIȚII GENERALE**

1. Prezentul regulament de organizare și desfășurare a concursului național „Campionatul Gastronomic pentru Juniori” (în continuare – Regulament) stabilește modul de organizare și desfășurare a Campionatului Național Gastronomic pentru Juniori” (în continuare „campionat”).

2. Concursul se organizează de către Școala profesională nr. 2, mun. Chișinău, în parteneriat cu Ministerul Educației, Culturii și Cercetării, Comitetul Sectorial pentru Formarea Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante din Moldova și Asociația Obștească Educație pentru Dezvoltare și își propune următoarele obiective:

- a) Stimularea creșterii profesionale a elevilor din instituțiile de învățământ profesional tehnic;
- b) Consolidarea competențelor profesionale ale elevilor la meseriile *Bucătar, Cofetar și Brutar* și specialitatea: *Tehnologia alimentației publice*;
- c) Promovarea valorilor naționale prin arta culinară;
- d) Promovarea meseriilor: *Bucătar, Cofetar și Brutar*;
- e) Sporirea vizibilității instituțiilor de învățământ profesional tehnic;
- f) Diseminarea bunelor practici de colaborare internațională în domeniul culinar.

3. Campionatul se va desfășura cu suportul financiar al Comitetului Sectorial pentru Formarea Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante din Moldova și al Fundației Internaționale Liechtenstein Development Service, Companiei METRO și Companiei Casa Rinaldi în Moldova

**II. ASPECTE ORGANIZATORICE ȘI**  
**TERMENII DE DESFĂȘURARE**

4. Eligibili de participare la Campionatul Gastronomic pentru Juniori sunt elevii care au ocupat locuri de frunte la concursurile de specialitate locale, zonale și/sau elevii care au obținut performanțe și au demonstrat competențe profesionale înalte la meseriile: *Bucătar, Cofetar, Brutar* și specialitatea: *Tehnologia alimentației publice*.

5. Fiecare instituție de învățământ poartă răspundere pentru delegarea participanților la campionat. Fiecare instituție poate delega la concurs câte 1 echipă din 3 elevi, la fiecare probă de concurs.

6. Campionatul se va desfășura anual, la finele lunii mai, în locația aleasă de organizatori. Data desfășurării se aprobă de către organizatori și se anunță cu cel puțin o lună înainte de desfășurare.

7. Campionatul cuprinde 2 probe obligatorii:

- a) Proba 1: *Școala Anului*;
- b) Proba 2: *Cutia Magică*;
- c) Proba, la alegere: *Tema de acasă* sau *Proba individuală*.

8. Proba opțională va fi aleasă de organizatori.

9. Administrația instituției de învățământ care delegă echipa va îndeplini un formular de participare (anexă la regulament) semnat de director, prin care se exprimă dorința de participare la campionat și acceptarea condițiilor din prezentul regulament.

10. Formularul de participare va fi expediat la adresa de email [campionatgastronomic@gmail.com](mailto:campionatgastronomic@gmail.com) (în copie [sp2chisinau@gmail.com](mailto:sp2chisinau@gmail.com)), nu mai târziu de o săptămână înainte de începerea campionatului.

11. Instituțiile vor expedia comitetului de organizare *Formularul de înscriere* nu mai târziu de 1 (una) săptămână până la desfășurarea campionatului. Înlocuirile persoanelor deja înregistrate se admit cu 3 zile înainte de începerea acestuia.

12. Fiecare instituție va pregăti o scurtă prezentare orală sau video a echipei care va fi demonstrată la deschiderea campionatului sau pe parcursul acestuia. Durata prezentării/spotului video este de 30-40 secunde. Materialul video va fi expediat organizatorilor cu cel puțin 3 zile înaintea desfășurării campionatului.

13. Administrația instituției de învățământ va asigura prezența elevilor la campionat, conform programului desfășurării acestuia.

14. Concurenții vor purta echipament de lucru corespunzător.

15. Pentru proba *Cutia Magică*, organizatorii vor pune la dispoziție produsele necesare.

16. Pentru probele *Școala Anului*, *Tema de Acasă* și cea *Individuală*, participanții vor aduce produsele necesare.

17. În timpul desfășurării probelor practice, echipelor le este interzisă consultarea cu cadrele didactice care îi însoțesc, interacțiunea cu juriul și alte persoane care nu fac parte din echipă.

### III. COMITETUL DE ORGANIZARE

18. Comitetul de organizare și desfășurare a Campionatului Național Gastronomic pentru Juniori este:

- a) Comitetul Sectorial pentru Formarea Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante din Moldova;
- b) Direcția Învățământ Profesional Tehnic, Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova;
- c) Asociația Culinarilor Catering Moldova;

- d) Asociația Obștească Educație pentru Dezvoltare;
- e) Centrul pentru Educație Antreprenorială și Asistență în Afaceri;
- f) Compania METRO;
- g) Casa Rinaldi în Moldova;
- h) Universitatea Tehnică a Moldovei.

19. Comitetul organizatoric va asigura condiții optime de desfășurare a campionatului și alimentării participanților, va atrage atenție la respectarea normelor de securitate și regulilor de protecție a muncii.

20. Maiștrii-instructori și cadrele didactice care însoțesc elevii sunt obligați să instruiască elevii cu privire la *tehnica securității, de protecție a muncii și securitate a vieții*.

#### **IV. JURIUL**

21. Campionatul va fi jurizat de un juriu independent, imparțial și profesionist. Pe lângă juriu va activa un grup de voluntari, care va asigura ordinea și buna desfășurare a campionatului. Din componența juriului pot face parte:

- a) un reprezentant al Ministerului Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova;
- b) un reprezentant al Asociației Culinarilor Catering Moldova;
- c) un reprezentant al Universității Tehnice a Moldovei;
- d) un reprezentant al Instituției Publice Naționale a Audiovizualului „Teleradio Moldova”;
- e) un reprezentant al Comitetului Sectorial pentru Formarea Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante;
- f) 2-3 reprezentanți ai pieței muncii;
- g) alte persoane la decizia Comitetului de Organizare.

22. Componența nominală a juriului, Președintele juriului și Secretarul se vor desemna cu o săptămână înaintea desfășurării Campionatului.

23. Membrii juriului au următoarele responsabilități:

- a) Asistă la desfășurarea probelor campionatului, urmăresc toate etapele procesului tehnologic de preparare a probelor de concurs, apreciază fiecare echipă/concurent conform criteriilor de jurizare;
- b) Îndeplinesc formularul de jurizare pentru fiecare concurent și îl predau secretarului; semnează procesul-verbal întocmit de către secretar în baza rezultatelor jurizării;
- c) Evaluează toate bucatele preparate în concurs conform criteriilor stabilite, își expun punctul de vedere cu privire la bucatele prezentate și la desemnarea câștigătorilor; propun acordarea premiilor speciale.

24. Fiecare membru al juriului își exprimă dreptul de vot (punctajul) pentru desemnarea câștigătorului, își desfășoară calitatea de membru al juriului în mod independent, în conformitate cu prevederile regulamentului de concurs, obiectiv și cu abnegație profesională.

25. În cazul divergențelor sau a opiniilor contradictorii, Președintele juriului este cel care va lua decizia finală.

## V. CONDIȚII DE DESFĂȘURARE A PROBELOR DE CONCURS PROBA DE CONCURS „ȘCOALA ANULUI”

26. Echipa, formată din 3 elevi, prepară din ingredientele proprii și prezintă un meniu din 3 bucate (APERITIV – PREPARAT DE BAZĂ – DESERT), în timp de 1 oră și 30 de minute. Meniul și fișele tehnologice trebuie să fie prezentate juriului (scrise lizibil în limba română). Bucatele vor fi expuse conform consecutivității. Echipamentul este adus de concurenți.

27. Se vor prepara câte două platouri pentru fiecare fel de bucate și se vor prezenta pe 2 (două) platouri separate: 1 (un) platou pentru expunere și 1 (un) platou pentru jurizare.

28. **Bucatele vor fi servite după cum urmează:**

- a) Aperitivul – după 40 de minute;
- b) Preparatul de bază – după 70 de minute;
- c) Desertul – înainte de expirarea celor 90 de minute.

29. În vederea desfășurării probei Școala Anului, participanții vor aduce:

- a) Legume/fructe – pot fi curățate, dar nu pregătite;
- b) Inventarul principal;
- c) Pește / aluat – pot fi pregătite, dar nu coapte;
- d) Șerbet/înghețată – pot fi aduse la competiție;
- e) Carne de miel/carne de vită/de pui/de porc – poate fi porționată și marinată, însă nu coaptă și nu împănată;
- f) Pește/produse de mare/stridii – pot fi curățate, însă nu filetate sau coapte;
- g) Mousse-ul – se permite ca ingredientele să fie tocate (prepararea va fi executată în cadrul concursului)
- h) Sosuri – pot fi reduse, dar nu finalizate;

Toate ingredientele de pe platou trebuie să fie **comestibile**.

## PROBA DE CONCURS „CUTIA MAGICĂ”

30. Echipa formată din 3 elevi va planifica, prepara și prezenta un meniu din 3 bucate (APERITIV – PREPARAT DE BAZĂ – DESERT), în timp de 1h și 30 de minute, din ingredientele **puse la dispoziție de organizatori**. Meniul trebuie să fie prezentat juriului (scris lizibil în limba română) nu mai târziu de 10 minute de la începerea probei. Echipamentul este adus de concurenți.

31. Se vor prepara câte două platouri pentru fiecare fel de bucate și se vor prezenta pe 2 (două) platouri separate: 1 (un) platou pentru expunere și 1 (un) platou pentru jurizare.

32. **Bucatele vor fi servite după cum urmează:**

- a) Aperitivul – după 40 de minute;
- b) Preparatul de bază – după 70 de minute;

- c) Desertul – înainte de expirarea celor 90 de minute.

### **PROBA INDIVIDUALĂ DE CONCURS**

33. La proba individuală participă 1 elev, care va planifica, prepara și prezenta un preparat la alegere (APERITIV, PREPARAT DE BAZĂ sau DESERT), în timp de 60 de minute, din ingredientele **aduse de concurent**. Rețeta trebuie să fie prezentată juriului (scris lizibil în limba română) nu mai târziu de 10 minute de la începerea probei. Echipamentul este adus de concurent.

34. Produsul finit va fi prezentat pe 2 (două) platouri separate: 1 (un) platou pentru expunere și 1 (un) platou pentru jurizare.

### **PROBA DE CONCURS *TEMA DE ACASĂ***

35. Concurenții vor pregăti din timp bucate la o tematică propusă de către organizatori în cadrul instituției de învățământ căreia îi aparțin și le vor expune în cadrul concursului. Tematica va fi anunțată odată cu lansarea invitației de participare.

## **VI. CRITERIILE DE JURIZARE**

### ***TEMA DE ACASĂ***

36. În vederea evaluării participanților la proba *Tema de acasă*, se va acorda un punctaj maxim de 100 de puncte repartizat pe categorii, după cum urmează:

- a) Compoziția platoului 0-20 puncte

*Notă: Compoziția trebuie să fie în corespundere cu tema propusă de organizatori. Inovație sau rețete vechi.*

- b) Expresia artistică. Creativitate 0-30 puncte

*Notă: Compoziție perfectă. Gradul de complexitate a preparatului.*

- c) Cerințe de calitate: aspect, culoare, consistență, miros, gust, gramaj.  
0-50 puncte

### ***PROBA INDIVIDUALĂ***

37. În vederea evaluării participanților la proba *individuală*, se va acorda un punctaj maxim de 100 de puncte repartizat pe categorii, după cum urmează:

- a) Compoziția platoului 0-20 puncte

*Notă: Compoziția trebuie să fie în corespundere cu tema propusă de organizatori. Inovație sau rețete vechi.*

- b) Expresia artistică. Creativitate 0-30 puncte

*Notă: Compoziție perfectă. Gradul de complexitate a preparatului.*

- c) Cerințe de calitate: aspect, culoare, consistență, miros, gust, gramaj.  
0-50 puncte

### ***CUTIA MAGICĂ***

38. În vederea evaluării participanților la proba *Cutie magică*, se va acorda un punctaj maxim de 100 de puncte repartizat pe categorii, după cum urmează:

- a) Compoziția platoului 0-10 puncte

- b) Gradul de complexitate/creativitate 0-10 puncte

- c) Pregătirea profesională (include: procesul tehnologic, regulile igienico-sanitare, organizarea eficientă a acțiunilor la locul de muncă, lucrul în echipă etc.) 0-10 puncte
- d) Prezentare și inovare 0-10 puncte
- e) Practica servirii moderne 0-10 puncte
- f) Gestionarea materiei prime 0-10 puncte
- g) Cerințe de calitate: aspect, culoare, consistență, miros, gust, gramaj și temperatură de servire. 0-40 puncte

### **ȘCOALA ANULUI**

39. În vederea evaluării participanților la proba *Școala anului*, se va acorda un punctaj maxim de 100 de puncte repartizat pe categorii, după cum urmează:

- a) Tema 0-10 puncte

*Notă: Tema aleasă trebuie să fie în armonie perfectă cu bucatele expuse.*

b) Pregătirea profesională include procesul tehnologic, prezentarea fișei tehnologice a preparatelor, respectarea regulilor igienico-sanitare, organizarea locului de muncă, comunicarea și colaborarea în echipă etc. 0-30 puncte

- c) Expresia artistică 0-10 puncte

*Notă: Noutate și artistism în exprimare, impactul vizual asupra spectatorului; compoziție perfectă.*

- d) Gestionarea materiei prime 0-10 puncte

e) Cerințe de calitate: aspect, culoare, consistență, miros, gust, gramaj și temperatură de servire. 0-40 puncte

### **VII. ACORDAREA PREMIILOR:**

40. Premiile vor fi acordate, per probă, conform punctajului obținut de echipe. Juriul Campionatului stabilește clasamentul general în baza punctajului obținut.

41. Câștigătorii vor fi premiați după cum urmează:

- a) MEDALIA DE AUR CU DISTINCȚIE (100 puncte)
- b) MEDALIA DE AUR (90-99 puncte)
- c) MEDALIA DE ARGINT (80-89 puncte)
- d) MEDALIA DE BRONZ (70-79 puncte)
- e) DIPLOMĂ DE MERIT (60-69 puncte)

42. Cupele de clasă vor fi decernate în ordinea descreșterii punctajului obținut de echipe. Se vor acorda și alte premii speciale și mențiuni la decizia Juriului

43. Cadrele didactice, ai căror elevi vor obține premii, vor fi apreciați cu Diplome de merit.

### **VIII. PENALITĂȚI**

44. Juriul este în drept să aplice penalități de la 1 la 10 puncte în cazul în care, concurenții nu asigură:

- a) respectarea condițiilor prezentului regulament;

- b) prezența în termen la campionat;
- c) ordinea la locul de muncă, în timpul competiției și la finele zilei;
- d) utilizarea adecvată a materiei prime în timpul lucrului și la finele acestuia;
- e) respectarea timpului rezervat pentru desfășurarea probelor de concurs;
- f) un comportament demn față de Juriu și participanți.



**FORMULAR DE ÎNREGISTRARE**

DENUMIREA INSTITUȚIEI	
ADRESA, COD POȘTAL	
TELEFON	
E-MAIL	

Marcați proba la care doriți să participați:

		Marcarea cu X
1	CUTIA MAGICĂ	
2	ȘCOALA ANULUI	
3	TEMA DE ACASĂ – ArtClass	
4	PROBA INDIVIDUALĂ	

	NUMELE MEMBRILOR ECHIPEI – Cutia Magica	
1		
2		
3		
	NUMELE MEMBRILOR ECHIPEI – Scoala Anului	
1		
2		
3		
	NUMELE MEMBRILOR ECHIPEI – Tema de Acasă	
1		
2		
3		
	PROBA INDIVIDUALĂ	
1		

**CADRELE DIDACTICE ÎNSOȚITOARE**

	Nume, prenume	Telefon, E-mail
1		
2		
3		

Declarăm că am luat cunoștință cu regulamentul de organizare și desfășurare a concursului național „*Campionatul Gastronomic Național pentru Juniori*” și acceptăm condițiile de participare.

Data depunerii cererii \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Nume \_\_\_\_\_

Semnătura \_\_\_\_\_