

UDRUGA ŠEFOVI KUHINJA MEDITERANSKIH I EUROPSKIH REGIJA



- Međunarodna strukovna udruga
- Stotine članova iz preko 30 zemalja svijeta
- Temelje udruge 2006.godine ugradio veliki splitski kuhar, vizionar i entuzijast Miro Bogdanović

Ciljevi:

- promicanje i unapređivanje kuharske struke
- suradnja s drugim istovrsnim i sličnim domaćim i inozemnim savezima i organizacijama, kao i s organizacijama sajamskog tipa
- organiziranje natjecanja, manifestacija, festivala i prezentacija s ciljem promocije kulinarstva u Hrvatskoj i inozemstvu
- edukacije kuhara, ugostitelja, građanstva, djece i ostalih zainteresiranih za kulinarstvo u zemlji i inozemstvu

Predsjednik udruge:

Željko Neven Bremec

- Međunarodni kulinarski sudac
- Predavač
- Profesor kuharstva
- Master Chef
- Osvajač brojnih medalja u zemlji i inozemstvu
- Senator za gastronomiju Mediterana

Dopredsjednici:

Hrvoje Zirojević i Marija Lulić



KUHARSKA AKADEMIJA

Voditeljica Akademije: Alma Harašić Bremec

- Službeno otvorena u listopadu 2007.godine
- Prezentacijska i trening kuhinja, uredi i prostor za članove

Edukacije:

- Edukacije za profesionalce
- Trening centar za strukovne nastavnike
- Radionice za kuhare početnike i amatere
- Radionice za djecu i mlade
- Tečajevi za ljubitelje kuhanja





HUMANITARNE AKCIJE

- Volonterski rad
- Humanitarne akcije
- Suradnja s drugim udrugama i ustanovama na različitim humanitarnim projektima



NATJECANJA

- Najveći međunarodni kulinarski festival i međunarodno natjecanje na Mediteranu – **“Biser mora”**
- **„Grand Gourmet”** - međunarodno natjecanje konobara, barmena, barista i restorana
- Gastro izložbe – **“Hrvatski gastronomski dragulj”** - natjecanja ugostiteljskih objekata
- **IKKER** – Interregionalno natjecanje kuhara europskih regija
- **DIOKLECIJANOVA AMFORA** – natjecanje kuhara u kuhanju lokalnih specijaliteta



GRAND GOURMET



IX. FESTIVAL I MEĐUNARODNO NATJECANJE KONOBARA, BARISTA, BARMENA I RESTORANA
IX. INTERNATIONAL FESTIVAL AND COMPETITION OF WAITERS, BARISTAS, BARTENDERS AND RESTAURANTS
14. – 17.11.2023.
SPLIT & PODSTRANA



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta



Split
Turistička zajednica Splitsko-dalmatinske županije



SREDNJA
DALMACIJA
Turistička zajednica Splitsko-dalmatinske županije



Grad Split



Općina Podstrana

PODSTRANA
enjoy your stay



Le MERIDIEN
LAV, SPLIT

Grand Gourmet – međunarodno natjecanje konobara, barmena, barista i restorana

- Međunarodno natjecanje konobara, barmena, barista i ugostiteljskih objekata (restorana) kao timsko natjecanje konobara i kuhara i sajam poslova u ugostiteljstvu i turizmu.

Cilj Grand Gourmeta:

- povećanje razine atraktivnosti ugostiteljskih zanimanja
- povećanje prometa ugostiteljskih objekata
- povećanje razine znanja i vještina lokalnih ugostitelja koji sudjeluju u programu i radionicama
- povećanje broja i kvalitete posjetitelja i natjecatelja
- produljenje turističke sezone.

Partneri na projektu:

1. Bar akademija Iks
2. Udruga barmena BELI



GRAND GOURMET

GRAND GOURMET

Festival obuhvaća:

- Stručna predavanja
- Vrhunske radionice
- Edukacije
- Master class-ove
- Think tank
- Sudačke seminare
- Međunarodno natjecanje: konobara, barmena, barista i restorana (timsko natjecanje konobar i kuhar)



Posebnosti festivala:

- Srednjoškolci preko individualnog natjecanja imaju mogućnost prezentacije osobnosti i kvalitete kao konobara, te kroz timsko natjecanje zajednički rad kuhara koji priprema zadana jela za četiri osobe i konobara koji ta ista jela poslužuju.
- Učenike osnovnih škola potičemo na upisivanje u srednje ugostiteljsko-turističke škole te im svim aktivnostima približavamo ugostiteljska zanimanja.



Ciljane skupine:

- Konobari
- Barmeni
- Baristi
- Kuhari
- Slastičari
- Ugostitelji
- F&B manageri
- Učenci ugostiteljskih škola

Krajnji korisnici:

- Poslodavci u turizmu i hotelijerstvu
- Obitelji učenika
- Šira društvena zajednica



Program:

- **Utorak 14.11.2023.** Dolazak sudionika
 - SUDAČKI SEMINAR ZA OCJENJIVAČE NA KUHARSKIM NATJECANJIMA
 - SLUŽBENO OTVARANJE 9. Grand Gourmeta
- **Srijeda 15.11.2023. (09:00-20:00)**
 - SUDAČKI SEMINAR ZA OCJENJIVAČE NA KUHARSKIM NATJECANJIMA
 - MASTER CLASS (Razvoj gastronomskih brendova; Akademija rezanja dalmatinskog pršuta; Sljubljivanje dalmatinskog pršuta i vina; The perfect cocktail – Stvaranje balansiranog koktela kroz četiri elementa)
 - SINKRONIZIRANO POSLUŽIVANJE (SINKRONIZIRANO POSTAVLJANJE STOLA I POSLUŽIVANJE/SERVIS – 3 učenika u timu)
 - CHEF'S TABLE (tim 1 kuhar + 1 konobar) u pripremanju i posluživanju menia od 4 slijeda uz piće)
 - NATJECANJE KONOBARA (Priprema i posluživanje tuna tatar uz sljubivanje i posluživanje vina; Rezanje i posluživanje sira uz sljubivanje i posluživanje vina)
- **Četvrtak 16.11.2023. (10:00-20:00)**
 - EDUKACIJE, MASTER CLASS I RADIONICE (Sljubljivanje zlatnih maslinovih ulja; Vinsko putovanje i sljubljivanje s najpoznatijim načinima pripreme ribe; Radionica kave i trave; Izrada craft gina inspiriranog autohtonom Dalmacijom)
 - THINK TANK: Uključivanje lokalnog stanovništva u ugostiteljstvo i brendiranje turističke destinacije kao sezonske ili cjelogodišnje gastro destinacije
 - NATJECANJE BARMENA (short drink i sinkronizirani koktel)
 - NATJECANJE KONOBARA (Prepoznavanje 10 alkoholnih pića po mirisu i pravilno otvaranje i rastakanje pjenušca)
 - CHEF'S TABLE (tim 1 kuhar + 1 konobar) u pripremanju posluživanju menia od 4 slijeda uz piće)
 - SUDAČKI SEMINAR ZA OCJENJIVAČE NA NATJECANJIMA BARISTA
 - PROGLAŠENJE POBJEDNIKA NATJECANJA

- **Petak 17.11.2023. (10:00-20:00)**

- **EDUKACIJE, MASTER CLASS I RADIONICE**
(*Exceptional dining experience: Gospodin Konobar; Sljubljivanje vina s desertima; Njegovo veličanstvo Whiskey; Potencijal sezonskih namirnica u izradi koktela; Dekonstrukcija koktela sa sastojcima iz kuhinje; Welcome to The Singleton*)
- **NATJECANJE CHEF'S TABLE**
(*tim 1 kuhar + 1 konobar*) u pripremanju posluživanju menia od 4 slijeda uz piće)
- **NATJECANJE BARISTA**
(*Izrada napitaka na bazi espressa: 2 espressa i 2 cappuccina; Signature drink na bazi espressa; Latte art*)
- **PROGLAŠENJE POBJEDNIKA**

- **Subota 18.11.2023. Odlazak sudionika**

- **Vanjski stručnjaci koji sudjeluju u provedbi projekta:**

- Mario Pavić
- Tomislav Stančić
- Damir Zrno
- Tomislav Biluš
- Jelena Majić Nosić
- Stevo Karapandža
- Renata Karapandža
- Ivan Cvitanić
- Karin Mimica
- Mate Lukin
- Dario Grabarić
- Pjero Zekan
- John Eulff
- Ivana Bradarić
- Nikola Merdović
- Rajko Mijač
- Josip Mikulić
- Teja Lovrenščak



HVALA NA PAŽNJI!



Šefovi kuhinja mediteranskih i europskih regija, Jobova 2, 21000 Split

ŠKMER AKADEMIJA, Jobova 2, 21000 Split

Tel: +385 99 3198 961, e-mail: info@skmer.hr, www.skmer.hr

