Biedrība ‘‘Pavāru klubs” rīko Latvijas Republikas pavāru sacensības

Latvijas gada pavārs 2026 /Latvijas gada pavārzellis 2026

Konkursa sauklis – Efektīva un bezatkritumu jeb “Zero waste” virtuve.

Organizētāji: Pavāru klubs sadarbībā ar izstāžu centru BT1.

Sacensību mērķis: Veidot un attīstīt pavārmākslu Latvijā atbilstoši **“Mūsdienu Latvijas virtuves” manifesta*** būtībai.

* — sk. www.pavaruklubs.com

Sacensību nolikums

1. Konkursa dalībnieki

Par konkursa dalībnieku var kļūt ikviens kvalificēts pavārs, **kas strādājis par pavāru beidzamos trīs gadus.**

Konkursantiem netiek noteikts vecuma ierobežojums.

Vienu uzņēmumu var pārstāvēt vairāki dalībnieki.

Lai kļūtu par konkursa dalībnieku, pretendentam jāiesniedz mājas uzdevums un pieteikuma anketa atbilstoši šī nolikuma 2. punktam.

Konkursa dalībnieks startē ar savu palīgu. **Par palīgu var būt pavārzellis, kuram/kurai jābūt dzimušam/šai ne agrāk, par 2003. gada 11. septembri.**

Konkursā finālā iekļūst **6** dalībnieki pēc mājas darbu izvērtēšanas (sk. 2.3. punktu).

Mājas uzdevums un pieteikuma anketa

21.1. Lai pieteiktos konkursam, pretendentam jāiesniedz:

a) aizpildīta pieteikuma anketa (sk. failu “Pieteikuma anketa” LGP 2026);

b) atbilstoši **mājas uzdevuma** nosacījumiem izstrādātas un noformētas trīs **ēdienu** — komplimenta, **consomme, pamatēdiena receptes,** ievērojot **“Mūsdienu Latvijas virtuves manifesta”** principus, sešām personām (receptes iesniedzamas latviešu valodā), pievienojot pa vienam fotoattēlam katram no receptēs aprakstītajiem ēdieniem;

c) atbilstoši mājas uzdevuma nosacījumiem aizpildīts produktu saraksta formulārs;

d) **Video jāiesniedz pēc iepriekšējās atlases rezultātu paziņošanas: līdz 2026.gada 25.augustam. Ieteicamais video garums 30-45 sekundes.**

e) **HACCP dokumenti** – iesniegt sacensību organizētājiem pirms konkursa sākuma konkursa dienā**.**

2.2. Salasāmi un pilnīgi aizpildīta anketa ne vēlāk kā līdz **2026. gada 1.augustam**, receptes un mājas darba fotogrāfijas iesūtamas ne vēlāk kā līdz **2026. gada 10. augustam.**
Pieteikumu jāsagatavo elektroniski (ar receptēm *Word* formātā), nosūtot to uz e-pastu:

svetlana.pavaruklubs@gmail.com un info@pavaruklubs.com

ar temata norādi:

"Latvijas gada pavāra/pavārzeļļa 2026. konkursam"

Komplektēto pieteikumu var arī personīgi nodot konkursa organizētājiem.

2.3. Neatkarīga kompetenta žūrija, izvērtējot saņemtās receptūras un fotogrāfijas, noteiks konkursa finālistus. Atbildes konkursa dalībnieki saņems ne **vēlāk par 2026. gada 12. augustu.**

3. Finālsacensību uzdevums un tā izpilde

3.1. Finālistiem uz konkursu jāņem līdzi **gaumīgi noformēta ēdienkarte galda kartes stilā 6 eksemplāros latviešu un angļu valodā** ar ēdienu nosaukumiem, ēdienu filozofijas aprakstu. Finālisti iesniedz sacensību organizētajiem sacensību dienā pirms konkursa sākuma.
3.2. Finālistiem uz konkursu ir jāsagatavo **HACCP dokumenti** un iesniegt sacensību organizētājiem pirms konkursa sākuma konkursa dienā**.** Šo dokumentu paraugus var atrast www.worldchefs.org mājas lapā. Papildus detalizēts info sekos konkursa dalībnieku kopīgajā sapulce 3 nedēļas pirms konkursa.

3.3. Katram konkursantam jāpagatavo **trīs ēdieni**, kas atbilst mājas uzdevuma nosacījumiem jeb konkursa pretendenta pieteikumā iesniegtajām receptūrām (kompliments, consomme, pamatēdiens. Katrs no šiem trim ēdieniem jāgatavo sešām porcijām (pagatavojot mazāku porciju skaitu, konkursantam tiks ierēķināti soda punkti). Secība, kādā ēdieni nododami žūrijas vērtējumam, ir aprakstīta 3.13. punktā.

3.4 Pavāra palīgam konkursa laikā ir vienlīdzīgas darba tiesības ar pavāru (drīkst veikt visas nepieciešamās darbībās ar produktiem un ēdieniem).

3.5.Komplimenta, consomme un pamatēdiena atbilstību iesūtītajām mājas uzdevuma receptēm izvērtēs žūrija.

3.6. Gatavojot ēdienus, nedrīkst izmantot sagataves vai pusfabrikātus — ēdieni pilnībā jāgatavo no pamat izejvielām sacensību gaitā.

3.7. Ar obligātajiem produktiem finālistus nodrošina konkursa organizatori. Pārējie produkti, kas nepieciešami ēdienu pagatavošanai, finālistiem jāņem līdzi pašiem.

3.8. Visu trīs ēdienu kārtu porcijas pasniedzamas vienlaicīgi, pa 6 porcijām no katra ēdiena.

3.9. Pirms sacensību sākuma dalībniekiem būs atvēlēts laiks, lai iepazītos ar darba vietu. Kompānijas **Prolux** pārstāvis iepazīstinās ar darba vietas ierīkojumu un tehniskajām iekārtām. Pavāru kluba pārstāvis izsniegs obligāto produktu klāstu.

3.10. Nedrīkst izmantot vienreizējās dabā nepārstrādājamo materiālu traukus un galda piederumus. Plēvi un vakuuma maisus, cimdus un citus vienreiz lietojamos materiālus izmanto ļoti pārdomāti, minimāli un tikai pēc noteiktas vajadzības!

3.11. Finālisti darbu uzsāk ar **5 minūšu intervālu**.

3.12. Finālistiem vienādus šķīvjus ēdienu pasniegšanai nodrošina konkursa organizētāji. Dalībniekiem tiks piedāvāti trīs veidu šķīvji no Churchill un RAK ražotājiem, kurus piešķir sadarbības partneris **"Gemoss":**

Komplimentam:
RAK. EABR10 – 10x4.1cm 20cl



Consomme:
RAK. EABW20 – 20x6cm 110cl





Pamatēdienam:

Material: Alchemy Fine China

Colour: White

Product code: APRDUP581

Width:26.80 cm - 10 ½"

3.13. Katra konkursanta darbam atvēlētas 3 stundas un 35 minūtes. Ikvienam finālistam gatavs kompliments, consomme un pamatēdiens jānodod žūrijas vērtējumam stingri noteiktā **5 minūšu intervālā**. Neiekļaušanos darba grafikā fiksēs tehniskais tiesnesis. Par katru pārkāpuma minūti tiks noņemts viens punkts. Kavējot vairāk par **10 minūtēm**, finālists tiks diskvalificēts.

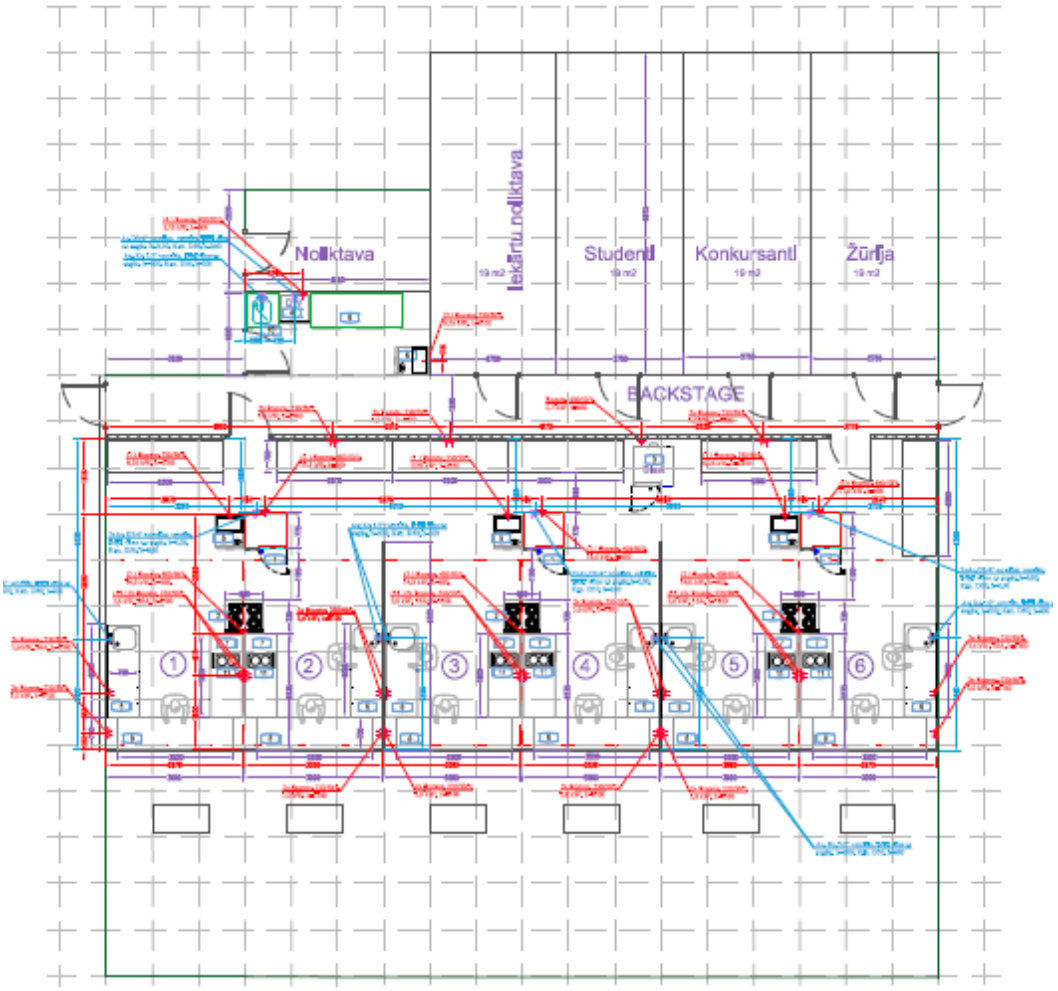
Konkursants	sāk konkursu	atdod komplimentu	atdod consomme	atdod pamatēdienu
1.	13.00	14.30 -14.35	15.20 -15.25	16.30 -16.35
2.	13.05	14.35 -14.40	15.25 -15.30	16.35 -16.40
3.	13.10	14.40 -14.45	15.30 -15.35	16.40 -16.45
4.	13.15	14.45 -14.50	15.35 -15.40	16.45 -16.50
5.	13.20	14.50-14.55	15.40-15.45	16.50-16.55
6.	13.25	14.55-15.00	15.45-15.50	16.55-17.00

4.Konkursa finmāla tehniskais nodrošinājums

Pasākuma organizētāji nodrošina katru darba vietu ar **“Prolux”** piedāvāto virtuves aprīkojumu un šādu palīginventāru:

- darba galdu ar plauktu 2500mm Novameta;
- Darba galds ar plauktu bez borta 1800mm Novameta.
- Ledusskapis Electrolux (no +2 līdz +4 °C) – viens uz 2 komandām;
- 4 riņķu indukcijas plīts Electolux uz paliktņa – viņa uz 2 komandām;]
- 2 riņķu portatīvā indukcija Electrolux katrai komandai
- konvekcijas krāsni Electrolux Skyline Premium 6GN1/1 uz paliktņa – viena uz 2 komandām;
- Sadzīves konvekcijas krāsns Electrolux EOB7S31Z ar 2 paplātēm.
- galds 2000mm ar izlietni ar aukstā un karstā ūdens padevi Novameta;
- četrām 220 V elektroinstalācijas kontaktligzdām;
- papīra dvieļiem, vienreizējas lietošanas cimdiem, mazgāšanas līdzekļiem un atkritumu spaiņiem no kompānijas **“Pireka”**;
- medicīnas pirmās nepieciešamības aptieciņu.
- Būs pieejams koplietošanas ātrsaldēšanas ierīces Electrolux Blast Chiller 10GN1/1

Un viena trauku mazgājamā mašīna.



Konkursa laikā dalībnieki drīkst izmantot **savus līdzpaņemtos nažus, elektroiekārtas ar kopējo jaudu ne vairāk par 5 kW. Var ņemt sīko virtuves inventāru**, kas nepieciešams ēdienu pagatavošanai. Sacensību dienā, Pirms sacensību sākuma dalībnieki **iesniedz elektroierīču sarakstu** latviešu un angļu valodā, ar norādīto elektrības jaudu, sacensību organizētājiem.

5. Sacensību žūrija

Sešu finālistu atlasi veiks kompetenta Latvijā strādājošu pavārmeistaru un lietpratēju žūrija, izvērtējot anonīmus mājas darbus. Šīs žūrijas pārstāvji tiks atklāti pēc finālistu paziņošanas.

Konkursa fināla žūrijā būs pieci kvalificēti Latvijas un ārvalstu žūrijas locekļi, kuriem ir konkursu vērtēšanas pieredze.

Žūrija svērs pārtikas atkritumus un vērtēs nepārtikas atkritumu daudzumu! Atkritumus ir jāšķiro, lai žūrija var brīvi tos nosvērt pa grupām!

6. Konkursa fināla apraksts un norises kārtība

Vieta: BT1 izstāžu centrs, Ķīpsala, Rīga, Latvija. Izstāde Riga Food 2026.

Laiks: 2026. gada 11. septembrī.

Norises kārtība: 2026. gada 11. septembrī.

12.00 Konkursantu reģistrācija. Ēdienkaršu un receptūru iesniegšana.

12.30 Konkursanti iepazīstas ar iekārtām un darba vietām un saņem obligāti izmantojamos produktus.

12.35 Konkursanti iekārto darba vietas.

12.50 Konkursanti iziet no virtuvēm.

13.00 Darbu sāk pirmais dalībnieks. Katrs no nākamajiem finālistiem startē ik pēc 5 minūtēm.

Katrs konkursants pēc 1 stundu un 30 minūšu darba 5 minūšu laikā atdod žūrijas vērtējumam gatavu komplimentu.*

Kad pagājušas 2 stundas un 20 minūtes kopš konkursanta sacensību sākuma, 5 minūšu laikā jāatdod gatava consomme.

Kad pagājušas 3 stundas un 35 minūtes kopš konkursanta sacensību sākuma, 5 minūšu laikā jāatdod gatavs pamatēdiens.

16.00 Konkursa beigas. Darbu turpina žūrija. Pēc žūrijas viedokļu apkopošanas — pārrunas ar konkursantiem 16.10 – 17.00.

17.00 Žūrija beidz darbu.

Apbalvošanas ceremonijas notiks restorānā Hercogs garden, Mārupe, Malduguņu iela 2, LV-2026. 12. septembrī plkst. 18.00

Konkursantiem būs 1 vieta bez maksas, bet būs iespēja nopirkt papildus biļetes uz apbalvošanas ceremoniju saviem kolēģiem vai draugiem. Cena un ielūgumi būs pieejami vēlāk.

* — Katrā darba vietā būs izlikts darba grafiks (sk. 3.11.punktu), kura ievērošanu fiksēs tehniskais tiesnesis.

7. Sacensību vērtēšanas kritēriji

Gan kompliments, gan consomme, gan pamatēdiens tiks vērtēti pēc šādiem kritērijiem:

Sagatavošanās darbam Darba forma, virtuves un inventāra sagatavošana, produktu pareiza sagatavošana	**0-5 punkti**
Higiēna un pārtikas atkritumu organizācija HACCP un citi dokumenti, darba higiēna, racionāla produktu izmantošana, atkritumu konteineru organizācija, atkritumu daudzums, vienreizējo dabai nedraudzīgo trauku minimizēšana - "Zero waste" koncepta ievērošana)	**0-10 punkti**
Tehniskā meistarība un darba organizēšana Darba tehnika, darba vietas organizēšana; produktu racionāla izmantošanā no tehnikas viedokļa, jaunrade un mūsdienīgums	**0–20 punkti**

Serviss Ēdiena pasniegšana laiks un tehnika	**0-5 punkti**
Ēdiena noformējums Kompozicionālā krāsu un formu vienotība. Proporcijas svars	**0–10 punkti**
Ēdiena garša, smaržā un produktu saderība Smaržas, garšas un konsistences atbilstība, ēdiena uzturvērtība	**0–50 punkti**

Viena ēdiena vērtējuma maksimālais punktu skaits: **100 punkti**

8. Apbalvošana

1. vieta — zelta medaļa un sertifikāts, "Reaton Zelta Pavārnīca" un naudas balva **1500 EUR** vērtībā;
2. vieta — sudraba medaļa un sertifikāts;

3. vieta — bronzas medaļa un sertifikāts.

Pārējie finālisti saņems diplomus par piedalīšanas sacensībās.

Pavārzellis—viens uzvarētājs, kurš var būt izvēlēts ne tikai no "Latvijas gada pavārs 2026" uzvarētāju komandas, bet tiks vērtēts pēc atsevišķiem žūrijas kritērijiem, kur tiks vērtēta darba tehnika, komandas darbs, higiēna un darba drošība, ieinteresētība darba uzdevumos un inovācijas. Titula "Latvijas gada pavārzellis 2026" ieguvējs tiks apbalvots ar medaļu, sertifikātu, speciālo balvu un naudas balvu **500 EUR** vērtībā.

Visiem finālistiem tiks pasniegtas sponsoru un atbalstītāju sarūpētās balvas.

9. Dalības maksa un citi noteikumi

Finālistu dalības maksa pavāru sacensībās ir 80 EUR. Biedrības Pavāru klubs 2026.gada aktuāliem biedriem (gan fiziskām, gan juridiskām personām) – 40Eur. Dalības maksa ieskaitāma Pavāru kluba bankas kontā pēc rēķina saņemšanas:

AS Swedbank
Konta Nr. LV43HABA0551007700946
reg.nr. 40008082630
Burtnieku iela 36-1, Rīga, LV-1084

Dalības maksu var apmaksāt individuāli vai no konkursanta darba vietas juridiska personas. Ja konkursants nav apmaksājis dalības maksu līdz konkursa dienai, konkursants nevar startēt konkursā.

Konkursantu finālistu darba apģērbs — profesionāla pavāru forma, ieskaitot cepuri un darba kurpes.

10. Papildu uzziņas

Par sacensībām var interesēties:
Pavāru kluba mājas lapā: www.pavaruklubs.com

rakstot: svetlana.pavaruklubs@gmail.com vai info@pavaruklubs.com

vai zvanot pa tālruņiem: 29 238 453 (Svetlana Riškova)
26319522 (Viesturs Lasmanis)
29218007 (Vilnis Lauciņš)