|  |  |
| --- | --- |
| «СОГЛАСОВАНО»  Президент  ОО «Пермская ассоциация кулинаров»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Л.В. Плакхина  Протокол № 8 от 10 декабря 2014 г. | «УТВЕРЖДАЮ»  Директор  Пермского института (филиала)  РЭУ им. Г.В. Плеханова  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Е.В. Гордеева  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 14 г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**XVI открытого межрегионального этно-фестиваля кулинарного искусства «Прикамская кухня»**

**Тема: Кипучая, Могучая ни кем не победимая!**

Цели Фестиваля: популяризация национальной кухни народов Прикамья и других народов России; сохранение национальных кулинарных традиций; выявление и поощрение талантливых, творчески работающих кулинаров; повышение и совершенствование уровня профессионального мастерства и культуры обслуживания в сфере общественного питания, развитие индустрии гостеприимства.

Задачи Фестиваля:

* повышение уровня профессионального мастерства работников сферы общественного питания;
* повышение уровня ресторанного сервиса, качества приготавливаемой продукции;
* популяризация национальной кухни народов Прикамья и кухонь других народов;
* распространение передового опыта в ресторанном бизнесе;
* поощрение инициативы юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по совершенствованию организации работы объектов общественного питания и ресторанного бизнеса.

Дата проведения: 3-4 февраля 2015 года

Место проведения (площадка Фестиваля): - г. Пермь, Пермский институт (филиал) РЭУ имени Г.В. Плеханова, Бульвар Гагарина,57.

1. Условия участия в Фестивале

В Фестивале могут принять участие команды кулинаров, работающих в предприятиях и организациях всех форм собственности, студенты профильных учебных заведений городов Пермского края, а также других регионов России, Ближнего и Дальнего зарубежья.

**Участие в фестивале платное:**

* Командные соревнования-2 тысячи рублей за команду;
* Индивидуальные соревнования- 1 тысяча рублей за участие;
* Арт-класс – 500 рублей за работу.

К жеребьевке допускаются лица, представившие платежное поручение.

Взнос за участие перечисляется в филиал ОАО ВТБ в г. Нижнем Новгороде на счет Пермской ассоциации кулинаров.

ИНН 5906043041 р\с 40703810013240000016

в филиале ОАО Банк ВТБ в г. Нижнем Новгороде

БИК 04202837

Корр. счет 3010181020000000837

ОГРН 1027739609391

Перечень профессиональных конкурсов указан в приложении № 1 к настоящему положению.

Участники Фестиваля направляют заявки в оргкомитет. Заявки на участие в конкурсах Фестиваля принимаются до 23 января 2015 года - форма заявки приложение № 2.

2. Общие положения для всех участников.

Все продукты, используемые для приготовления, должны иметь соответствующие сертификаты и другие необходимые документы. Организаторы Фестиваля предоставляют место на площадке Фестиваля с оборудованием: электроплита, пароконвектомат, холодильник, мойка, производственные столы, стеллаж.

Поварской инструмент, кухонная посуда, мелкий инвентарь не предоставляется.

Кулинары должны выступать в профессиональной одежде: куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь. Все кулинары, участвующие в приготовлении продуктов, должны иметь при себе действующую санитарную книжку.

По согласованию с организационным комитетом Фестиваля допускается использование ранее приготовленных деталей, требующих большого времени в приготовлении (чипсы, тесто «Филло», соусы и т.д.). Овощи, необходимые для приготовления, должны быть очищены.

Судейские бригады состоят из независимых экспертов, осуществляющих судейство по системе ВАКС.

По итогам Фестиваля каждый участник получает диплом участника.

* В командных соревнованиях:

- за первое место медали и дипломы, а также призы от спонсоров фестиваля;

- за второе и третье места - дипломы, медали и ценные подарки от спонсоров фестиваля.

* В индивидуальных соревнованиях:

- за первое место медаль, диплом, а также призы от спонсоров фестиваля;

- за второе и третье места дипломы, медали и ценные подарки от спонсоров фестиваля.

.

* Арт-класс;

- за первое место медаль, диплом, а также призы от спонсоров фестиваля;

- за второе и третье места дипломы, медали и ценные подарки от спонсоров Фестиваля.

Также будут предусмотрены:

* кубки Пермской ассоциации кулинаров;
* дополнительные номинации.

**В рамках фестиваля пройдет краевой конкурс барменов и бариста.**

Заявки направляются по эл. почте: [permkulinar@gmail.com](mailto:permkulinar@gmail.com), [odo@rsute.perm.ru](mailto:odo@rsute.perm.ru); [t\_v\_o@mail.ru](mailto:t_v_o@mail.ru)

По технологическим вопросам и деловой программы справки по телефонам:

Плакхина Лариса Викторовна - справки по условиям участия, технические вопросы.Телефон:8-902-80-59-934;

Обухова Татьяна Владимировна - прием заявок на участие, координационные вопросы. Телефон: (342) 282-01-10.

Канищев Николай – (342) 203-88-77 – **вопросы по конкурсам бармена и бариста.**

Приложение 1

**Перечень профессиональных конкурсов**

**1. Командные соревнования по классу R**

**«Chef а la Russe »**

В соревнованиях могут принять участие команды предприятий общественного питания открытой сети, профильных профессиональных учебных заведений, предприятий социального питания. Команда должна иметь официальное название и состоять из трех кулинаров.

Команда на оборудованном участке в течение 90 минут готовит Национальный обед из трех блюд (закуска, второе блюдо, десерт) в ресторанной подаче. Обед готовится на четыре персоны - 3 для жюри, один - на экспозицию. Конкурсные блюда по их готовности, предоставляются в дегустационное жюри для защиты приготовленных блюд. Для защиты должен выйти капитан команды.

Порядок старта работы команд определяется жеребьевкой перед началом соревнований, проведенной на организационном собрании перед стартом. Старт производится с разрывом в 10 минут.

Экспозиция сопровождается табличкой на столе с указанием названия команды. Основной набор сырья для приготовления обеда определяет команда и привозит с собой. По итогам определяются 3 команды победителей, которые будут награждены призами от генерального партнера ООО «METRO Cash & Carry». И будут иметь право на участие в апреле 2015 года в чемпионате **«Chef а la Russe »** г. Москва.

**2. Индивидуальные профессиональные соревнования.**

Участникам конкурса предоставляется площадка, оснащенная необходимым технологическим, холодильным и весоизмерительным оборудованием. Мелкий инвентарь не предоставляется.

**Повар категория А- практический класс с дегустацией**

**2.1. Соревнования - «Этно-закуска»**

Продолжительность работы 30 минут.

Участник готовит, используя свои продукты и посуду, этно-закуску по старинным рецептам в количестве 2-х порций. Одна на экспозицию, одна в жюри для дегустации. Допускается использование полуфабрикатов и готовых соусов.

**2.2. «Черный ящик»**

Продолжительность работы 60 минут.

Участник готовит основное горячее блюдо с использованием продуктов из «черного ящика». Продукты для гарнира и соусов, посуда для подачи обеспечивается участниками самостоятельно.

«Черный ящик» будет состоять из продуктов, предоставленных местными товаропроизводителями (Состав продуктов будет озвучен после подачи заявки организаторами фестиваля. Черный ящик» будет состоять из основного продукта: индейки, рыбы, курицы, цитрусовых фруктов, овощи и чечевица для гарнира, ягоды для соуса. Конкурсант должен максимально использовать продукты из черного ящика). Блюдо готовится в количестве 2-х порций (одна на экспозицию, одна для жюри). Приветствуется подача с интересным гарниром и двумя соусами, подходящими по вкусовой и цветовой гамме блюда.

**2.3. « Уральский посикунчик»**

Продолжительность работы 60 минут.

Участник готовит 3 вида посикунчиков по 3 порции (итого 9-и порций) по 200 грамм (классический и два вида авторских посикуников). Одна партия оформляется для экспозиции, одна для жюри и одна для флешмоба. Приветствуется подача с различными соусами. Тесто, фарши и другие продукты, необходимые для приготовления блюда, обеспечиваются участником самостоятельно.

**2.4. «Каша – мать наша»**

Продолжительность работы – 60 минут.

Участник готовит 2 вида каши по 2 порции каждой.

Один вид как самостоятельное блюдо, второй вид, как десертное блюдо.

Приветствуется подача с интересными соусами, подходящими по вкусовой и цветовой гамме блюду. Участник использует собственные продукты, посуду и инвентарь.

**2.5 «Пекарь»**

Продолжительность работы 1 час 30 минут.

Пироги «Праздничные с различными начинками».

Участник готовит 3 вида пирогов с разными начинками из любого вида теста по 2 шт. каждого наименования из собственных продуктов с обязательным оформлением поверхности декором. Посуда для подачи обеспечивается участниками самостоятельно. Масса одного изделия не более 1000 г.

**2.6. «Кондитер»**

Продолжительность работы 1 час 30 минут.

Готовит два авторских блинных торта (вес не ограничен) и два комбинированных мини-торта (до 200 г.) с обязательным оформлением в количестве по 2 шт. каждого - один в жюри, другой на экспозицию. Продукты для изготовления изделий и посуду для подачи участники используют свою, но организаторами будет предоставлена часть ингредиентов для кондитерского производства «горка» (содержание можно будет уточнить после подачи заявки).

**2.7. «Битва сушистов»**

Продолжительность работы 30 минут и 10 минут для подготовки и уборки рабочего места, перед, и по окончании выступления.

Каждый участник на выделенном рабочем месте должен приготовить авторское блюд с использованием продуктов из «Черного ящика» в фуршетной подаче на 4 персоны тарелки (вес одной тарелки не менее 400 г) - одна на экспозицию (приветствуется «стильная», «интересная» посуда), вторая для жюри (с использованием более простой посуды). Все продукты из « Черного ящика» должны быть использованы.

Перед началом конкурса допускается заранее приготовить рис, фирменный соус, разделать рыбу, но не нарезать. Продукты для изготовления изделий и посуду для подачи участники используют свою.

**2.8 Конкурс официантов**

Участник, взяв поднос со стола с выбранными бокалами и выбранной бутылкой вина должен пройти на другую сторону зоны, обогнув «танцующих» и столики, подойти к столу и перед членами жюри открыть своими инструментами бутылку вина, порекомендовать, к каким блюдам лучше подавать данное вино, и наполнить равномерно 6 бокалов вином. Доливать не разрешается.

Затем на столе, как можно быстрее показать по три способа складывания салфеток: для бизнес-ланча, вечернего банкета и дать их точные названия. Вино, бокалы, салфетки будут предоставлены организаторами.

Критерии оценки индивидуальных соревнований:

* подача блюда;
* чистота работы, грамотная организация рабочего места;
* правильность использования технологических приемов и средств;
* новые технологии приготовления блюд;
* композиция (состав);
* новые вкусовые сочетания, аромат, усвояемость, сбалансированность;
* отражение заданной тематики в оформлении стола, правильность сервировки, оригинальность, оформление меню в соответствии с заданной тематикой.

**3. Конкурс «Арт-класс» категория D**

В конкурсе определены внутренние классы, каждый из них оценивается отдельно.

**3.1.Арт-класс поваров**

1. Карвинг (сыр, масло, маргарин, овощи).

2. Фуршетные закуски (не менее 3-х по четыре порции):

* рыбные или продукты моря;
* мясные.

**3.2. Арт-класс кондитеров**

* Изделия из мастики или марципана;
* изделия из теста;
* кондитерские изделия.

**3.3. Класс «Иное»**

* Картины, панно;
* различные композиции из специй, чая, кофе, сухариков, зерновых и бобовых культур;
* композиции или изделия из соленого теста;
* другое.

В каждом классе участник может выставить только одно изделие.

К каждому блюду и изделию прилагается информационная карточка, где указывается:

* внутренний класс конкурса;
* название блюда (изделия), стола;
* Ф.И.О. исполнителя.

Победитель конкурса определяется в каждом классе отдельно по наибольшему количеству набранных баллов по следующим критериям:

* соблюдение требований, предъявляемых к изделиям, конкурсу соответствующего класса;
* степень сложности, дизайн (мастерство лепки, резки, оформления);
* тонкость и изящество оформления изделия, работы;
* воплощение идеи, законченность работы;
* оригинальность исполнения.

Блюда, потерявшие эстетический, и внешний вид, снимаются с экспозиции по согласованию с участником и оргкомитетом.

Приложение 2.1

Заявка (командные соревнования)

для участия в XVI открытом межрегиональном этно-фестивале кулинарного искусства «Прикамская кухня»

Наименование конкурса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. участников:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место работы: (город, предприятие, адрес) \_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Телефон, эл.почта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Стаж работы, квалификационный разряд участников

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Нуждаетесь или нет в гостинице\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 2.2

Заявка (индивидуальные соревнования)

для участия в XVI открытом межрегиональном этно-фестивале кулинарного искусства «Прикамская кухня»

Наименование конкурса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. участника:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место работы: (город, предприятие, адрес) \_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Телефон, эл.почта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вид деятельности (повар, кондитер, официант, бармен, пекарь, бариста)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Стаж работы, квалификационный разряд \_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Нуждаетесь или нет в гостинице\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_