



Правительство
Свердловской области



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



X МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ САЛОН «ЕВРАЗИЯ»

6 по 8 сентября 2016г.,

Международный Выставочный Центр «Екатеринбург-ЭКСПО»,
г. Екатеринбург, Экспо-бульвар д. 2

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения соревнований в рамках X Международного Кулинарного Салона «Евразия»

Цель Международного Кулинарного Салона – обеспечение реализации государственной политики в области здорового питания, определение перспективных тенденций и направлений развития индустрии питания и гостеприимства, обмен опытом работы российских и зарубежных специалистов, совершенствование профессионального мастерства.

Программа кулинарных соревнований и мероприятий, проходящих в рамках Международного Кулинарного Салона «Евразия»

- Региональный отборочный тур Четвертого Всероссийского кулинарного Чемпионата «Chef à la Russe-2017»
- Международный кулинарный Кубок «Евразия»
- «Шеф кондитер года-2016» - индивидуальные соревнования (с дегустацией)
- «Шеф повар года-2016» - индивидуальные соревнования (с дегустацией)
- Открытое Первенство Урала по карвингу «Осенний букет»
- АРТ-КЛАСС
- Уральский Чемпионат бариста- отборочный этап на Российский Чемпионат бариста
- Тематические форумы, мастер-классы (по отдельной программе)

ОПИСАНИЕ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ

КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ

Региональный отборочный тур Четвертого Всероссийского кулинарного Чемпионата «Chef à la Russe-2017»

Всероссийский кулинарный Чемпионат проводится компанией METRO Cash&Carry и Национальной Ассоциацией кулинаров России под эгидой Всемирной ассоциации сообществ поваров – WorldChefs.

К участию в региональном отборочном туре чемпионата «Chef à la Russe-2017» приглашаются профессиональные региональные, городские, корпоративные команды, международные национальные команды.



Отборочный тур проходит в 2 смены, максимальное количество команд, которые смогут принять участие в соревнованиях - не более 20.

Участником соревнований может стать любой кулинар, работающий по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар, шеф-кондитер, кондитер) на любом предприятии питания, независимо от его ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

Команды состоят из 3-х человек: 2 повара и кондитер. Участники соревнуются в номинации «Национальный обед» с дегустацией, выступают на глазах у зрителей в полностью оборудованных боксах. «Национальный обед» должен отражать гастрономические особенности кухни, а также включать региональные продукты.

Командные соревнования в номинации «Национальный обед» с дегустацией

Перед началом соревнований команды представляют членам жюри, оформленные в соответствии с требованиями, технологические карты на блюда (на русском и английском языках).

Каждая команда в течение **90 минут** готовит и подает:

- один вид холодной или горячей закуски;
- горячее блюдо с гарниром;
- десерт в ресторанной подаче.

В номинации «Национальный обед» с дегустацией, обязательным является применение следующих продуктов:

- в холодной закуске: речная рыба;
- в горячем блюде: красная дичь – мясо лесных и степных животных (не пернатая дичь);
- в десерте: малина, черника.

Каждое блюдо готовится на 3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 – для демонстрации зрителям.

Команды стартуют с интервалом в 10 минут, старт для работы команд дает судья-секундант. Все приготовленные блюда команда подает одновременно через 90 минут после старта. Время подачи блюд контролирует судья-секундант. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, и снимаются баллы: 1 минута опоздания = 0,5 штрафных баллов. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются.

Блюда подаются и демонстрируются командой на собственных тарелках и соусниках. Рекомендуются тарелки белые гладкие плоские без рисунка диаметром 28 см.

Один из членов команды (капитан команды) делает презентацию блюд членам жюри. Продолжительность презентации не должна превышать 5-7 минут.

Критерии оценки:

1. **Организация** рабочего места, профессиональная гигиена – **0-10 баллов.**
2. **Правильное профессиональное приготовление блюд** (сложность и техника приготовления, рациональное использование продуктов) – **0-25 баллов.**
3. **Презентация и инновации** (внешний вид блюда, пропорциональность порций) – **0-15 баллов.**
4. **Вкусовые качества блюд** – **0-50 баллов.**

Оценки выставляются в целом за работу команды, максимальная оценка – **100 баллов.** Дробные оценки не выставляются.

РЕГЛАМЕНТ СОРЕВНОВАНИЙ

Работа команд организована в две смены:

8.30-8.45 Общее торжественное построение команд - открытие

Чемпионата

8.45-9.00 Вход в боксы команд первой смены, подготовка рабочего места, осмотр продуктов техническим жюри в 1-м боксе (последующие боксы по времени)

9.00-12.00 Работа команд 1-й смены по выполнению конкурсных заданий

13.00-13.30 Подготовка боксов к работе второй смены

13.30-14.00 Вход в боксы команд второй смены, подготовка рабочего места, осмотр продуктов техническим жюри в 1-м боксе (последующие боксы по времени)

14.00-17.00 Работа команд 2-й смены по выполнению конкурсных заданий

17.00-18.00 Сопровождение жюри по итогам соревнований в номинации «Национальный обед»

18.00 Построение команд, вручение дипломов участникам, объявление финалистов. Разбор ошибок участников соревнований



Международный кулинарный Кубок «Евразия»
номинация «Черный ящик» (с дегустацией)

Максимальное количество участников - 10 команд. Соревнование проходит в формате «Черный ящик» и «Сервис класс».

Команда состоит из 4-х участников: шеф-повар, повар, кондитер, официант.

Команды готовят: холодное блюда (закуску), горячее основное блюдо с гарниром; десерт в ресторанной подаче.

Каждое блюдо готовится на 6 порций: 1- для дегустации жюри, 1 – на демонстрационный стол для зрителей, 4- на обслуживание гостей.

Время на приготовление блюд – **120 минут**, команды стартуют одновременно, старт для работы команд дает судья-секундант.

До начала соревнований в номинации «Черный ящик» каждая команда получает от организаторов одинаковые наборы основных продуктов.

Далее (согласно регламенту соревнований) командам дается время на выбор дополнительных продуктов из представленных на стенде МЕТРО и на составление меню. Выбранные продукты должны быть полностью использованы в приготовлении блюд. Участники могут принести самостоятельно только специи любого типа и вида.

При полной готовности, команды подают сигнал судье-секунданту и представляют блюда на оценку ШЕФ-жюри в порядке полученной очередности по 1-й порции. Далее 1 порция выставляется в экспозицию, остальные 4 для обслуживания гостей.

Критерии оценки ШЕФ-жюри:

- 1. Организация рабочего места, профессиональная гигиена – 0-10 баллов.**
- 2. Профессионализм (мастерство, сложность и техника приготовления, использование современных технологий) – 0-20 баллов.**
- 3. Презентация (внешний вид блюда, пропорциональность) – 0-20 баллов.**
- 4. Вкусовые качества – 0-50 баллов.**

Максимальная оценка – **100 баллов**. Дробные оценки не выставляются.

Официант команды выступает в номинации «Сервис-класс»- «Лучший сервис-2016», а также участвует в общекомандном зачете.

Официант – член команды накрывает стол на 4 персоны в присутствии членов жюри и зрителей. в соответствии с выбранной тематикой обеда, с функциональной сервировкой и декором.

Официант должен презентовать концепцию стола и меню. После этого за столом начинается обслуживание гостей. Обслуживание гостей производится официантом – членом команды, при необходимости официантом – помощником.

Столы и стулья предоставляются организаторами. Размер стола 80*160, стулья стандартные офисные. По желанию участников и для создания особого стиля в оформлении столов команды могут использовать в работе собственные столы и стулья. Приборы, посуду, текстиль и элементы оформления участники подбирают самостоятельно по выбранной теме. Вся посуда должна отвечать современным стандартам безопасности пищевых продуктов.

В оформлении столов приветствуется фирменный стиль предприятия, если команда представляет конкретную организацию.

Участие в «Сервис-классе» состоит из 2-х этапов:

1 этап: Сервировка тематического стола (set the table)

Каждой команде дается время на предварительную подготовку рабочей зоны. К выполнению конкурсного задания участники приступают только после подачи сигнала членами жюри. К сервировке тематических столов все участники приступают одновременно, продолжительность сервировки 20 минут.

По истечении указанного времени жюри останавливает сервировку. Если участники не закончили сервировку полностью, жюри назначает дополнительное время – количество дополнительно затраченного времени соответствует количеству штрафных баллов.

Официант команды презентует членам жюри концепцию тематики стола, дает обоснования выбранной сервировке, отвечает на вопросы жюри. Положительность презентации 7-10 минут.

2 этап: Техника обслуживания

Для демонстрации работы официантов и оценки техники обслуживания участники приглашают за стол «гостей» в количестве 3-х человек, одно место остается для члена сервис-жюри.

Готовые блюда для выполнения конкурсного задания участники номинации «Сервис-класс» получают в рабочих боксах у команд-участников номинации «Черный ящик».

Меню включает:

- холодную закуску;
- горячее основное блюдо с гарниром;
- десерт в ресторанной подаче.

При выполнении конкурсного задания участники должны показать навыки приема заказа у гостя, получения блюд с кухни, техники обслуживания гостей; дать рекомендации по выбору напитков, в том числе алкогольных, к предложенным блюдам (возможно виртуальное предложение алкогольных напитков). Возможны ситуации связанные с нестандартными пожеланиями заказчика (претензии клиентов, безопасность клиентов и т.д.).

Критерии оценки «Сервис-класса»

- Соблюдение последовательности и правил сервировки (в процессе подготовки стола);
- Соответствие сервировки предложенному меню;
- Технические аспекты сервировки стола (расположение посуды, приборов, бокалов и т.д.);
- Оформление (применимость в гастрономической практике, общее впечатление);
- Стиль работы, внешний вид участника (манера двигаться, держаться, культура поведения);
- Скорость работы по сервировке (*оценка критерия см. 1 этап конкурса*);
- Общее впечатление от обслуживания;
- Умение общаться с гостем, разрешить ситуацию, в том числе нестандартную;
- Соблюдение технологии подачи напитков, выбор посуды, розлив алкогольных и безалкогольных напитков;
- Презентация меню.

За каждый критерий СЕРВИС- жюри могут поставить **0-10 баллов.**

Максимальная оценка СЕРВИС-жюри - 100 баллов.

В общем командном зачете на Кубок «ЕврАзия» суммы баллов выставленных ШЕФ-жюри и Сервис-жюри суммируются.

Максимальное количество баллов за командное участие – **200.**

ОБЩИЙ РЕГЛАМЕНТ СОРЕВНОВАНИЙ НА КУБОК «ЕВРАЗИЯ»

8.45-9.00 Вход в боксы команд, подготовка рабочих мест

9.00-9.20 Осмотр продуктов и рабочих мест техническим жюри

9.20-9.30 Вынос и открытие «черных ящиков»

10.00 Общий старт, одновременное начало работы всех команд

12.00 Общий финиш команд

12.00-13.00 Презентация конкурсных блюд, работа ШЕФ-жюри

12.30- 15.00 «Сервис-класс»

15.00-16.00 Сопровождение жюри по итогам соревнований

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ

Номинация «Шеф-повар года-2016» с дегустацией



Участники готовят:

- основное горячее ресторанный блюдо (3 порции в индивидуальной подаче);
- закуска на выбор: закуска горячего приготовления, готовится и подается в горячем виде или закуска холодного приготовления. Закуска готовится в индивидуальной подаче, на три порции.

По 2 порции блюд - для дегустации жюри, 1 - для демонстрации зрителям.

Участники выступают на глазах у зрителей в полностью оборудованных боксах. Старт участникам дает судья -секундант с интервалом в 5 минут, время отведенное на приготовление блюд 90 минут.

При полной готовности участник подает сигнал судье-секунданту, и представляет приготовленные все блюда одновременно на оценку жюри. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, и снимаются баллы: 1 минута опоздания= 0,5 штрафных баллов. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются. Продолжительность презентации не должна превышать 5 минут.

Блюда готовятся из собственных продуктов участников. Продукты (овощи, грибы, фрукты, салат, зелень), которые участники используют для приготовления блюд, могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены, но не нарезаны. Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов, готовых соусов, для приготовления которых необходимо длительное время.

Приготовленные блюда и закуски подаются, и демонстрируются на посуде участника. Участники до начала выступления предоставляют членам жюри технологические карты на русском и английском языках (в зависимости от состава жюри в данной номинации).

Критерии оценки:

1. Презентация/Инновация (современная оригинальная форма, художественный вкус, цветовая гамма, свободное размещение, новые элементы оформления (съедобные), привлекательность, аппетитность) – **0-15 баллов.**

2. Композиция/Состав (вкус, аромат, гармоничность в цвете и запахе, легкая усвояемость) – **0-40 баллов.**

3. Современные технологии/Профессиональное приготовление (соответствие применяемых технологий современным кулинарным традициям, организация рабочего места) – **0-15 баллов.**

4. подача (сервировка) (чистота подачи блюд, их идентичность, презентация блюда вовремя) – **0-30 баллов.**

Оценки выставляются в целом за комплекс блюд, приготовленный участником, каждое блюдо в отдельности не оценивается, максимальная оценка – **100 баллов.** Дробные оценки не выставляются.



Участники готовят:

- четыре (4) вида авторских десерта в индивидуальной подаче, по три (3) порции каждого вида десертов

По 2 порции блюд - для дегустации жюри, 1 - демонстрационная.

Участники выступают на глазах у зрителей в полностью оборудованных боксах. Старт участникам дает судья -секундант с интервалом в 5 минут, время отведенное на приготовление десертов 120 минут.

При полной готовности участник подает сигнал судье-секунданту, и представляет приготовленные все блюда одновременно на оценку жюри. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, и снимаются баллы: 1 минута опоздания= 0,5 штрафных баллов. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются. Продолжительность презентации не должна превышать 5 минут.

Для приготовления десертов в номинации «Шеф-кондитер года» с дегустацией, обязательным является применение молочных продуктов (сметана, сливки, молоко, творог и др.).

Остальные продукты и специи для приготовления десертов участник обеспечивает самостоятельно. Все элементы декора десертов должны быть съедобными, изготовлены на месте. Допускается использование заранее приготовленного бисквита и других видов теста, требующих большего количества времени в приготовлении, в том числе готовых элементов декора из теста.

Практичная и современная подача является обязательным условием. Для более выгодной демонстрации работы участник может собрать приготовленные десерты в единую композиционную группу в соответствии с выбранной тематикой.

Участники до начала выступления предоставляют членам жюри технологические карты на русском и английском языках (в зависимости от состава жюри в данной номинации).

Участники работают с использованием собственной посуды и личного профессионального инвентаря. Для презентации организаторы предоставляют выставочное место, экспозиционные столы.

Критерии оценки:

1. Презентация/Иновация (современная оригинальная форма, художественный вкус, цветовая гамма, свободное размещение, новые элементы оформления (съедобные), привлекательность, аппетитность) – **0-15 баллов.**

2. Композиция/Состав (вкус, аромат, гармоничность в цвете и запахе, легкая усвояемость) – **0-40 баллов.**

3. Современные технологии/Профессиональное приготовление (соответствие применяемых технологий современным кулинарным традициям, организация рабочего места) – **0-15 баллов.**

4. подача (сервировка) (чистота подачи блюд, их идентичность, презентация блюда вовремя) – **0-30 баллов.**

Оценки выставляются в целом за комплекс блюд, приготовленный участником, каждое блюдо в отдельности не оценивается, максимальная оценка – **100 баллов.** Дробные оценки не выставляются.

Номинация «АРТ-КЛАСС»



Самостоятельный вид соревнований, подразделяющийся на классы:

• Работа из шоколада; работа из карамели

Художественная скульптура, представленная на площадке максимум 0,8х0,8 м. Высота изделия не ограничена. В работах должны быть использованы несколько техник исполнения (не менее 3-х).

• Художественные изделия из пищевых продуктов

Композиций из семян, соли, специй, яичной скорлупы, сухариков, чая, зерновых и бобовых культур др. съедобных материалов; картины в виде аппликаций, панно. Цветовая гамма максимально приближена к естественной. Использование лаков не желательно, возможно использование поддерживающих конструкций.

• Праздничный торт

В экспозицию выставляется готовый торт. Допустимые размеры основания торта не более 0,8*0,8 м, высота изделия не ограничена. Все элементы декорации торта, за исключением основания (пьедестала), должны быть изготовлены из съедобных материалов. Украшения могут выполняться из карамели, пастилажа или из других подходящих материалов. Часть торта должна быть представлена в разрезе для жюри. Допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций. Экспозиция оформляется дополнительными аксессуарами для более удачной презентации торта

Критерии оценки:

1. **Композиция** (общее впечатление от оформления блюд, **0-25 баллов**
практичность, эстетичность, цветовое решение)
2. **Техника исполнения, профессионализм** (соответствие **0-25 баллов**
названия блюда рецепту, составу и способам
приготовления, техника исполнения, чистота работы)
3. **Иновация** (использование новых продуктов, технологий, **0-25 баллов**
способов обработки)
4. **подача/оформление** **0-25 баллов**
(органолептические свойства, пропорциональность)

Каждая номинация оценивается индивидуально. Максимальное количество – **100 баллов**. Дробные оценки не выставляются.



Открытое Первенство Урала по карвингу «Осенний букет»

Практические индивидуальные соревнования по художественной нарезке овощей и фруктов.

Регламент соревнований:

15 минут предоставляется на подготовку рабочего места

2 часа предоставляется на выполнение композиции.

15 минут уборка рабочего места.

Участник выполняет одну композицию на заданную тему с использованием овощей и фруктов из предложенного организаторами набора.

Набор овощей и фруктов предоставляется перед началом соревнований и состоит из:

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| - Тыква или арбуз (1 шт.); | - Пекинская капуста (1 шт.); |
| - Огурец (3 шт.); | - Репа (2 шт.); |
| - Морковь (3 шт.); | - Кольраби (2 шт.); |
| - Свекла (3 шт.); | - Лук репчатый (2 шт.); |
| - Дайкон (1 шт.); | |

Примечание: Использование заготовок и зачищенных овощей и фруктов не допускается. Допускается использование собственных продуктов, входящих в данный список. Участники могут использовать декоративные материалы, принесенные с собой (например, деревянные палочки, зубочистки, ткань, зеркала, вазы, статуэтки, корзины и тд.).

Организаторы предоставляют каждому участнику в зоне соревнований рабочее место – стол, стул, мешок для мусора. Дополнительные принадлежности: набор кухонных ножей, набор ножей для карвинга, овощечистки, ведро для воды, другие необходимые предметы и посуду участники обеспечивают самостоятельно. Запрещается использование электрических инструментов. В изготовлении работ участники должны использовать максимальное количество техник и приемов.

После выступления участник должен убрать рабочее место от мусора и других атрибутов. На столе должна остаться только готовая конкурсная композиция. После завершения судейства, работы стоят в экспозиции до конца выставочного дня. Номер рабочего места каждого участника определяется Оргкомитетом до начала соревнования.

Критерии оценки:

1. Количество изделий (мелких и крупных) - **0-10** баллов
2. Разнообразие форм нарезки цветов- **0-10** баллов
3. Разнообразие форм нарезки фигур (животные, птицы, люди) – **0-10** баллов
4. Цветовая комбинация – **0-10** баллов
5. Наличие надписей на крупных изделиях– **0-10** баллов
6. Использование максимального количества продуктов в композиции – **0-10** баллов
7. Оригинальность оформления композиции в целом – **0-10** баллов
8. Качество исполнения работы – **0-10** баллов
9. Организация рабочего места – **0-10** баллов
10. Профессионализм исполнения – **0-10** баллов

Победители определяются по количеству набранных баллов. Максимальное количество баллов – **100**. Дробные оценки не допускаются.

Примечание: Организаторы X Международного кулинарного Салона «ЕврАзия» оставляют за собой право вносить изменения в настоящее Положение, но не позднее 20 августа 2016 года.

ПАРТНЕРЫ МЕЖДУНАРОДНОГО КУЛИНАРНОГО САЛОНА «ЕВРАЗИЯ»



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ СПОНСОР



**ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ЧЕМПИОНАТА
«Chef à la Russe»**

