

ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ФИНАЛА CHEF A LA RUSSE 2024

Чемпионат **CHEF A LA RUSSE** – это Всероссийский Кулинарный Чемпионат, в котором могут принимать участие команды из регионов России, состоящие из граждан Российской Федерации.

ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Даты проведения соревнований: **19-21 марта 2024 года**

Место проведения финала: Москва, выставка FOOD EXPO, выставочный центр Крокус Экспо, МО, г. Красногорск, ул. Международная, д.20 (ЭКСПО-3).

Соревнования проводятся в два этапа: отборочный и финальный. Отборочный этап проходит два дня. Команды соревнуются в номинации «Национальный обед».

19 марта Первый день отборочного этапа. 20 команд в 2 смены.

20 марта Второй день отборочного этапа. 10 команд в одну смену.

20 марта Соревнования молодых шефов, су-шефов в номинации «Молодой шеф». 10 команд в 1 смену.

21 марта Гранд-финал. 10 команд - 3 победителя с каждой смены +1 команда, набравшая наибольшее количество баллов из непрошедших в Гранд-финал (на усмотрение судей), соревнуются в номинации «Черный ящик».

ОРГАНИЗАТОРЫ

Всероссийский кулинарный чемпионат проводится компанией METRO Россия и Национальной Ассоциацией кулинаров под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров – WorldChefs.

УЧАСТНИКИ

Всего в соревнованиях принимает участие 30 команд в номинации «Национальный обед» по 3 человека (2 повара, 1 кондитер) и 10 команд в номинации «Молодой шеф» по 2 человека в команде (1 повар, 1 помощник).

ВАЖНО! Команды, победившие в региональных кулинарных чемпионатах, проведенных в 2022 -2023 годах под эгидой WorldChefs, досрочно получают право участвовать в чемпионате.

1

ОРГАНИЗАТОРЫ:



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:



Участником соревнований может стать любой кулинар, входящий в команду от любого региона Российской Федерации, работающий по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар, шеф-кондитер, кондитер) на любом предприятии питания на территории РФ, независимо от его ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

С командой может прибыть руководитель команды (права руководителя см. ниже, в разделе «Общие положения»).

К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации команды копию действующей медицинской книжки и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал.

Без предъявления в день соревнования медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник в бокс для соревнований не допускается.

В день участия предоставляются от каждой команды технологические карты блюд.

Организаторы предоставляют услуги стажеров-помощников (студентов кулинарных колледжей) по 2 человека на каждый бокс. Команда может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственно готовки меню и подготовки продуктов (мытьё посуды, очистка овощей, фруктов и зелени, поход за дополнительными продуктами, уборка и промывка инвентаря кроме оборудования).

КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- ✓ до **15 февраля** подать заявку на участие команды в финале на сайте <http://chefalarusse.ru/> и заполнить точные размеры участников команды для пошива униформы! Также необходимо загрузить фотографии трёх членов команды по отдельности (не групповые, портретные, в белой поварской форме, в формате jpeg не менее 1 мегабайта и 300 dpi);
- ✓ до **25 февраля** получить подтверждение об участии в чемпионате;
- ✓ до **3 марта**, после получения подтверждения, оплатить регистрационный взнос в размере 5000 руб. за командное участие. В случае отказа от участия в соревнованиях, регистрационные взносы не возвращаются (деньги идут на покрытие административных расходов, и в призовой фонд).

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками **18 марта в 15:30** в Крокус-Экспо. Место встречи площадка чемпионата.

По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече.

На встрече проводится:

2

ОРГАНИЗАТОРЫ:



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:



- ✓ Жеребьевка команд
- ✓ Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования.
- ✓ Передача участникам униформы.
- ✓ Демонстрация оборудования.
- ✓ Утверждение графика по дням и решение организационных вопросов.

ОБОРУДОВАНИЕ

Участникам предоставляется рабочий бокс: столы, пароконвектомат, 2 индукционные плиты, холодильный шкаф, блендер, слайсер, планетарный миксер, а также холодильные и морозильные шкафы (для общего пользования). Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

- ✓ На время проведения соревнований участникам предоставляется кухонная посуда и инвентарь: доски, сотейники, сковороды, миски. Участникам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент, для этого необходимо составить полную накладную с перечислениями каждого наименования оборудования и инвентаря в трех экземплярах, предоставляется на входе в экспо охранной группе.
- ✓ Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на тарелках предоставленных организатором (классические белые 28-30 см, плоские с бортиком). Соусники также предоставляются организаторами.
- ✓ Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).
- ✓ Воспрещается выносить за пределы зоны соревнований посуду и инвентарь, предоставляемый Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнования наблюдатели производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участник несет материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду.
- ✓ Участники используют собственные ножи.

КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ ПОВАРОВ В НОМИНАЦИИ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

Соревнования проводятся **19-21 марта 2024** года.

Все команды делятся на 3 группы по 10 команд в каждой.

19 марта 20 команд соревнуются в 2 смены (старт после открытия соревнований)

3

ОРГАНИЗАТОРЫ:



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:



20 марта 10 команды соревнуются в 1 смену (утренняя смена)

20 марта 10 команд «Молодой шеф» в 1 смену (дневная смена)

Порядок выступления команд в группах и номера будет предложен Оргкомитетом, исходя из очередности поступления заявок, графика соревнований и жеребьевки боксов, которую оргкомитет будет проводить во время собрания **18 марта**.

Награждение команд-участников каждого дня соревнований (2 смены) происходит во второй половине каждого дня соревнований, после их окончания.

Команды, занявшие 1, 2 и 3 места в каждой из 3-х смен 19 и 20 марта, получают право принять участие в Гранд-финале, в номинации «Черный ящик» **21 марта**.

Также к участию в номинации «Черный ящик» **21 марта** допускается 1 дополнительная команда, набравшая наибольшее количество баллов не прошедшая в Гранд-финал, на усмотрение судей.

В номинации «Национальный обед» (кухня народов России) с дегустацией, с обязательным включением следующих продуктов:

Холодная или горячая закуска:

- Лосось мурманский охлажденный, ~3-4 кг (Метро Артикул: 135435) - в двух техниках
- Картофель свежий (Метро Артикул: 39891)

Горячее блюдо из мяса и печени птицы:

- 2 тушки цыпленка 1,8кг (Метро Артикул: 667313) на команду,
- Печень цыпленка – 0,9кг (Метро Артикул: 368404) на команду, - подача без несъедобных компонентов на тарелке (без костей),

Десерт:

- Шоколад
- Яйцо куриное

ВНИМАНИЕ: ВЫШЕУКАЗАННЫЕ ПРОДУКТЫ БУДУТ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЕЙ МЕТРО
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНЕСЕННЫХ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ

Каждая команда должна в течение 90 минут приготовить:

- ✓ Один вид холодной или горячей закуска (6 порций: 5 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- ✓ Горячее блюдо с гарниром (6 порций: 5 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- ✓ Десерт в ресторанной подаче (6 порций: 5 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).



На выполнение конкурсного задания каждой команде отводится 90 минут. Команды стартуют с 10-минутным интервалом.

Все 3 блюда, входящие в «Национальный обед», должны быть поданы командой одновременно ровно через 90 минут. Представитель команды делает презентацию блюда перед жюри в течение 2 минут.

До начала соревнования участникам отводится 15 мин. на размещение своих продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 мин. для приведения соревновательного бокса в исходное состояние.

(Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту боксов во время и после завершения работы, и назначать штрафные балы за ненадлежащий вид боксов.)

ВНИМАНИЕ: ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ БУДУТ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЕЙ METRO

- ✓ Участники приносят собственные дополнительные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается).
- ✓ Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны): овощи, грибы, фрукты, салат, зелень; фасоль и горох могут быть предварительно замочены.
- ✓ Салаты – вымытые, очищенные, не смешанные и не резанные.
- ✓ Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резанные, должны быть сырыми (томаты могут быть бланшированные и очищенные от кожуры, бобы также могут быть очищены от кожуры), не допускается никаких овощных пюре.
- ✓ Рыба может быть очищена от чешуи и выпотрошена, но не разделана (должна быть представлена до начала соревнования техническому жюри целой - с головой или без, но на костях).
- ✓ Моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными; ракообразные должны быть сырыми или вареными, но в панцире.
- ✓ Мясо/птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, кости могут быть разделены на кусочки, филе - не порционно, не нарезанное. Колбаса должна быть приготовлена в рабочей зоне. Мясо в виде фарша не допускается, но кости могут быть порублены на малые куски.
- ✓ Бульоны – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.). Судьям необходимо представить горячие и холодные образцы.
- ✓ Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса без сахаров и специй.
- ✓ Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.
- ✓ Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.
- ✓ Приготовление заранее безе не допускается.



Кроме того, участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов. Их список будет сообщен командам по факту оплаты регистрации.

ПРИЗОВОЙ ФОНД В ОТБОРОЧНОМ ТУРЕ В НОМИНАЦИИ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

I место: Малая «золотая» медаль, диплом.

II место: Малая «серебряная» медаль, диплом.

III место: Малая «бронзовая» медаль, диплом.

Все остальные команды получают дипломы участников.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы, которые определяет Оргкомитет.

КОМАНДНЫЙ ГРАНД-ФИНАЛ ЧЕМПИОНАТА. НОМИНАЦИЯ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»

Гранд-финал в номинации «Черный ящик» проходит **21 марта** в первой половине дня.

В нем принимают участие 9 команд (3 победителя с каждой смене в полуфинале «Национальный обед») +1 команда, набравшая наибольшее количество баллов из непрошедших в Гранд-финал (на усмотрение судей).

Непосредственно перед началом финала команды получают от организаторов одинаковые «черные ящики» с одинаковым набором главных продуктов (например: рыба, паста, яблоко).

Затем командам дается 20 мин. на выбор дополнительных продуктов из общего списка (например: молоко, сливки, лук, масло, картофель, яйца, набор специй и т.п.), составление меню и предоставления судьям названий и рецептов конкурсных блюд.

Все неотобранные продукты должны быть возвращены организаторам. Все выбранные продукты должны быть использованы в приготовлении.

Из выбранных продуктов каждая команда должна в течение 90 минут приготовить:

- ✓ Горячее основное блюдо (6 порций: 5 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- ✓ Десерт в ресторанной подаче (6 порций: 5 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

Участникам запрещается приносить с собой любые продукты, в том числе пищевые ингредиенты и добавки.

Участники для приготовления конкурсных блюд используют только продукты из черного ящика и ингредиенты, взятые с горки в разрешенное регламентом время.



ПРИЗОВОЙ ФОНД В КОМАНДНЫХ СОРЕВНОВАНИЯХ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»

- I место: Кубок, Большая «золотая» медаль, диплом, подарки от Оргкомитета.
- II место: Кубок, Большая «серебряная» медаль, диплом, подарки от Оргкомитета.
- III место: Кубок, Большая «бронзовая медаль», диплом, подарки от Оргкомитета.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет. В том числе обучение членов команды в международной кулинарной школе.

СОРЕВНОВАНИЯ МОЛОДЫХ ПОВАРОВ, ШЕФ-ПОВАРОВ И СУ-ШЕФОВ, НОМИНАЦИЯ «МОЛОДОЙ ШЕФ» - 20 МАРТА 2024

Соревнование молодых поваров в номинации «Молодой шеф» проходит **20 марта** во второй половине дня.

В номинации принимают участие 10 команд, состоящие из 2-х участников (шеф и помощник) максимального возраста не старше 25 лет на момент участия.

С командой может прибыть руководитель команды (права руководителя см. ниже, в разделе «Общие положения»).

К участию в соревнованиях допускаются команды, заполнившие заявки до **15 февраля 2024 года** и получившие подтверждение об участии до **25 февраля 2024 года**.

Без предъявления в день соревнования медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник в бокс для соревнований не допускается.

Участникам необходимо зарегистрироваться на сайте www.chefalarusse.ru, (см. приложение для участников номинации «МОЛОДОЙ ШЕФ»).

Категорически запрещается ношение участниками полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

Непосредственно перед началом участники получают от организаторов одинаковые «черные ящики» с одинаковым набором главных продуктов (например: рыба, паста, рис, яблоко). Затем участнику дается **20 минут** на составление меню и предоставления судьям названий и рецептов конкурсных блюд, а также, выбор дополнительных продуктов из общего списка (например: молоко, сливки, лук, масло, картофель, яйца, набор специй и т.п.).

Все неотобранные продукты должны быть возвращены организаторам. Все выбранные продукты должны быть использованы в готовке.



Из выбранных продуктов каждый участник команда должен в течение **90** минут приготовить Гастро-сет из трех подач:

- ✓ Антре от шефа (лакто-ово-вегетарианская легкая мини-закуска «фингер-фуд») - 11шт, 10 из которых для жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- ✓ Закуска или салат из домашней птицы (5 порции: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- ✓ Горячее рыбное блюдо (5 порции: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

Сет должен включать основные ингредиенты из черного ящика, соус и гарнир к основному блюду обязательны. Блюдо подается в современной ресторанной подаче. Участник должен соблюдать соразмерность основной части блюда, гарниров и соуса.

После окончания рабочего времени, команды участников, согласно финишной очередности, проводят презентацию своего сета с его описанием членам судейской бригады (1-2 минуты).

До начала соревнования участникам отводится 15 мин. на размещение своего инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 мин. для приведения соревновательного бокса в исходное состояние.

Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту боксов во время и после завершения работы, и назначать штрафные балы за ненадлежащий вид боксов.

Старт участникам дается одновременный. Через 90 минут участники перестают готовить блюда и поднимают руку. Технические судьи фиксируют и дает 10 минут на подачу и звучит команда сервис! Внимание: если участники не укладываются в отведенное время, их ставят в конец очереди. У шеф-повара есть 1-2 минуты для презентации сета.

ВНИМАНИЕ: ВСЕ ПРОДУКТЫ БУДУТ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЕЙ METRO

ПРИЗОВОЙ ФОНД СОРЕВНОВАНИЕ МОЛОДЫХ ПОВАРОВ, МОЛОДЫХ ШЕФ-ПОВАРОВ И СУ-ШЕФОВ, НОМИНАЦИЯ «МОЛОДОЙ ШЕФ» - 20 МАРТА 2024

I место: «Золотая» медаль, диплом.

II место: «Серебряная» медаль, диплом.

III место: «Бронзовая» медаль, диплом.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет.



ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из известных иностранных шефов - международных судей WorldChefs и российских судей, аккредитованных WorldChefs.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

10 баллов – гигиена, организация рабочего места (mise en place), рациональное использование продукта;

25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда;

15 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации

50 баллов – вкус блюда.

Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка наказывается штрафными баллами: **УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА.**

УНИФОРМА

Участник чемпионата в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму.

Оргкомитет предоставляет участникам чемпионата официальную поварскую униформу: куртку, колпак и фартук. У участников должны быть собственные перчатки, а также брюки/юбка черного цвета, для всей команды (**джинсы не приемлемы**) и соответствующая профессиональная обувь.

Категорически запрещается ношение участниками чемпионата полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- ✓ Участники Чемпионата должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 60 минут до времени старта, объявленного в расписании дня соревнований.
- ✓ Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и медицинские книжки.
- ✓ Команда может подготовить презентацию для представления блюд и/или команды не более чем на 2 минуты.
- ✓ Руководитель команды представляет свою команду в течение всех этапов соревнований:
 - Ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований.
 - Решает организационные вопросы, связанные со своевременной оплатой регистрационных сборов.



- Другие профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований.
- ✓ Руководитель команды **не имеет права заходить** в боксы до, во время и после время соревнований.
- ✓ Руководителю команды не предоставляется форма участника.
- ✓ Настоятельно рекомендуется участникам и их помощникам не оставлять на рабочих местах свои принадлежности и не использовать оборудование впустую во время соревнований и судейства. Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.
- ✓ Организаторы имеют право вносить изменения и дополнения в правила соревнований не позднее, чем за 14 дней до начала соревнований.

ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

На церемонии награждения должны присутствовать все участники соревнований в официальной униформе, предоставленной Оргкомитетом - белые поварские куртки и колпаки. Брюки/юбки черного для всей команды (**джинсы не приемлемы**).

ОРГКОМИТЕТ ЧЕМПИОНАТА CHEF A LA RUSSE

Кирилл Синичкин - комитет по соревнованиям (Национальная ассоциация кулинаров)

Денис Александров - технический специалист (Национальная ассоциация кулинаров)

competition.nac@gmail.com

Анна Абрадушкина (METRO Россия)

anna.abradushkina@gmail.com

Тел: +7 (968) 667-17-43

