



6-ой Кулинарный чемпионат Отборочный тур Всероссийского открытого кулинарного чемпионата Chef a la Russe 2020г.

12-13 ноября 2019г.
GARDEN HALL, г. Нижний Новгород

Организаторы: METRO Cash&Carry и Национальная Ассоциация Кулинаров России (НАКР) под эгидой Всемирной ассоциации сообществ поваров Worldchefs (WACS)

Со-организаторы: Ассоциация кулинаров Нижнего Новгорода, Приволжская Ассоциация Гостеприимства, Ставилон

Дата проведения: 12-13 ноября 2019 г.

Место проведения: Нижегородская область, г. Нижний Новгород, ул. Удмуртская, 2А "GARDEN HALL"

УЧАСТНИКИ

Все участники кулинарного чемпионата (профессионалы и студенты) должны быть членами НАКР или Ассоциации кулинаров Нижнего Новгорода

Количество участников:

10 команд профессионалов (команда: 1 капитан, 1 повар, 1 кондитер), работающих по профилю, заявленных заранее от предприятий общественного питания.

10 команд юниоров (команда: 1 капитан, 1 повара) от профильных учебных заведений Нижегородской области (ВУЗы, ФСПО, ПТУ и т.д.)

СУДЬИ

- Президент Национальной Ассоциации кулинаров России В.Б.Беляев
- Судья WACS категории В, от Национальной Ассоциации кулинаров
- Член Ассоциации кулинаров Нижнего Новгорода (судья WACS).

СОРЕВНОВАНИЯ ДЛЯ ЮНИОРОВ
Соревнования проводятся 12 ноября 2019г.

1. **КОМАНДНОЕ ПЕРВЕНСТВО ЮНИОРОВ (СТУДЕНТОВ)**
2. **УЧЕБНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ ВЫСТАВИВШИЕ СВОИ КОМАНДЫ НА ЧЕМПИОНАТ, ПРЕДОСТАВЛЯЮТ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЖЮРИ ДОМАШНИЕ РАБОТЫ: ДЕСЕРТНОЕ МНОГО-ПОРЦИОННОЕ БЛЮДО (7-8 ПОРЦИЙ) НА ТЕМУ – ЛЕСНАЯ СКАЗКА**
КОЛИЧЕСТВО КОНКУРСНЫХ БЛЮД ОТ ОДНОГО УЧЕБНОГО ЗАВЕДЕНИЯ НЕ ОГРАНИЧЕНО
3. **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ:**
 - **40% - выдержанная концепция домашнего задания**
 - **30% - сложность приготовления**
 - **30% - креативность задания**

Время на подготовку и сервировку стола с 10 до 11

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 **11 ноября 2019г. В 17.00 на площадке чемпионата. Регистрационный взнос ДЛЯ СТУДЕНТОВ - ОТСУТСТВУЕТ**

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

Горячее блюдо – Печень куриная; Грибы лесные (опята); Брусника

Каждая команда должна в течение 60 минут приготовить:

Горячее блюдо с гарниром 3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

На выполнение конкурсного задания каждой команде отводится 60 минут. Команды стартуют с 10-минутным интервалом.

Блюдо, входящие в «Национальный обед», должно быть поданы командой ровно через 60 минут. Капитан 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 баллы за ненадлежащий вид боксов.)

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

РЕГЛАМЕНТ КОМАНДНОГО ПЕРВЕНСТВА ЮНИОРОВ

12 ноября

9.00 – 10.00

Регистрация участников.

10.00 – 10.45

Торжественное открытие чемпионата

10.45 - 11.00	Подготовка участников к работе в соревновательных боксах (размещение продуктов и инвентаря), осмотр судьями соревновательных боксов Начало работы первой команды ПЕРВОГО ЗАХОДА
11.10/11.20/11.30/11.40	Начало работы последующих участников (участники начинают работу с 10-минутным интервалом)
11.50/12.00/12.10/ 12.20/12.30/	Конкурсные блюда подаются судьям и выставляются для показа зрителям в установленном порядке перед боксами
15.10 До 15.30 В 15.45	Окончание работы последней команды Все боксы должны быть прибраны Разбор ошибок конкурсных блюд с жюри чемпионата
16.00 С 11.00 до 12.00	Окончание работы в боксах Оценка жюри домашних работ учебных заведений - десертное банкетное много-порционное блюдо на тему ЛЕСНАЯ СКАЗКА

Продукты для соревнований:

1. Участники приносят дополнительные собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается).
2. Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны): овощи, грибы, фрукты, салат, зелень; фасоль может быть предварительно замочена.
3. Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.
4. НЕ Допускается использование заранее приготовленных соусов, ВСЕ СОУСЫ ГОТОВЯТСЯ В БОКСЕ.
5. Все элементы декорации и украшение конкурсных изделий делаются участниками в ходе соревнования (исключения могут составлять чипсы из овощей и фруктов, которые необходимо показать судьям перед началом работы в боксе).
6. Салаты – вымытые, очищенные, не смешанные и не резаные.
7. Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резаные, должны быть сырыми (томаты могут быть бланшированные и очищенные от кожуры, бобы также могут быть очищены от кожуры), не допускается никаких овощных пюре.
8. 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).
9. Моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными; ракообразные должны быть сырыми или вареными, но в панцире.
10. 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.
11. Бульоны – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.). Судьям необходимо представить горячие и холодные образцы.
12. Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса.

13. Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.
14. Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.
15. Приготовление заранее безе не допускается.
16. Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-глас»).

Участникам предоставляются основные продукты:

Печень цыпл. 0,5кг

Грибы Опята 300Г

300Г Брусника Дикорастущая F1

Кроме того участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется:

Масло Подсолнечное Р/Д Слобода 1Л	10 шт
180Г Масло Традиц.82,5% F1	10 шт
Укроп 70Гр	5 шт
Петрушка 70Г	5 шт
50Г Тимьян	5 шт
Мята 50Г	5 шт
40Г Розмарин	5 шт
Салат Айсберг Кнопка 158	5 шт
Лук Репка 500Г	6 шт (3 кг)
Лук Красный 500Г	6 шт (3 кг)
Морковь Мытая Кнопка 123	5 кг
Крупа Гречневая Fine Life 900Г	3 шт
800Г Крупа Манная Fine Life	3 шт
Крупа Кускус Мистраль 450Г	3 шт
ЯЙЦО С-1 ДЕРЕВЕНСКОЕ 10 шт	3 уп (30 шт)
ЧЕПФА	
Яйцо Перепелиное F1 20Шт.	1 шт
Сахар Кристаллический Аго 1Кг	6 шт
Соль Экстра В Солонке F1 250Г	5 шт
Черный Перец Молотый F1 20Г	5 шт
Перец Крас Слад Молотый F1 25Г	5 шт
Перец Желтый Кнопка 145	5 шт
Перец Зелёный Кнопка 146	5 шт
Перец Красный Кнопка 148	5 шт
Голубика, 125 Г	5 шт
Малина 125Г	5 шт
Лимоны Кнопка 30	1 кг
Груша Конференция (Пакет)	1,5 кг
Томаты (Лоток) 600Г	2 кг
Огурец Среднеплодный Гладкий 6	2 кг
1Кг Уп/Сливки Д/Взб М/Chef 33%	5 шт
250 Мл Уксус Вин Из Б/В Itlv	4 шт

Уксус Бальзам Fil.Berio 0,25Л	4 шт
Картофель (Сетка) 1,5 Кг	4 шт (6 кг)
1Вино Сэрро Д Ла Крус Бл Сх	1 шт
1Вино Сэрро Д Ла Крус Кр Сх	1 шт
<i>Чистящие, моющие средства и др.</i>	
Ср-Во Для Посуды Лимон Fl 500	10 шт
Губки для мытья посуды	3 уп
20Шт Пак Д/М 240Л 90X140 Pacla	5 шт
Меш Д/Мус 120 Л 20 Шт/Р Зав Fl	7 шт
2Р Fine Life Полотен Бум 2Сл	10 шт (20 рул)
300Мл Fine Life Мыло Молок-Мед	5 шт
Фольга Mprof 50М 14Мкрн 290Мм	3 шт
Mprof Пленка-Стретч 29*300	5 шт
500Мл Жироуд Д/Ст-Кер Unicum	2 шт
50Шт Rioba Салф 3 Слоя	10 шт
Rioba 26Шт Стакан 200Мл 2Слойн	4 уп (104 шт)
100Шт Mprof Перч Латекс Б/Пуд	3 шт
100Шт Mprof Перч Латекс Б/Пуд	2 шт
вода ARO газ 0,5л	2 уп
вода ARO не газ 0,5л	3 уп
вилки одноразовые серебро пластик	2 уп по 50 шт
ножи одноразовые серебро пластик	2 уп по 50 шт

Кулинарный чемпионат среди ПОВАРОВ профессионалов (10 КОМАНД)

КОМАНДНОЕ ПЕРВЕНСТВО ПОВАРОВ

Соревнования проводятся **13 ноября 2019г.**

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 **11 ноября 2019г. В 17.00 на площадке чемпионата.**

Регистрационный взнос составляет 5000р. с команды

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

- в холодной закуске: **форель охлажденная, икра красная;**
- в горячем блюде: **корейка баранья, печень куриная, грибы лесные (опята), брусника;**
- в десерте: **молоко, мед, фундук**

Каждая команда должна в течение 90 минут приготовить:

1. Холодная закуска (3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

2. Горячее блюдо с гарниром 3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
3. Десерт в ресторанной подаче (3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

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

Все три блюда, входящие в «Национальный обед», должны быть поданы командой одновременно ровно через 90 минут. Капитан 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 баллы за ненадлежащий вид боксов.)

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

РЕГЛАМЕНТ КОМАНДНОГО ПЕРВЕНСТВА ПОВАРОВ ПРОФЕССИОНАЛОВ

13 ноября

9.00 – 10.00	Регистрация участников.
10.00 – 10.45	Торжественное открытие чемпионата
10.45 - 11.00	Подготовка участников к работе в соревновательных боксах (размещение продуктов и инвентаря), осмотр судьями соревновательных боксов
	Начало работы первой команды ПЕРВОГО ЗАХОДА
11.10/11.20/11.30/11.40	Начало работы последующих участников (участники начинают работу с 10-минутным интервалом)
12.50/13.00/13.10/ 13.20/13.30/	Конкурсные блюда подаются судьям и выставляются для показа зрителям в установленном порядке перед боксами
15.10	Окончание работы последней команды
До 15.30	Все боксы должны быть прибраны
В 15.45	Разбор ошибок конкурсных блюд с жюри чемпионата
16.00	Окончание работы в боксах

Продукты для соревнований:

- 1. Участники приносят дополнительные собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается).**
- 2. Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны): овощи, грибы, фрукты, салат, зелень; фасоль может быть предварительно замочена.**
- 3. Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.**

4. НЕ Допускается использование заранее приготовленных соусов, **ВСЕ СОУСЫ ГОТОВЯТСЯ В БОКСЕ.**
5. Все элементы декорации и украшение конкурсных изделий делаются участниками в ходе соревнования (исключения могут составлять чипсы из овощей и фруктов, которые необходимо показать судьям перед началом работы в боксе).
6. Салаты – вымытые, очищенные, не смешанные и не резаные.
7. Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резаные, должны быть сырыми (томаты могут быть бланшированные и очищенные от кожуры, бобы также могут быть очищены от кожуры), не допускается никаких овощных пюре.
8. 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).
9. Моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными; ракообразные должны быть сырыми или вареными, но в панцире.
10. 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.
11. Бульоны – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.). Судьям необходимо представить горячие и холодные образцы.
12. Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса.
13. Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.
14. Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.
15. Приготовление заранее безе не допускается.
16. Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-гляс»).

Участникам предоставляются основные продукты:

Форель Карельская 1/2	1 рыба
140Г Аго Икра Лососевая	1 шт
Корейка баранья 8 ребер, охл., около 1 кг	1 шт
Печень цыпл. 0,5кг	1 шт
Грибы Опята 300Г	1 шт
300Г Брусника Дикорастущая F1	1 шт
925 мл. упаковка молоко Fine Life 1,5%	1 шт
350Г Мед Дойпак Fine Life	1 шт
Фундук Сушеный F1 150Г	1 шт

Кроме того участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется:

Масло Подсолнечное Р/Д Слобода	10 шт
1Л	
180Г Масло Традиц.82,5% F1	10 шт

Укроп 70Гр	5 шт
Петрушка 70Г	5 шт
50Г Тимьян	5 шт
Мята 50Г	5 шт
40Г Розмарин	5 шт
Салат Айсберг Кнопка 158	5 шт
Лук Репка 500Г	6 шт (3 кг)
Лук Красный 500Г	6 шт (3 кг)
Морковь Мытая Кнопка 123	5 кг
Крупа Гречневая Fine Life 900Г	3 шт
800Г Крупа Манная Fine Life	3 шт
Крупа Кускус Мистраль 450Г	3 шт
ЯЙЦО С-1 ДЕРЕВЕНСКОЕ 10 шт	3 уп (30 шт)
ЧЕПФА	
Яйцо Перепелиное F1 20Шт.	1 шт
Сахар Кристаллический Аро 1Кг	6 шт
Соль Экстра В Солонке F1 250Г	5 шт
Черный Перец Молотый F1 20Г	5 шт
Перец Крас Слад Молотый F1 25Г	5 шт
Перец Желтый Кнопка 145	5 шт
Перец Зелёный Кнопка 146	5 шт
Перец Красный Кнопка 148	5 шт
Голубика, 125 Г	5 шт
Малина 125Г	5 шт
Лимоны Кнопка 30	1 кг
Груша Конференция (Пакет)	1,5 кг
Томаты (Лоток) 600Г	2 кг
Огурец Среднеплодный Гладкий 6	2 кг
1Кг Уп/Сливки Д/Взб М/Chef 33%	5 шт
250 Мл Уксус Вин Из Б/В Itlv	4 шт
Уксус Бальзам Fil.Berio 0,25Л	4 шт
Картофель (Сетка) 1,5 Кг	4 шт (6 кг)
1Вино Сэрро Д Ла Крус Бл Сх	1 шт
1Вино Сэрро Д Ла Крус Кр Сх	1 шт
<i>Чистящие, моющие средства и др.</i>	
Ср-Во Для Посуды Лимон F1 500	10 шт
Губки для мытья посуды	3 уп
20Шт Пак Д/М 240Л 90X140 Раcla	5 шт
Меш Д/Мус 120 Л 20 Шт/Р Зав F1	7 шт
2Р Fine Life Полотен Бум 2Сл	10 шт (20 рул)
300Мл Fine Life Мыло Молок-Мед	5 шт
Фольга Mprof 50М 14Мкрн 290Мм	3 шт
Mprof Пленка-Стретч 29*300	5 шт
500Мл Жироуд Д/Ст-Кер Unicum	2 шт
50Шт Rioba Салф 3 Слая	10 шт
Rioba 26Шт Стакан 200Мл 2Слойн	4 уп (104 шт)
100Шт Mprof Перч Латекс Б/Пуд	3 шт
100Шт Mprof Перч Латекс Б/Пуд	2 шт
вода ARO газ 0,5л	2 уп

вода АРО не газ 0,5л	3 уп
вилки одноразовые серебро пластик	2 уп по 50 шт
ножи одноразовые серебро пластик	2 уп по 50 шт

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

ОБОРУДОВАНИЕ

Каждой команде предоставляется рабочий бокс, в состав которого входит следующее оборудование: (полный список будет выслан позже). Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по согласованию с Оргкомитетом.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

- На время проведения соревнований участникам НЕ предоставляется кухонная посуда и инвентарь; Участникам разрешается приносить собственную посуду и личный профессиональный инструмент;
- Приготовленные блюда подаются и демонстрируются на своих тарелках, (круглых, белых, диаметр 30см.) согласованных с оргкомитетом.
- Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.);
- Воспрещается выносить за пределы бокса 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;

УНИФОРМА

- Оргкомитет не предоставляет участникам поварскую униформу (китель, фартук, колпак). У участников, должны быть собственные поварские куртки белого цвета, перчатки, брюки/юбка черного цвета, и соответствующая обувь
- Категорически запрещается ношение участниками Чемпионата полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров;
- Участники должны быть одеты в униформу во время соревнований и церемонии награждения;
- В соответствии с правилами во время соревнований и церемонии награждения участники должны быть одеты в белые поварские куртки и брюки/юбки черного цвета.

Встреча участников с Оргкомитетом перед началом соревнований

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками 11 ноября в 17.00 на площадке чемпионата

Все участники в обязательном порядке должны присутствовать на данной встрече (при отсутствии сообщать заранее в оргкомитет)

Встреча будет посвящена следующим вопросам:

- Выдача участникам шевронов партнеров и спонсоров.
- Контроль униформы участников (обязательно принести с собой).
- Демонстрация оборудование и решение организационных вопросов

Церемония награждения

- Церемония награждения юниоров состоится 12 ноября 2019года в 16:00 на главной сцене.

- Церемония награждения профессионалов состоится 13 ноября 2019 года в 16:00 на главной сцене.

- На церемонии награждения должны присутствовать все участники в униформе. (Все участники, в соответствии с правилами должны быть одеты в белые поварские куртки и брюки/юбки черного цвета)

ПРИЗОВОЙ ФОНД ПЕРВЕНСТВА юниоров

I место: Медали за первое место, - диплом, подарки от Оргкомитета.

Путевка на Chef a la Russe 2020

II место: Медали за второе место, - диплом, подарки от Оргкомитета.

III место: Медали за третье место, - диплом, подарки от Оргкомитета.

Все остальные участники получают дипломы.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы.

ПРИЗОВОЙ ФОНД ПЕРВЕНСТВА ПОВАРОВ

I место: Медали за первое место, - диплом, подарки от Оргкомитета.

Путевка на Chef a la Russe 2020

II место: Медали за второе место, - диплом, подарки от Оргкомитета.

III место: Медали за третье место, - диплом, подарки от Оргкомитета.

Капитаны Нижегородских команд, занявших три призовые места, будут включены в состав делегации на Всемирный Конгресс шеф-поваров, который будет проходить в Санкт-Петербурге в июле 2020 года.

Номинация на поездку на Всероссийский Чемпионат «Шеф-а-ля-Русс» в Москву весной 2020 г., если команда представляет Нижегородский и Приволжский регионы. Если первое место в Отборочном туре заняла команда, не представляющая Нижегородский и Приволжский регионы, номинация на поездку на Всероссийский Чемпионат «Шеф-а-ля-Русс» в Москву весной 2020 г. предоставляется команде от Нижегородского и Приволжского регионов, занявшей 1 место среди команд Нижегородского и Приволжского регионов.

В этом случае команда, не представляющая Нижегородский и Приволжский регионы, но занявшая первое место, вносится в «лист ожидания» и может быть приглашена на Финал Чемпионата в приоритетном порядке.

Все остальные участники получают дипломы.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

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

25 баллов – профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда;

15 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции;

50 баллов – вкус блюда.

Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка до 1 минут не штрафуются. Задержка более 1 минут наказывается штрафными баллами, 1 балл каждая начатая минута

СИСТЕМА ПОДСЧЕТА БАЛЛОВ ВАКС (справочно)

- 60-69 очков – диплом участника
- 70-79 баллов - бронзовая медаль
- 80-89 баллов – серебряная медаль
- 90-100 баллов –золотая медаль

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований не позднее, чем за 30 минут до официально назначенного времени, для предварительной регистрации.
2. Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе **одноразовые перчатки и медицинские книжки**.
3. Настоятельно рекомендуется участникам 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.
4. Организаторы имеют право вносить изменения и дополнения в правила соревнований.

Оргкомитет Кулинарного чемпионата в Нижнем Новгороде

Контактные лица:

Председатель Ассоциации кулинаров Нижнего Новгорода

Михаил Алексеевич Дряхлов

тел.: 8 930 706 71 97 e-mail: dryahlov.ma@gmail.com

Исполнительный директор Приволжской Ассоциации Гостеприимства

Волкова Екатерина Александровна

тел.: 8 986 748 19 27 e-mail: visitpfo@mail.ru www.ario-nn.ru