

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ПЯТОГО ФИНАЛА CHEF A LA RUSSE 2018



Чемпионат **CHEF A LA RUSSE** - это Открытый Всероссийский Кулинарный Чемпионат, в котором могут принимать участие команды, состоящие из российских и иностранных граждан из регионов России и иностранных государств.

ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Даты проведения соревнований: **21-23 марта 2018 года.**

Место проведения финала: г. Москва, «METRO-EXPO», выставочный центр КРОКУС ЭКСПО.

www.metro-expo.ru

Соревнования проводятся в два этапа: отборочный и финальный.

Отборочный этап проходит два дня. Команды соревнуются в номинации «Национальный обед».

- ✓ **21 марта** Первый день отборочного этапа. 20 команд в 2 смены
- ✓ **22 марта** Второй день отборочного этапа. 20 команд в 2 смены
- ✓ **23 марта** Соревнование студентов кулинарных колледжей в номинации «Черный ящик». 10 команд
- ✓ **23 марта** Гранд-финал. 10 команд, вышедших в финал из отборочного этапа, соревнуются в номинации «Черный ящик»

ОРГАНИЗАТОРЫ

Всероссийский открытый кулинарный чемпионат проводится компанией METRO Cash&Carry и Национальной Ассоциацией кулинаров под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров – WorldChefs / WACS.

УЧАСТНИКИ

Всего в соревнованиях принимает участие 40 команд.

ВАЖНО! Команды, победившие в отборочных турах, досрочно получают право участвовать в чемпионате.

Среди команд, подавших заявки, участники будут выбраны оргкомитетом и судьейством в срок до **1 марта 2018 года.**

В чемпионате принимают участие ТОЛЬКО команды кулинаров по 3 человека в каждой.

Участником соревнований может стать любой кулинар, входящий в команду от любого региона Российской Федерации или иностранного государства, работающий по профилю (шеф-повар, су-

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ

Unilever
Food
Solutions

шеф, повар, шеф-кондитер, кондитер) на любом предприятии питания на территории РФ или иностранного государства, независимо от его ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

ВАЖНО! Не рассматриваются к участию в Финале Чемпионата команды, в состав которых входят:

- Кулинары, принимавшие участие в 3-х и более финальных командных соревнованиях Чемпионата с 2014 года
- Кулинары, занявшие Первые места в командных соревнованиях Гранд-Финала Чемпионата с 2014 года

Команда должна состоять из 3 человек:

- ✓ 2 повара
- ✓ 1 кондитер

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

К участию в соревнованиях допускаются команды, оплатившие до **10 марта** года регистрационный взнос 7500 рублей за команду.

ВАЖНО! Регистрационный взнос не нужно платить следующим участникам:

- ✓ Победителям региональных отборочных туров Chef a la Russe 2018 (участники, занявшие 1-е, 2-е и 3-е место)
- ✓ Юниорам

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.

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 подготовки меню и готовки продуктов.

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ

Unilever
Food
Solutions

КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- ✓ До **1 февраля** необходимо зарегистрироваться на сайте <http://chefalarusse.ru/> и прислать в Оргкомитет на электронную почту denis_alexandrov80@mail.ru и Eugeniya.Kuzminova@metro-cc.ru гарантийное письмо-подтверждение об участии с реквизитами, на которые будет выставлен счет на оплату регистрационного взноса
- ✓ До **15 февраля** прислать в Оргкомитет в электронном виде анкету команды, а также фотографии трёх членов команды по отдельности (не групповые!) с подписанными фамилиями в названии файлов (портретные, в белой поварской форме, в формате jpeg не менее 1 мегабайта и 300 dpi). Также необходимо прислать в Оргкомитет список участников и их размеры одежды для пошива униформы
- ✓ До **1 марта** получить подтверждение об участии в чемпионате
- ✓ До **10 марта** после получения подтверждения оплатить регистрационный взнос за командное участие. В случае отказа от участия в соревнованиях регистрационные взносы не возвращаются (деньги идут на покрытие административных расходов) Также необходимо прислать в Оргкомитет технологические карты (на русском и английском языках) конкурсных командных блюд

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

20 марта в 17.00 Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками в КРОКУС ЭКСПО. На данной встрече обязательно присутствие одного представителя из команды.

На встрече проходит:

- ✓ 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, индукционная плита, холодильный шкаф, блендер, сбивальная машина-миксер, морозильные шкафы (для общего пользования) и т.д. Полный список оборудования будет выслан до **1 марта**. 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. Полный список инвентаря будет выслан до **1 марта**. Участникам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ

**Unilever
Food
Solutions**

- ✓ Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на тарелках, предоставленных организатором (классические белые 28-30 см, плоские с бортиком).
- ✓ Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.)
- ✓ Запрещается выносить за пределы зоны соревнований посуду и инвентарь, предоставляемые Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнования наблюдатели производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участники несут материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду
- ✓ Участники используют собственные ножи

КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ В НОМИНАЦИИ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

Соревнования проводятся **21-22 марта**.

Все команды делятся на 4 группы по 10 команд в каждой.

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

22 марта 20 команд соревнуются в 2 смены (утренняя и дневная смены)

Порядок выступления команд в группах и номера будут предложены Оргкомитетом, исходя из очередности поступления заявок, графика соревнований и жеребьевки боксов, которую оргкомитет будет проводить во время собрания **20 марта**.

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

Команды, занявшие 1 и 2 места в каждой из 4-х смен **21 и 22 марта**, получают право принять участие в Гранд-финале, в номинации «Черный ящик» **23 марта**.

Также к участию в номинации «Черный ящик» **23 марта** допускаются 2 команды, набравшие наибольшее количество баллов среди 4-х команд, занявших 3-е место в каждой из 4-х смен, что будет определено после окончания 2 дня соревнований.

Награждение команд-участников этапа происходит во второй половине каждого дня соревнований.

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

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



- **Закуска**

Главный продукт: Форель Карельская

Вес: от 1 до 2 кг (1 шт)

Описание: неочищенная, потрошенная, с головой

Регион происхождения: Карелия

Артикул METRO: 340202 ФОРЕЛЬ КАРЕЛЬСКАЯ ½



- **Горячее блюдо в современной подаче (без несъедобных компонентов на тарелке)**

Главный продукт: Баранья грудинка (ООО "Парсит")

Вес: от 600 до 800 гр (1 уп)

Регион происхождения: Россия

Артикул METRO: 548906 КОРЕЙКА БАРАН. 8 РЕБЕР В/У ОХЛ



- **Десерт**

Репа – обязательный, но не основной продукт

ВАЖНО! Главный продукт для закуска и горячего блюда (Форель Карельская и Баранья грудинка) будут предоставлены организаторами чемпионата, подробная информация и артикулы указаны в описании.

Каждая команда должна из своих продуктов приготовить:

- ✓ Один вид холодной или горячей закуска (5 порций: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям)
- ✓ Горячее блюдо с гарниром (5 порций: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям)

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ

Unilever
Food
Solutions

- ✓ Десерт в ресторанной подаче (5 порций: 4 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-х 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).

Продукты для соревнований:

- ✓ **ВАЖНО! Главный продукт для закуски и горячего блюда (Форель Карельская и Баранья грудинка) будут предоставлены организаторами чемпионата, подробная информация и артикулы указаны в описании.**
- ✓ Участники приносят собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается). За исключением главного продукта (Форель Карельская и Баранья грудинка) .
- ✓ 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 резаные
- ✓ 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
- ✓ 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 предоставить горячие и холодные образцы
- ✓ Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса
- ✓ Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ

Unilever
Food
Solutions

- ✓ Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.
- ✓ Приготовление заранее безе не допускается
- ✓ Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-глас»)

Кроме того, для общего пользования участникам предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов, подготовленных организаторами и партнерами. Их список будет сообщен командам до **1 марта**.

ПРИЗОВОЙ ФОНД В ОТБОРОЧНОМ ТУРЕ В НОМИНАЦИИ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

I место: Денежное вознаграждение (Малая «золотая» медаль, диплом)

II место: Денежное вознаграждение (Малая «серебряная» медаль, диплом)

III место: Денежное вознаграждение (Малая «бронзовая» медаль, диплом)

Все остальные команды получают дипломы участников.

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

КОМАНДНЫЙ ГРАНД-ФИНАЛ СОРЕВНОВАНИЯ. НОМИНАЦИЯ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»

Гранд-финал в номинации «Черный ящик» проходит **23 марта** во второй половине дня.

В нем принимают участие 10 команд, получившие в каждой из смен наивысшее количество баллов в отборочном туре «Национальный обед».

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 готовке.

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

- ✓ Горячее основное блюдо (5 порций: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям)
- ✓ Десерт в ресторанной подаче (5 порций: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям)

Призовой фонд в командных соревнованиях «Черный ящик»

I место: Кубок за первое место, Большая «золотая» медаль, диплом, подарки от Оргкомитета

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ

**Unilever
Food
Solutions**

II место: Кубок за второе место, Большая «серебряная» медаль, диплом, подарки от Оргкомитета
III место: Кубок за третье место, Большая «бронзовая медаль», диплом, подарки от Оргкомитета
Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет. В том числе и зарубежные стажировки.

СОРЕВНОВАНИЕ МОЛОДЫХ ПОВАРОВ – СТУДЕНТОВ КУЛИНАРНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ, НОМИНАЦИЯ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»

Соревнование молодых поваров – студентов кулинарных учебных заведений в номинации «Черный ящик» проходит **23 марта** в первой половине дня.

В нем принимают участие 10 команд, состоящих из 2-х участников, по направлению учебных заведений, приславших заявку на электронную почту denis_alexandrov80@mail.ru. У участников должны быть собственные брюки/юбка черного цвета, (джинсы неприемлемы), перчатки и соответствующая профессиональная обувь. Поварская куртка, головной убор и фартук будут выданы организаторами.

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 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 готовке.

Из выбранных продуктов каждый участник команда должен в течение 70 минут приготовить:

- ✓ Горячее основное блюдо (3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям)

ПРИЗОВОЙ ФОНД СОРЕВНОВАНИЕ МОЛОДЫХ ПОВАРОВ – СТУДЕНТОВ КУЛИНАРНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ, НОМИНАЦИЯ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»

I место: Малая «золотая» медаль, диплом
II место: Малая «серебряная» медаль, диплом
III место: Малая «бронзовая» медаль, диплом

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

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

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

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

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.**

СИСТЕМА ПОДСЧЕТА БАЛЛОВ

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

УНИФОРМА

Участник Кубка 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 и колпак. В анкете необходимо указать российский размер участника и рост. У участников должны быть собственные перчатки, а также брюки/юбка черного цвета или любого цвета, одинакового для всей команды (джинсы неприемлемы) и соответствующая профессиональная обувь
- ✓ Категорически запрещается ношение участниками чемпионата полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- ✓ Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в расписании дня соревнований.
- ✓ **Все команды участники CHEF A LA RUSSE должны иметь с собой Флаги с флаштоком (с логотипом ассоциации или с логотипом спонсора, или с гербом региона или города участника), размер полотна и флаштока будет сообщен организаторами до 1 февраля.**
- ✓ 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
- ✓ 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
 - Решает другие профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований
- ✓ Руководитель команды имеет право выходить на сцену вместе с командой во время церемоний открытия, награждения и закрытия Кубка
- ✓ Руководитель команды не имеет права заходить в боксы во время соревнований
- ✓ Руководителю команды не предоставляется форма участника
- ✓ Тем не менее, руководители команд должны находиться в зоне соревнований одетыми в профессиональную одежду, то есть в белые поварские куртки и брюки/юбки черного цвета
- ✓ 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 - в белые поварские куртки и колпаки. Брюки/юбки обязательны и черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды (джинсы неприемлемы).

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



ОРГКОМИТЕТ ВСЕРОССИЙСКОГО КУЛИНАРНОГО ЧЕМПИОНАТА CHEF A LA RUSSE:

E-mail: chefalarusse@metro-cc.ru

Денис Александров

E-mail: denis_alexandrov80@mail.ru

Тел.: +7 (906) 703-59-00

Евгения Кузьминова

E-mail: eugeniya.kuzminova@metro-cc.ru

Тел.: +7-968-667-21-35