



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

11-12 апреля 2019г.
EXPO EVENT HALL, ВОРОНЕЖ

Организаторы: Отборочный этап Всероссийского открытого международного кулинарного чемпионата проводится компанией METRO Cash&Carry и Национальной Ассоциацией кулинаров России под эгидой Всемирной ассоциации сообществ поваров – WorldChefs / WACS.

Со-организаторы: «EXPO EVENT HALL» и Ассоциация кулинаров и рестораторов Черноземья.

Дата проведения: 11-12 апреля 2019 г.

Место проведения: Воронежская область, Рамонский р-он, пос. Солнечный, ул. Парковая, 3, Сити-парк «Град», EVENT-HALL

Мероприятие состоится на территории Сити-парка «Град», в многофункциональном конгрессно-выставочном комплексе Expo Event Hall

УЧАСТНИКИ

Все участники кулинарного чемпионата (профессионалы и студенты) должны быть членами Ассоциации кулинаров и рестораторов Черноземья.

Количество участников:

15 команд (команда: 2 повара, 1 кондитер), работающих по профилю, заявленных заранее от предприятий общественного питания.

5 команд (команда: 2 повара) от профильных учебных заведений Черноземья. (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 и рестораторов Черноземья

Кулинарный чемпионат среди ПОВАРОВ профессионалов (15 КОМАНД)

КОМАНДНОЕ ПЕРВЕНСТВО ПОВАРОВ

Соревнования проводятся 11-12 апреля 2019г.

Порядок выступления команд в группах и номера будет предложен Оргкомитетом, исходя из

применение следующих продуктов предоставляемых METRO Cash&Carry :

Холодная закуска – Судак охлажденный, красная икра

Горячее блюдо – Баранина (любая часть), печень куриная, маслята, Брусника

Десерт – молоко, мед, орех фундук

Каждая команда должна из своих продуктов 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. Работа команд будет осуществляться в два этапа. Все три 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 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

11 апреля

10.45-11.00

Подготовка участников к работе в соревновательных боксах (размещение продуктов и инвентаря), осмотр судьями соревновательных боксов

11.00

Начало работы первой команды ПЕРВОГО этапа

11.10/11.20/11.30/11.40

Начало работы последующих участников (участники начинают работу с 10-минутным интервалом)

12.30/12.40/12.50/

Конкурсные блюда подаются судьям и выставляются для показа зрителям в установленном порядке перед боксами

13.00/13.10

13.20

Начало работы первой команды ВТОРОГО этапа

13.30/13.40/13.50/14.00

Начало работы последующих участников (участники начинают работу с 10-минутным интервалом) ВТОРОГО этапа

14.50/15.00/15.10/

Конкурсные блюда подаются судьям и выставляются для показа зрителям в установленном порядке перед боксами

15.20/15.30

15.30

Окончание работы последней команды

До 15.45

Все боксы должны быть прибраны

В 15.45

Разбор ошибок конкурсных блюд с жюри чемпионата

РЕГЛАМЕНТ КОМАНДНОГО ПЕРВЕНСТВА ПОВАРОВ ПРОФЕССИОНАЛОВ

12 апреля

| | |
|---|---|
| 9.45-10.00 | Подготовка участников к работе в соревновательных боксах (размещение продуктов и инвентаря), осмотр судьями соревновательных боксов |
| 10.00 | Начало работы первой команды ТРЕТЬЕГО этапа |
| 10.10/10.20/10.30/10.40 | Начало работы последующих участников (участники начинают работу с 10-минутным интервалом) |
| 11.30/11.40/11.50/ 12.00/12.10 | Конкурсные блюда подаются судьям и выставляются для показа зрителям в установленном порядке перед боксами |
| 12.20 | Разбор ошибок конкурсных блюд с жюри чемпионата |
| 15.00 | НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ (из участников 2-х дней) НА ГЛАВНОЙ СЦЕНЕ ВЫСТАВКИ |

Продукты для соревнований:

- Участники приносят собственные 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 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 представить 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.
- 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 участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов. Их список будет сообщен

продукты)

Кулинарный чемпионат среди СТУДЕНТОВ **«ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»** **(5 КОМАНД)**

КОМАНДНОЕ ПЕРВЕНСТВО ЮНИОРОВ (СТУДЕНТОВ)

Соревнования проводятся **12 апреля 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 **10 апреля 2019г. В 17.00 на площадке чемпионата.**

Регистрационный взнос ДЛЯ СТУДЕНТОВ - ОТСУТСТВУЕТ

Награждение команд-участников происходит во второй половине дня соревнований.

В номинации «Национальный обед» (кухня народов России) с дегустацией, участникам будет предложен «Черный ящик».

Каждая команда должна из продуктов в течение 60 минут приготовить **ОСНОВНОЕ БЛЮДО** (3 порции одного блюда: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

Перед приготовлением участникам дается 15 минут на подготовку блюда, составление ТТК блюда и названия. Участники могут взять с общего стенда дополнительные продукты (список продуктов будет передан участникам 10 апреля, на собрании в 17.00)

На выполнение конкурсного задания каждой команде отводится 60 минут.

Команды стартуют с 2-минутным интервалом.

Работа команд будет осуществляться в один заход с 12.00

Все три блюда, приготовленные участниками, должны быть поданы командой одновременно ровно через 60 минут.

Представитель команды делает презентацию блюда перед жюри в течение 1 минут.

До начала соревнования участникам отводится 15 мин. на размещение 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 (СТУДЕНТОВ) 12 апреля

| | |
|--------------------|---|
| 12.10 | Подготовка участников к работе в соревновательных боксах (размещение инвентаря), осмотр судьями соревновательных боксов |
| 12.30 | Демонстрация «ЧЕРНОГО ЯЩИКА» |
| 12.30-12.45 | Подготовка меню, составление ТТК и названия блюда командами |
| 12.45 | Время начала работы команд в боксах |
| 13.45 | Конкурсные блюда подаются судьям и выставляются для показа зрителям в установленном порядке (согласно очередности) |

Продукты для соревнований:

1. Участники НЕ приносят собственные продукты и специи.

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 (никаких исключений).

Кроме того участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов (масло, соль, перец).

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, 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. У участников должны быть собственные поварские куртки белого цвета, перчатки, брюки/юбка черного цвета, и соответствующая обувь; (при желании можно заказать пошив одежды на всю команду, обращаться в оргкомитет заранее не позднее чем за месяц до соревнований.)
- 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 10 апреля 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

Церемония награждения

- Церемония награждения состоится 12 апреля 2019 года на главной сцене в 17.15
- 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

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.
- Все остальные участники получают дипломы.
Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

- 15 баллов – гигиена, организация рабочего места (**mise en place**), рациональное использование продукта;
- 15 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции;
- 15 баллов – профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда;
- 55 баллов – вкус блюда.

Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка до 2-х минут не штрафует. Задержка более 3 минут наказывается штрафными баллами.

СИСТЕМА ПОДСЧЕТА БАЛЛОВ

- 60-69 очков – диплом участника
- 70-79 баллов – третье место/бронзовая медаль
- 80-89 баллов – второе место/серебряная медаль
- 90-99 баллов – первое место/золотая медаль
- 100 баллов – золотая медаль с отличием

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 Черноземья

Контактное лицо:
Президент Ассоциации кулинаров и рестораторов Черноземья
Дмитрий Выродов,
тел.: 8 950 771 72 15
e-mail: notpp@mail.ru