



ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ отборочного этапа Всероссийского открытого кулинарного чемпионата CHEF A LA RUSSE 2020 в Санкт-Петербурге



Уважаемые коллеги!

Национальная ассоциация кулинаров России, компания METRO и Санкт-Петербургская ассоциация кулинаров приглашают Вас принять участие в отборочном этапе Всероссийского открытого кулинарного чемпионата **CHEF A LA RUSSE 2019 в Санкт-Петербурге.**

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

ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

5,6,7 ноября 2019 года на территории конгрессно-выставочного комплекса «Экспофорум»

ОРГАНИЗАТОРЫ



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES





ОРГАНИЗАТОРЫ

Отборочный этап кулинарного чемпионата проводится компанией METRO Cash&Carry, Национальной Ассоциацией кулинаров, Санкт-Петербургской ассоциацией кулинаров под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров – WorldChefs.

УЧАСТНИКИ

Всего в соревнованиях принимает участие 15-20 команд профессионалов.

В чемпионате CHEF A LA RUSSE (профессионалы) 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-шеф, повар, шеф-кондитер, кондитер) на любом предприятии питания на территории РФ или иностранного государства, независимо от его ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

Команда состоит из 3 человек:

- ✓ 2 повара
- ✓ 1 кондитер

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

ОРГАНИЗАТОРЫ



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



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 1 человеку на каждый бокс. Команда может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственно готовки меню и подготовки продуктов.

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

- ✓ Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками
- ✓ Жеребьевка чемпионата
- ✓ По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече.
- ✓ Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования.
- ✓ Демонстрация оборудования
- ✓ Утверждение графика по дням и решение организационных вопросов.

Дата и время организационного собрания будут объявлены дополнительно!!!

ОБОРУДОВАНИЕ

Участникам предоставляется рабочий бокс: столы, пароконвектомат, индукционная плита, холодильный шкаф, блендер, слайсер, сбивальная машина-миксер, а также морозильные шкафы (для общего пользования). Все

ОРГАНИЗАТОРЫ



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



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.
- ✓ Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на собственных тарелках диаметром 28 см белого цвета.
- ✓ 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 В НОМИНАЦИИ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

Соревнования проводятся на основании графика В номинации «Национальный обед» (кухня народов России) с дегустацией, с обязательным включением следующих продуктов:

- Закуска – форель охлажденная, икра красная;
- Горячее блюдо – баранина корейка, печень куриная, грибы лесные (опята), брусника;
- Десерт - молоко, мед, фундук.

ОРГАНИЗАТОРЫ



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



Каждая команда должна из продуктов в течение 90 минут приготовить:

- ✓ Один вид холодной или горячей закуски (4 порций: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- ✓ Горячее блюдо с гарниром (4 порций: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- ✓ Десерт в ресторанной подаче (4 порций: 3 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.)

Продукты для соревнований:

- ✓ **Основные продукты предоставляются организаторами. Командам запрещено использовать принесенные с собой продукты в качестве основных. Команда, нарушившая данное правило будет дисквалифицирована.**
- ✓ Участники могут приносить собственные дополнительные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается).

ОРГАНИЗАТОРЫ



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



MEGUSTRO

HORECA COMMUNITY FEST

- ✓ 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.
- ✓ 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»).

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



Кроме того участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов. Их список будет сообщен дополнительно.

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).

Победители имеют право на участие в финале **CHEF A LA RUSSE 2020 г.**

Все остальные команды получают дипломы участников.

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

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 продукта;

ОРГАНИЗАТОРЫ



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



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

- ✓ Поварская форма брюки/юбка черного цвета куртка фартук любого цвета одинаковая для всей команды и соответствующая профессиональная обувь.
- ✓ Категорически запрещается ношение участниками чемпионата полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

ОРГАНИЗАТОРЫ



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- ✓ Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в распорядке 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.
- ✓ 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 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.
- ✓ 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

ОРГАНИЗАТОРЫ



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.

- ✓ Организаторы имеют право вносить изменения и дополнения в правила соревнований не позднее, чем за 7 дней до начала соревнований.

ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

На церемонии награждения должны присутствовать все участники соревнований.

Брюки/юбки обязательны или черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды

Оргкомитет:

Анна Абрадушкина (компания METRO)

anna.abradushkina@metro-cc.ru

+7 (968) 667-1743

Денис Александров (Национальная ассоциация кулинаров)

denis_alexandrov80@mail.ru

+7(906) 703-59-00

Виктор Шабалин (Санкт-Петербургская ассоциация кулинаров)

culinarspb@mail.ru

+7 (911) 754-31-98

ОРГАНИЗАТОРЫ



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

