



WORLD  
ASSOCIATION  
OF CHEFS  
SOCIETIES



АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ  
ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Отборочный тур Всероссийского открытого кулинарного чемпионата  
Chef a la Russe 2020г.  
Ярославль, 20-21 сентября 2019г.  
Концертно-зрелищный центр Миллениум**

**Организаторы: METRO Cash&Carry, Национальная Ассоциация Кулинаров России (НАКР) под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров WACS**

**Со-организаторы: Ассоциация кулинаров Ярославля  
Мэрия г. Ярославля**

**Дата проведения: 20-21 сентября 2019 г.**

**Место проведения: Концертно-зрелищный центр Миллениум, г. Ярославль,  
Которосльская набережная, 53.**

#### **УЧАСТНИКИ**

##### **Количество участников:**

Профессионалы: **13 команд (команда: 2 повара, 1 кондитер)**, работающих по профилю, заявленных заранее от предприятий общественного питания.

Юниоры: **4 команды (команда: 2 повара)** от профильных учебных заведений Ярославля, Яр-й обл или городов ЦФО. ( ВУЗы, ФСПО, ПТУ и т.д.)

#### **УСЛОВИЯ:**

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

### **СУДЬИ**

- Технический директор Национальной Ассоциации Кулинаров России, судья WACS категории «В» Андрей Романов
- Вице-президент ассоциации Шеф-поваров Сербии, судья WACS категории «В» Зоран Велькович (Сербия)
- Бенд-шеф НАК, судья WACS категории «В» Кирилл Синичкин

### **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.

### **УНИФОРМА**

- Оргкомитет **НЕ** предоставляет участникам поварскую униформу. 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.

## **КУЛИНАРНЫЙ ЧЕМПИОНАТ СРЕДИ ПОВАРОВ ПРОФЕССИОНАЛОВ (13 КОМАНД)**

### **КОМАНДНОЕ ПЕРВЕНСТВО ПОВАРОВ**

Соревнования проводятся **20-21 сентября 2019 г.**

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 **19 сентября 2019г. В 18.00 на**

площадке чемпионата.

Регистрационный взнос составляет 4500р. с команды.

**Для членов Ассоциации кулинаров Ярославской области участие бесплатно.**

Награждение команд-участников происходит после соревнований.

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

**Холодная закуска – форель охлажденная, икра красная;**

**Горячее блюдо – баранина, печень куриная, грибы лесные (опята), брусника;**

**Десерт – молоко, мед, орех 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 5-минутным интервалом.
- 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).

#### **ПРОДУКТЫ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ:**

- Организаторы предоставляют участникам все необходимые для приготовления конкурсных блюд ингредиенты
- 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.
  - 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).
  - 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 (масло растительное, оливковое, соль, перец, молочные продукты)

## **ОБОРУДОВАНИЕ**

Участникам предоставляется рабочий бокс: столы, пароконвектомат, индукционная плита, холодильный шкаф, блендер, сбивальная машина-миксер, а также морозильный шкаф (для общего пользования). Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

## **КУЛИНАРНЫЙ ЧЕМПИОНАТ СРЕДИ СТУДЕНТОВ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК» (4 КОМАНДЫ) КОМАНДНОЕ ПЕРВЕНСТВО ЮНИОРОВ (СТУДЕНТОВ)**

Соревнования проводятся **21 сентября 2019**

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 **19 сентября 2019 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 приготовить в течение 60 минут из продуктов, находящихся в Чёрном ящике, **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 позже).
- На выполнение конкурсного задания каждой команде отводится 60 минут.
- Команды стартуют с 2-минутным интервалом.
- Работа команд будет осуществляться в один заход.

- Все три блюда, приготовленные участниками, должны быть поданы командой одновременно ровно через 60 минут.
- Представитель команды делает презентацию блюда перед жюри в течение 1 минуты.
- 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.)

### **ПРОДУКТЫ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ:**

- 1. Участники НЕ приносят собственные продукты и специи.**
- 2. НЕ Допускается использование заранее приготовленных соусов, ВСЕ СОУСЫ ГОТОВЯТСЯ В БОКСЕ.**
- 3. 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**

Участникам предоставляется рабочий бокс: столы, пароконвектомат, индукционная плита, холодильный шкаф, блендер, сбивальная машина-миксер, а также морозильный шкаф (для общего пользования). Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

## **ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ВСЕХ КАТЕГОРИЙ**

### **ВСТРЕЧА УЧАСТНИКОВ С ОРГКОМИТЕТОМ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ**

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками **19 сентября**

- в **17.00** со студентами на площадке чемпионата

- в **18.00** с профессионалами на площадке чемпионата

**По одному представителю команды в обязательном порядке должны присутствовать на данной встрече**

Встреча будет посвящена следующим вопросам:

- Выдача участникам шевронов партнеров и спонсоров.
- Демонстрация оборудования и решение организационных вопросов.
- Жеребьевка Чемпионата.

### **ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ**

- Время проведения церемонии награждения будет указано в расписании мероприятия.
- 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:**

Общие вопросы, участники-конкурсанты: **Ольга Лобанова**, 89301010025, [corporate@volga-tours.ru](mailto:corporate@volga-tours.ru), **Анна Михайлова**, тел.: 89154167734, e-mail: [anita.mix11@gmail.com](mailto:anita.mix11@gmail.com)

#### **Участие в выставке для поставщиков HORECA:**

**Анна Михайлова**, тел.: 89154167734, e-mail: [anita.mix11@gmail.com](mailto:anita.mix11@gmail.com), **Юлия Заволгина**, 8 930 101 00 26, [marketing@volga-tours.ru](mailto:marketing@volga-tours.ru)