



РЕСТОРАНЫ
Астаны
РЕКЛАМНО-ИНФОРМАЦИОННОЕ ИЗДАНИЕ О ГОСТЕПРИИМСТВЕ



HoRex
Kazakhstan



ОРГАНИЗАТОР ФЕСТИВАЛЯ РЕКЛАМНО-ИНФОРМАЦИОННОЕ ИЗДАНИЕ О ГОСТЕПРИИМСТВЕ «РЕСТОРАНЫ АСТАНЫ»

ПОЛОЖЕНИЕ

О проведении Второго Международного Гастрономического Кубка «Деларук - 2016. Новое Направление», среди команд поваров, пекарей, кондитеров Республики Казахстан, России, Белоруссии, Латвии, Литвы, Эстонии, Израиля, Италии, Франции, Киргизии, Армении и др. В рамках 12-ой Центрально-Азиатской Международной Выставки «Все для Отелей, ресторанов, супермаркетов» **2, 3, 4 ноября 2016 года, г. Алматы.**

ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ

Цель проведения Второго Международного Гастрономического Кубка «Деларук - 2016. Новое Направление» – повышение профессии повара, кондитера, пекаря в целом, популяризация поварского мастерства высокопрофессиональной кухни, развитие ресторанного бизнеса как индустрии. Кубок призван способствовать обмену опытом, повышению профессионального мастерства и командного духа. Налаживание связей среди профессиональных сообществ поваров Казахстана, России, всего мира. Возрождение исторического наследия и кулинарного искусства, формирование имиджа Казахстана, как кулинарной страны, с развитой системой Гостеприимства. Информирование профессиональной аудитории о достижениях казахстанских и зарубежных компаний, заинтересованных в продвижении своей продукции и услуг в ресторанном, кондитерском секторе рынка. Поддержка компаний-поставщиков представляющих на мировом рынке экологически-чистые продукты. Предоставление возможности личного общения управляющим компаний-поставщиков с рестораторами, поварами, кондитерами для налаживания деловых отношений.

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

Дата проведения: 2, 3, 4 ноября 2016 года. (среда, четверг, пятница)

Место проведения: Казахстан, г Алматы, КЦДС «Атакент», расположенный по адресу: ул., Тимирязева, 42 Павильон 11. с 10-00 до 18-00.

Организатор: Рекламно-информационная издание о гостеприимстве «Рестораны Астаны».

При поддержке: Выставочная компания ИТЕСА (Итеса) г. Алматы,

Центр Елены Безруковой «Учебно-консалтинговый центр, школа Продаж» г. Алматы.

Участники: Команды разных стран: национальные, региональные, городские; отелей, ресторанов, кафе, кофеен, пекарен, кондитерских, пиццерий, пабов, таверн, студенты колледжей и вузов Казахстана, России, Киргизии, и др.

Жюри: Бригады жюри, состоящие из известных зарубежных, российских и казахстанских экспертов и профессионалов отрасли. В составе жюри – судьи WACS (Всемирной ассоциации сообществ шефов).

Награды: Все участники соревнований получают памятные дипломы. Призеры в каждом классе программы награждаются золотыми, серебряными и бронзовыми медалями, дипломами. По итогам соревнований участники ждут призы и подарки от организаторов и партнеров: профессиональная литература, кулинарная техника, продуктовая корзина от партнеров, посуда и аксессуары, сертификаты на обучение, стажировки в известных ресторанах, школах, центрах Казахстана, России.

По итогам соревнований в любой номинации, суммируются баллы каждой команды-участницы, (ресторана, гостинично-ресторанного комплекса, сети ресторанов, кафе, кофеен и т. д.) выявляется первенство с вручением за командное единство:

ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО КУБКА «ДЕЛАРУК-2016. НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ» - золотой

ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО КУБКА «ДЕЛАРУК-2016. НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ» - серебряный



ПРОГРАММА:

- Практические выступления шеф-поваров.
- Практические выступления в поварских классах.
- Экспозиция готовых работ из пищевых продуктов.
- «Золотой шеф-повар 2015 года»
- Открытый чемпионат по хлебопечению «Деларук -2016.Новое Направление».
- Соревнования молодежных команд пекарей учебных заведений «Деларук -2015».
- Арт-класс, выставка кондитерских работ, многоярусный торт, работа их шоколада и теста, в традициях казахского гостеприимства

РЕГИСТРАЦИОННЫЙ ВЗНОС

Оплата регистрационного взноса производится наличными, а также на основе счета выставленного оргкомитетом **до 20 октября 2016 года.**

- Для команды поваров, категория R(3 человека) – **50 000 тенге.** (Свои продукты)
- Для команды поваров (юниоры) R₁ (3 человека) – **45 000 тенге.** (Свои продукты)
- Для команды шеф-поваров, категория F (3 человека) – **70 000 тенге** (только продукты организаторов).
- «Золотой шеф-повар 2015 года» – **35 000 тенге** (свои продукты)
- Для индивидуального участника с дегустацией, (категория A₁–A₁₂) – **25 000 тенге.**(свои продукты)
- Для индивидуального участника без дегустации (категория B1-B4) – **7 000 тенге.**
- Открытый Чемпионат по хлебопечению (категория X) – **45 000 тенге.**
- Соревнование молодежных команд пекарей учебных заведений (категория X1) – **40 000 тенге.**
- Арт-класс, (категория E) – **7 000 тенге.**

Индивидуальные участники могут подать заявку на участие в нескольких классах, при этом регистрационный взнос оплачивается за каждый класс. Судейству необходимо предоставить наличие оплаты перед оргсобранием.

Срок подачи заявок: до 20 октября 2016 года.

Оргкомитет:

Руководитель проекта Ирина Перминова, e-mail: ra-delaruk@mail.ru, тел.:+77078088644;
Центр Елены Безруковой г. Алматы, тел.:+77273216347, 3271562; e-mail: 3271562@mail.ru;
Раушан Масимова, Менеджер проектов ИТЕСА (Итеса) г. Алматы, тел: +77272584343,
Прямой тел: +77272585526, Факс: +77272583444, 2585527, e-mail: Raushan.massimova@iteca.kz

Всем участникам соревнований предоставляется возможность посетить один мастер-класс, любой на выбор, который проводит член шеф-жюри, по специальному пригласительному билету. Тему мастер-класса можно выбрать на площадке проведения

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА УЧАСТИЯ

Подача заявок и оплата регистрационного взноса: сроки подачи заявок и количество участников ограничены. Заявки на участие принимаются до **20 октября 2016 года.** Заявки, направленные после 20 октября, принимаются и рассматриваются только при наличии оборудованных рабочих мест для выступления участников. Организаторы оставляют за собой право отбора участников в каждую категорию.

Максимальное количество участников в каждой категории:

- Командные соревнования, категория R – взрослые, не более 12 команд
- Командные соревнования, категория R₁ – юниоры, не более 12 команд
- Команда шеф-поваров, категория F – не более 6 команд
- Индивидуальные соревнования с дегустацией, категория A1-A12-не более 66 участников
- Индивидуальные соревнования без дегустации, категория B- не более 24 участника
- «Золотой шеф-повар 2014 года» – не более 12 участников
- Открытый Чемпионат по Хлебопечению, категория X-не более 6 команд
- Соревнования молодежных команд пекарей учебных заведений, категория X1–не более 6 команд.
- Арт-класс, категория E – по 10 работ - не более 40 работ.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРАКТИЧЕСКИЕ СОРЕВНОВАНИЯ С ДЕГУСТАЦИЕЙ, КАТЕГОРИЯ А₁-А₁₂

- А₁ – основное ресторанное блюдо из конины;
 - А₂ – основное ресторанное блюдо из гидробионтов (продукты моря);
 - А₃ – основное ресторанное блюдо из птицы;
 - А₄ – блюдо современной казахской кухни;
 - А₅ – основное ресторанное вегетарианское блюдо;
 - А₆ – горячая ресторанный закуска;
 - А₇ – настоящая паста, ризотто, лазанья, равиоли (на выбор);
 - А₈ – основное блюдо «Модерн»;
 - А₉ – основное блюдо из мяса;
 - А₁₀ – основное блюдо из дичи;
 - А₁₁ – основное блюдо из **Норвежской рыбы**.
 - А₁₂ – **блюда японской кухни (суши, сашими, ролы и т.д.)**.
- Участие в одном или нескольких классах на выбор, не более 66 участников.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ БЕЗ ДЕГУСТАЦИИ, КАТЕГОРИЯ В

- В₁ – банкетное блюдо из птицы;
- В₂ – банкетное блюдо из гидробионтов (морепродукты);
- В₃ – ресторанное вегетарианское блюдо;
- В₄ – банкетные закуски в индивидуальной подаче (6 наименований).

Участие в одном или нескольких классах на выбор, не более 24 участников

Участники могут выступать в одном или нескольких классах одновременно. Участник может выставлять несколько изделий в одном классе, в этом случае каждое изделие оценивается отдельно. Организаторы готовят выставочные места для одновременного выступления всех участников арт-класса. Организаторы предоставляют выставочное место 1*1 м. Посуду и прочие атрибуты композиции обеспечивают участники. Выставочное место можно оформить дополнительно аксессуарами (драпировка, свечи, цветы и др.). Декорация стола не является составной частью зачетной экспозиции, но производит общее впечатление. Допускается использование дополнительной подсветки и спецэффектов, в случае если они не будут мешать демонстрации работ других участников, также допускается использование вращающихся основ. При этом электрические шнуры не должны выходить за периметр демонстрационного стола. Участники должны заранее согласовать с организаторами использование такого рода оборудования. Организаторы не несут ответственность за несчастные случаи, связанные с использованием оборудования участников. Все демонстрационные изделия должны иметь информацию, содержащую название блюда, имя и фамилию участника, город и страну-представителя. Таблички для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15*10 см

Арт-класс, Категория Е. (без дегустации)

- Е1 Многоярусный праздничный торт.
- Е2 Шоколадные конфеты ручной работы.
- Е3 Казахская кухня. Десерт.
- Е4 Казахская кухня. Изделия из теста.

Е1 Многоярусный праздничный торт .Изделие изготавливается в условиях стационарного предприятия и **выставляется в экспозицию в готовом виде**. Высота изделия не ограничена. Торт должен украшаться только вручную, все элементы декорации торта, за исключением основания (пьедестала) должны быть изготовлены из съедобных материалов. Украшения могут выполняться из карамели, пастилажа или других подходящих материалов. Допускается использование тычинок, проволоки для цветов в английской технике. Часть торта должна быть представлена в разрезе для жюри. Допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций. Экспозиция оформляется дополнительными аксессуарами для более удачной презентации торта

Е2 Шоколадные



конфеты ручной работы. В данном классе участник представляет набор конфет не менее 5 видов (нарезные, наливные, трюфели, и т.п.) не менее 6 штук по каждому виду.

Е3 Казахская кухня. Десерт. Тему для приготовления десерта каждый участник выбирает самостоятельно, блюдо готовится в банкетном исполнении. Высота десерта не ограничена. Десерт украшается вручную. Не разрешается использовать клеевой карандаш, непищевые клеи, непищевые красители и непищевые каркасы. В случае необходимости десерт может быть покрыт железирующим материалом.

Е4 Казахская кухня. Изделия из теста. Авторское изделие готовится из любого теста, количество, форма, размеры изделия и тематика композиции - на усмотрение участника. Для оформления работы допускается использование декорации и подсветки.

СУДЕЙСТВО

- Все блюда должны быть выполнены в боксах на глазах у членов жюри и гостей выставки;
- Судьи обращают внимание на следующие позиции: оригинальность, мастерство исполнения, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов, подача, вкус в сочетании со всеми использованными ингредиентами, сбалансированность блюда, соответствие заданию и теме;
- Время, указанное в условиях выбранного класса, должно строго соблюдаться. За нарушение регламентированного времени жюри снижает баллы.

ОБЩИЕ КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА

Техника и уровень сложности выполнения.

Уровень сложности выполнения работы будет оцениваться с точки зрения художественного таланта автора работы, времени, затраченного на выполнение работы, трудоемкость и оригинальность идеи.

Мастерство использования материалов (ингредиентов).

Оценивается профессиональное использование ингредиентов (материалов)

Художественное и профессиональное исполнение, композиция, креативность.

Качество работы согласно этическим и эстетическим нормам, сбалансированность с учетом современных тенденций, гармоничное сочетание вкуса, цвета, текстуры, ингредиентов, оригинальность.

Общее впечатление, презентация, инновация. Общее впечатление от работы должно быть положительным, воодушевляющим. Оцениваются новизна идей и оригинальность их воплощения. Причем новый и творческий подход к работе должен быть очевиден. Также оценивается аппетитность блюда, размер порций, современный стиль

Вкус: вкус и аромат в сочетании со всеми использованными ингредиентами, блюдо должно быть легко усваиваемым и аппетитным.

Правильное профессиональное приготовление: правильное использование (выполнение) базовых техник в соответствии с современными кулинарными тенденциями.

Мастерство исполнения, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов.

Расположение компонентов/подача. Чистая подача, образцовая подача на тарелке с целью обеспечить удобство подачи (обслуживания), неперегруженное блюдо, в том числе с точки зрения гарнира и элементов декора.

Критерии оценивания для категории R, R₁, A₁ – A₁₂, F, X, X₁, «золотой шеф-повар»

- **Вкус** – 40 баллов;
- **Презентация** – 30 баллов;
- **Профессиональное приготовление** – 20 баллов (организация, навыки, гигиена);
- **Методы работы** – 10 баллов.

Критерии оценивания для категории B:

- **Презентация** (общее впечатление от блюда, аппетитность, эстетичность) – 0-25 баллов;
- **Композиция** (состав блюда, практичность, пропорциональность) – 0-25 баллов;

- **Профессионализм исполнения** (техника приготовления, новизна творчества, современное звучание блюда) – 0-25 баллов;
- **Оформление, подача** (практичные с точки зрения подачи, не перегруженные гарниром и элементами оформления, легкие) – 0-25 баллов.

Победители определяются по количеству набранных баллов.

Максимальное количество – **100** баллов. Дробные оценки не допускаются.

*Таким образом, максимальная оценка по категориям составит:

R, R1, F – 300 баллов, **A1-A12, B1-B4, «золотой шеф-повар» – 100** баллов.

То есть участники категорий **R, R1, F**, (командные выступления поваров с дегустацией) будут оценены коллегией судей из расчета **100-0** баллов за каждое блюдо меню, в этих категориях максимальная сумма оценки трех блюд составит **300** баллов; участники категории **A1-A12** (индивидуальные выступления поваров с дегустацией) будут оценены коллегией судей из расчета **100-0** баллов за блюдо; Все остальные категории **B1-B4**, будут оценены коллегией судей из расчета **100-0** баллов за каждую номинацию.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ/НАГРАЖДЕНИЕ

Изделия/работы/композиции будут оцениваться по **100**-балльной системе (за одно изделие). Максимум **100** баллов за изделие/работу/композицию/задание. Победители определяются по количеству набранных баллов:

99-90 баллов – золотая медаль и диплом кубка;

89-80 баллов – серебряная медаль и диплом кубка;

79-70 баллов – бронзовая медаль и диплом кубка;

69-60 баллов – диплом кубка.

ЗАДАНИЯ И УСЛОВИЯ ПО КЛАССАМ. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРАКТИЧЕСКИЕ СОРЕВНОВАНИЯ С ДЕГУСТАЦИЕЙ, КАТЕГОРИЯ A₁-A₁₂

A₁ – основное ресторанное блюдо из конины;

A₂ – основное ресторанное блюдо из гидробионтов (продукты моря);

A₃ – основное ресторанное блюдо из птицы;

A₄ – блюдо современной казахской кухни;

A₅ – основное ресторанное вегетарианское блюдо;

A₆ – горячая ресторанный закуска;

A₇ – настоящая паста, ризотто, лазанья, равиоли (на выбор);

A₈ – основное блюдо «Модерн»;

A₉ – основное блюдо из мяса;

A₁₀ – основное блюдо из дичи;

A₁₁ – основное блюдо из **Норвежской рыбы) NEW**

A₁₂ – блюдо японской кухни (суши, сашими, ролы и т.д.)) **NEW**

График выполнения задания категории A₂, A₃, A₅, A₆, A₇, A₈, A₉, A₁₀, A₁₁, A₁₂.

- 10 минут – подготовка рабочего места к выступлению;
 - 40 минут – приготовление, подача и презентация оригинального блюда согласно номинации.
 - 10 минут – уборка рабочего места.
- Общее время работы участника – **1 час**.

График выполнения задания категории A₁, A₄.

- 10 минут – подготовка рабочего места к выступлению;
 - 60 минут – приготовление, подача и презентация оригинального блюда согласно номинации.
 - 10 минут – уборка рабочего места.
- Общее время работы участника – **1 час. 20 мин**

Комментарии к заданию

- Посуду для приготовления и подачи композиции участники приносят сами. Не рекомендуется использовать для подачи стеклянную и зеркальную посуду;
- Продукты для соревнований участники приносят с собой: рис (можно готовый), соусы, свежая рыба, мясо, курица в виде филе или тушек рыбы – очищенные, обработанные, но не нарезанные, а также другие ингредиенты, требуемые для приготовления и подачи;
- Предшествующие приготовления должны быть сведены к минимуму;
- Украшения, предметы декора для составления композиции, в том числе пищевые элементы, требующие большего времени для приготовления, приносятся участниками с собой

ОБОРУДОВАНИЕ РАБОЧИХ МЕСТ

Работа в практических классах организуется в соответствии с графиком в специальных боксах. Для работы в зоне соревнований оборудуется 3 бокса на 6 рабочих мест. В состав технологического оборудования входят: пароконвектомат (на 2 рабочих места), плита 4-х комфорочная с жарочным шкафом (на 2 рабочих места), низкотемпературный шкаф (на 2 рабочих места), 3 рабочих стола (размер 1200*700), стол с охлаждаемым шкафом, производственная односекционная ванна, раковина для мытья рук, стеллаж передвижной, стеллаж стационарный, весы электронные, чайник электрический, пекарский шкаф, пицца-печь, гриль газовый.

Открытый чемпионат по хлебопечению «Деларук –2016.Новое Направление.», (категория X взрослые).

За день до начала соревнований 3 ноября , 1 час на ознакомление с оборудованием и сырьем, подготовка закваски, прочее **7 часов работы с 09.00 до 15.00 в день соревнований 2 и 3 ноября.** Каждая команда состоит из 3 пекарей, один из участников берет на себя функции капитана.

Сбор участников, размещение на стендах 09-00– 09:30

Время на выпечку 10:00 – 15:00

Выкладка продукции на стенд 15:00 – 15:30

Защита работы 15:30 – 17:00

Для каждой конкретной команды, накануне дня соревнования, состоится консультация по использованию техники, установок, печей. Вечером перед днём соревнований дается 1 час для подготовки полуфабрикатов (опара, пулиш, бига, закваска, заварка, замачивание семян, прочее), различного вида теста, требующего ночного, холодного брожения, раскатка слоеного дрожжевого теста и прочие подготовительные операции. Во время конкурса будет организована техническая поддержка со стороны поставщиков оборудования. Во время конкурса членам команды запрещается пользоваться услугами технической поддержки при выполнении определенных операций (например: раскатка теста должна производиться самостоятельно). В качестве улучшающих добавок можно использовать активный и/или неактивный солод. Не рекомендуется использовать хлебопекарные улучшители. Запрещено использовать миксы и премиксы. Особенные специфичные национальные сырьевые компоненты, инвентарь, вспомогательные средства разрешаются для применения.

Профессиональный конкурс состоит из изготовления хлебобулочных изделий на тему «Праздник»:

1.Хлеб. Хлеба из общего объема 4-7 кг муки и дополнительных сырьевых компонентов по выбору участников конкурса. Рецептуры, многообразие, вес изделий, их форма и декор – выбор предоставляется конкурсантам. **1 2 вида хлеба** из смеси ржаной и пшеничной муки (рекомендуется использовать муку из других злаков, а также семян и зерён) и **2 вида хлеба** на базе пшеничной муки (рекомендуется использовать муку из других злаков, а также семян и зерён). Разнообразие хлебов

приветствуется. Допускается с одного замеса делать различные виды хлебов (добавление разных начинок, наполнителей).

2. Мелкоштучная выпечка и изделия для праздника (сдобные, гастрономические булочки, которые ассоциативно можно воспринимать, как фуршетную продукцию, обычно изготавливаются маленькой массой). Мелкоштучные изделия, выпечка для вечеринок и торжеств из общего объема муки 3-5 кг. Приветствуются креативные идеи, может быть любой вариант фуршетной выпечки. Продукция должна быть удобной для потребления. Рецептуры, многообразие, вес изделий, их форма и декоративная отделка – выбор предоставляется конкурсантам. Количество: без ограничений (минимальное количество 3-4).

3. Слоеные дрожжевые изделия из общего объема муки 1-2 кг и дополнительных сырьевых компонентов. Рецептуры, многообразие, вес изделий, их форма и декор – выбор предоставляется конкурсантам. Пример: минимум 2 вида изделий, допускается использование одного теста. Многообразие форм, и национальный колорит приветствуются. Во время конкурса и награждения победителей все конкурсанты должны быть одеты в типичную для страны профессиональную одежду с головным убором. Участники конкурса самостоятельно обеспечивают себя профессиональной, форменной одеждой. Размеры столов для презентации продуктов: 1,10 м X 0,7 м. Можно использовать 2 стола. При выкладке композиции не допускается превышение размеров.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ БЕЗ ДЕГУСТАЦИИ, КАТЕГОРИЯ В

(участие в одном или нескольких классах на выбор)

В1 – банкетное блюдо из птицы – блюдо из домашней или дикой птицы презентуется на декоративной тарелке (подставке) минимум на шесть персон. Блюдо готовится горячим, выставляется холодным, для презентации желируется.

В2 – банкетное блюдо из морепродуктов – блюдо презентуется на декоративной тарелке (подставке) минимум на шесть персон. Блюдо готовится горячим, выставляется холодным, для презентации желируется.

В3 – ресторанное вегетарианское блюдо – допускается использование любых видов вегетарианских продуктов, а также молочных, кисломолочных продуктов, сыров, яиц. Блюдо может быть приготовлено и подано на одной декоративной тарелке минимум на четыре персоны или четыре разных ресторанных вегетарианских блюда в однопорционной индивидуальной подаче (оценивается как одно). Блюдо готовится горячим, выставляется холодным, для презентации желируется.

В4 – банкетные закуски в индивидуальной подаче шести наименований – выставляются шесть различных закусок (холодных и (или) горячих), каждая порция с расчетом на одного человека. Индивидуальные закуски для презентации желируются.

Программа выступления включает участие в любом из представленных классов по выбору участника. Допускается одновременное участие в нескольких классах, также участник может выставлять несколько изделий в одном классе. При этом каждое изделие оценивается отдельно.

Блюда готовятся заранее и выставляются на экспозицию в первый день конкурса. В этот же день жюри проставляет баллы. В случае если изделие потеряло внешний вид, организаторы имеют право снять его с выставки. На итоговый балл участника это не влияет.

Организаторы предоставляют выставочные места для одновременного выступления всех участников. Посуду и прочие атрибуты композиции обеспечивают участники. Выставочное место можно оформить дополнительно аксессуарами (драпировка, свечи, подсветка, цветы и др.), декорация стола не является составной частью зачетной экспозиции, но производит общее впечатление. Все демонстрационные изделия должны иметь технологические карты, а также таблички с названием изделия (композиции), именем автора, города и страны-представителя.

КОМАНДА ШЕФ-ПОВАРОВ, КАТЕГОРИЯ F

В течение **1 часа 30 минут** команда из трех человек – 2 повара и 1 кондитер, или 3 повара – готовит в боксе и представляет обед из трех блюд на два человека (приготовленные дважды): холодную закуску, основное блюдо и десерт. **Каждая команда получает корзину продуктов, о которых участники узнают лишь в начале соревнования.** Дополнительный набор продуктов, который будет обеспечен организаторами: соль, сахар, масло, уксус, мука... Блюда, приготовленные публично для презентации, размещаются на демонстрационном столе. Команда предоставляет краткое описание меню.

В течение 20 минут от начала соревнования командир каждой команды представляет на рассмотрение жюри меню своей команды. Жюри оценивает рациональность (целесообразность) использования продуктов, которые входят в состав меню, методы работы, оригинальность, кулинарные навыки и знания каждой команды.

КАТЕГОРИЯ R (взрослые), – КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ

Команда состоит из трех человек – 2 шеф-повара/повара, кондитер/шеф-кондитер.

Каждая команда готовит в боксе обед на две персоны из трех блюд: закуска, основное горячее блюдо, десерт. Один комплекс представляется жюри вместе с технологическими картами (на русском и английском языке), один – на выставочную экспозицию.

Время приготовления – **1 час 50 минут** в боксе.

Меню обеда должно включать следующие блюда:

1-е блюдо – холодная или горячая закуска в банкетной подаче;

2-е блюдо – основное горячее блюдо (из мяса, гидробионтов или птицы);

3-е блюдо – десерт..

Жюри оценивает рациональность (целесообразность) использования продуктов, которые входят в состав меню, методы работы, оригинальность, кулинарные навыки и знания каждой команды.

ЗОЛОТОЙ ШЕФ-ПОВАР 2016 ГОДА

Участник готовит три ресторанных блюда: холодная закуска, основное блюдо и десерт на две персоны (для презентации и дегустации жюри) из собственных продуктов (публичное приготовление на территории соревнований). Блюда, приготовленные публично для презентации, размещаются на демонстрационном столе.

Участник должен предоставить краткое описание меню.

Время, отведенное на приготовление - **2 часа.**

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ, КАТЕГОРИИ P

Организаторы предоставляют участнику для выступления рабочее место (производственный стол, мойка, печь). Команды выступают согласно расписанию. Время, указанное в условиях, должно строго соблюдаться. Участнику также необходимо за 30 минут до своего назначенного времени предварительно зарегистрироваться у менеджера зоны (со своими ингредиентами и другими атрибутами, необходимыми для выступления). **Продукты, посуду, инвентарь и прочие атрибуты для выступления обеспечивают сами участники.** Участники выступают в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь). Для подачи пиццы используется собственная посуда. **ВНИМАНИЕ: По окончании выступления участники в обязательном порядке должны убрать рабочее место, используемое оборудование и забрать личные вещи.** Уборка должна занимать не более 5 (пяти) минут. В случае если участник не выполняет данное условие, он может быть дисквалифицирован либо жюри может снять баллы. Команда также может быть дисквалифицирована либо может быть снижена оценка за работу, если на кухне присутствуют посторонние люди в официально назначенное для выступления время либо не соблюдаются правила гигиены. **ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКТАМ:** все используемые продукты (сырье, ингредиенты) должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям. Используемые продукты проверяются членами жюри в день соревнований. **Участники несут ответственность за качество готовых изделий предоставляемых на дегустацию жюри и зрителям. Внимание! Не допускается использование искусственных красителей и улучшителей теста.**

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ УСЛОВИЙ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

- Все участники выставляют и убирают свои изделия согласно расписанию выбранного класса. Расписание соревнований составляется организаторами.
- Информационный пакет участника - дополнительная важная информация с указанием всех уточненных

данных, когда и где состоится организационное собрание, детальное расписание выступлений, спецификации оборудования и инвентаря, планировки и т. д. - оргкомитет начинает высылать до соревнований за неделю;

- Организаторы готовят выставочные места для работ участников. Для **класса R. R1, A1-A12, B1-B4, F, X, X1,,E** предоставляются стол, накрытый светлым материалом. Передвижение и замена столов запрещены;
- Все выставочные работы оцениваются согласно общим правилам, условиям, требованиям. Вся посуда должна отвечать современным стандартам безопасности пищевых продуктов, участники должны соблюдать общие правила готовки и подачи блюд;
- Все ингредиенты и элементы, атрибуты декора выставляемых работ, равно как и посуду и необходимые принадлежности, команды обеспечивают самостоятельно. Декорации не являются составной частью зачетных композиций, но производят лучшее впечатление; Все изделия должны сопровождаться технологической картой (форма прилагается) и карточкой участника (заполняется на английском языке). Карточка участника предоставляется оргкомитетом за день до соревнований. Карты должны находиться рядом с экспонатами. Во время судейства запрещается располагать рядом с изделиями рекламные материалы. После судейства участник может дополнить экспозицию собственной табличкой или другими атрибутами (по желанию);
- Все продукты и инвентарь, используемые для приготовления блюд в боксах (практические соревнования) **обеспечиваются участниками**. Состояние и качество продуктов, инвентаря проверяется судьями перед началом соревнования.
- Участники должны соблюдать общие правила проведения соревнований (в том числе дегустации) и выставки. **Просим в обязательном порядке ознакомиться с Общим положением соревнований;**
- Организаторы **не несут** ответственность за сохранность изделий и другой собственности участников во время соревнований и выставки!