



РЕСТОРАНЫ
Астаны
РЕКЛАМНО-ИНФОРМАЦИОННОЕ ИЗДАНИЕ О ГОСТЕПРИИМСТВЕ



NoRex
Kazakhstan



ОРГАНИЗАТОР ВТОРОГО МЕЖДУНАРОДНОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО КУБКА РЕКЛАМНО ИНФОРМАЦИОННОЕ ИЗДАНИЕ О ГОСТЕПРИИМСТВЕ «РЕСТОРАНЫ АСТАНЫ»

ПОЛОЖЕНИЕ

О проведение **Второго МЕЖДУНАРОДНОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО КУБКА «Деларук 2016. Новое Направление»** среди команд юных поваров, кондитеров, пекарей Республики Казахстан, России, Израиля, Белоруссии 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, пекарей

в целом, популяризация поварского мастерства высокопрофессиональной кухни, развитие ресторанного бизнеса как индустрии. Соревнования призваны 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. 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.

Выявление лучших молодых специалистов в сфере кулинарного искусства, передовых эффективных технологий профессиональной подготовки будущих кулинаров в системе образования. Развитие и укрепление взаимоотношений организаций профессиональных учебных заведений с социальными партнерами.

В соревнованиях принимают участие юниоры учащиеся учебных заведений Казахстана, России и т.д. Каждая команда обязана иметь руководителя, который обеспечивает своевременное представление заявки, отвечает за команду и участие в конкурсе.

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

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

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

При поддержке: Выставочная компания ИТЕСА (Итеса) г. Алматы., Центр Елены Безруковой «Учебно-консалтинговый, школа Продаж».г. Алматы.

Участники: команды разных стран: национальные, региональные, городские; отелей, ресторанов, кафе, кофеен, пиццерий, пабов, таверн, учащиеся и 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: Победители определяются в каждом виде соревнований. В каждом классе – золотые, серебряные и бронзовые призеры, все участники соревнований получают памятные дипломы. Призеры в каждом классе соревнований участников 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 одного учебного заведения (студенты и преподаватели), выявляется первенство с вручением за командное единство: Гастрономический Кубок Юниоров «Деларук-2016.Новое Направление».**

ПРОГРАММА

- Практические выступления шеф-поваров
- Практические выступления в поварских классах
- Экспозиция готовых работ из пищевых продуктов
- Открытый чемпионат по хлебопечению «Деларук 2016.Новое Направление»
- Соревнования молодежных команд пекарей учебных заведений
- Арт-класс, (категория E)

РЕГИСТРАЦИОННЫЙ ВЗНОС

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

Для команды поваров-юниоров, категории RI (3 человека)—45 000 тенге.

Для индивидуального участника с дегустацией, (категория A₁–A₁₃) – 15 000 тенге (юниоры)

Для индивидуального участия без дегустации, категория B—10 000 тенге.

Соревнование молодежной команды пекарей учебных заведений, категории X1- 40 000 тенге

Арт-класс, (категория E)—5 000 тенге.

Второй Международный Гастрономический Кубок «Деларук -2016.Новое Направление» поддерживают образование и передачу мастерства, дает зеленую улицу новым талантам и способствуют передаче знаний и умений,- среди студентов колледжей и Вузов.

Оргкомитет:

Руководитель проекта- Ирина Перминова: ra-delaruk@mail.ru, +7 707 808 86 44;

Раушан Масимова-Менеджер проектов ITECA (Итеса) г.Алматы, Tel: +7 727 2583434 Fax: +7 727 2583444, 2585527, E-mail: raushan.massimova@iteca.kz.

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.

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 ресторанная 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**

A12- блюда японской кухни (суши, сашими, роллы 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.

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), не перегруженное блюдо, в том числе с точки зрения гарнира и элементов декора.

Критерии оценивания для категории R₁, A₁ – A₁₂, X1

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

Критерии оценивания для категории В:

- **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

Максимальная оценка по категориям составит:

R1 – 300, A1-A12, B1-B4, – 100 баллов.

То есть участники категорий **R, R1**, (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-A13** (индивидуальные выступления поваров с дегустацией) будут оценены коллегией судей из расчета **100-0** баллов за блюдо; 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.

**Открытый чемпионат по хлебопечению «Деларук – 2016.Новое Направление».
Соревнования молодежных команд пекарей учебных заведений (Категория X1 юниоры).**

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, возможно использовать активный и/или неактивный солод. Не рекомендуется использовать хлебопекарные улучшители. Запрещено использовать миксы и премиксы. Особенности специфичные национальные сырьевые компоненты, инвентарь, вспомогательные средства разрешаются для применения.

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

1.ХлебХлеба 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 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- 4шт.)

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.

ЗАДАНИЯ И УСЛОВИЯ ПО КЛАССАМ.

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 ресторанная 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- блюдо японской кухни (суши, сашими, ролы и т.д.)

График выполнения задания категории А₂ , А₃, А₅, А₆, А₇, А₈, А₉, А₁₀,А₁₁, А₁₂.

- 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 А1 , А4

- 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.

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 гидробионтов (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.

КАТЕГОРИЯ R1 (юниоры) – КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ

Команда состоит из трех человек – 2 повара, кондитер(или 3 повара).

Каждая команда готовит в боксе обед на две персоны из трех блюд: закуска, основное горячее блюдо, десерт. Один комплект 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 будет оценивать рациональность (целесообразность) использования продуктов, которые входят в состав меню, методы работы, оригинальность, кулинарные навыки и знания каждой команды

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 элемент требующие большего времени для приготовления, приносятся участниками с собой.
-

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 R1, A1-A13, X1, GI**
- **X1**, 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 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! Организаторы оставляют за собой право внесения корректировок в расписание.
-

Оргкомитет: Руководитель проекта- Ирина Перминова: ra-delaruk@mail.ru, +7 707 808 86 44;

Раушан Масимова-Менеджер проектов ИТЕСА (Итеса)г. Алматы,Tel: +7 727 2583434 Fax: +7 727 2583444, 2585527,E-mail: raushan.massimova@iteca.kz.