



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



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

23-24 октября 2019г.

ДонЭкспоцентр, г. Ростов-на-Дону

Организаторы: METRO Cash&Carry, Национальная ассоциация кулинаров России.
Со-организаторы: ДонЭкспоцентр, Школа кулинарного искусства и сервиса HoReCa School.
При поддержке Департамента Потребительского рынка Ростовской области
Под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров WACS
Дата проведения: 23-24 октября 2019г.
Место проведения: Ростов-на-Дону. Проспект Михаила Нагибина, 30
Мероприятие состоится в выставочном комплексе ДонЭкспоцентр.

УЧАСТНИКИ

Количество участников:

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

10 команд (команда: 2 повара) от профильных учебных заведений Ростовской области и других регионов ЮФО.

СУДЬИ

- § Растунин Александр, шеф-повар, судья WACS категории В от Национальной Ассоциации кулинаров
- § Банный Евгений, шеф-повар, судья WACS категории В от Национальной Ассоциации кулинаров
- § Александров Денис, исполнительный директор НАК, судья WACS категории В от Национальной Ассоциации кулинаров

Кулинарный чемпионат среди ПОВАРОВ профессионалов (15 КОМАНД)

КОМАНДНОЕ ПЕРВЕНСТВО ПОВАРОВ

Соревнования проводятся **23-24 октября 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 **22 октября 2019г. в 17.00** на площадке чемпионата.

Регистрационный взнос составляет 4500р. с команды.

Награждение команд-участников происходит во второй половине второго дня соревнований.

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

Холодная закуска – форель охлажденная, икра лососевая
Горячее блюдо – корейка баранья, печень куриная, грибы лесные (опята), 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 ресторанный 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 три захода 23 и 24 октября. 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

23 октября

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 ЗАХОДА
11.05/11.10/11.15/11.20	Начало работы последующих участников (участники начинают работу с 5-минутным интервалом)
12.30/12.35/12.40/ 12.45/12.50	Конкурсные блюда подаются судьям и выставляются для показа зрителям в установленном порядке перед боксами
13.00	Начало работы первой команды ВТОРОГО ЗАХОДА
13.05/13.10/13.15/13.20	Начало работы последующих участников (участники начинают работу с 5-минутным интервалом) ВТОРОГО ЗАХОДА
14.30/14.35/14.40/ 14.45/14.50	Конкурсные блюда подаются судьям и выставляются для показа зрителям в установленном порядке перед боксами
14.50	Окончание работы последней команды
До 15.30	Все боксы должны быть прибраны
В 15.45	Разбор ошибок конкурсных блюд с жюри чемпионата
16.00	Окончание работы в боксах

РЕГЛАМЕНТ КОМАНДНОГО ПЕРВЕНСТВА ПОВАРОВ ПРОФЕССИОНАЛОВ

24 октября

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 ПЕРВОГО ЗАХОДА
10.05/10.10/10.15/10.20	Начало работы последующих участников (участники начинают работу с 5-минутным интервалом)
11.30/11.35/11.40/ 11.45/11.50	Конкурсные блюда подаются судьям и выставляются для показа зрителям в установленном порядке перед боксами
12.15	Разбор ошибок конкурсных блюд с жюри чемпионата
14.00	НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ (из участников 2-х дней) НА ГЛАВНОЙ СЦЕНЕ ВЫСТАВКИ

Продукты для соревнований:

1. Участники приносят собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается).

2. Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны): овощи, грибы, фрукты, салат, зелень; фасоль может быть предварительно замочена.

3. Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.

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 (исключения могут составлять чипсы из овощей и фруктов, которые необходимо показать судьям перед началом работы в боксе).

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

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

КОМАНДНОЕ ПЕРВЕНСТВО ЮНИОРОВ (СТУДЕНТОВ)

Соревнования проводятся **24 октября 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 **22 октября 2019г. В 17.30 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 **22 октября 2019г.**, на собрании в 17.30)

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) 24 октября

11.50	Подготовка участников к работе в соревновательных боксах (размещение инвентаря), осмотр судьями соревновательных боксов
12.00	Демонстрация «ЧЕРНОГО ЯЩИКА»
12.00-12.15	Подготовка меню, составление ТТК и названия блюда командами
12.15	Время начала работы команд в боксах
13.15	Конкурсные блюда подаются судьям и выставляются для показа зрителям в установленном порядке (согласно очередности) перед боксами
До 13.40	Все боксы должны быть прибраны
В 13.45	Разбор ошибок конкурсных блюд с жюри чемпионата
14.00	НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ НА ГЛАВНОЙ СЦЕНЕ ВЫСТАВКИ

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 22 октября 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.
- Контроль униформы участников (обязательно принести с собой).
- Демонстрация оборудования и решение организационных вопросов.

Церемония награждения

- Церемония награждения состоится 24 октября 2019года 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 (miseenplace), 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 штрафуются. 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

Контактное лицо:
Руководитель проекта
Меняева Елена,
тел.: (863) 268 77 50
e-mail: proekt@donexpocentre.ru