



## Отборочный тур Всероссийского открытого кулинарного Чемпионата «Chef a la Russe» - командные соревнования (с дегустацией)

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.

Организаторами Открытого Всероссийского Кулинарного Чемпионата «Chef a la Russe» выступает компания МЕТРО Кэш энд Керри, Национальная ассоциация кулинаров России под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров (WORLDCHIEFS – WACS).

Соревнования, проводимые в сентябре 2019 года в г. Екатеринбурге являются отборочным туром Открытого Всероссийского Кулинарного Чемпионата «Chef à la Russe-2020» (далее-отборочный тур чемпионата «Chef à la Russe»).

К участию в отборочном туре чемпионата «Chef à la Russe» приглашаются профессиональные региональные, городские, корпоративные команды, международные национальные команды.

Отборочный тур чемпионата «Chef à la Russe» проходит в течение двух дней по следующим номинациям:

- соревнования среди юниоров, номинация **«Черный ящик» (первый день)**;
- профессиональные командные соревнования, номинация **«Национальный обед» (второй день)**.

Отборочный тур чемпионата «Chef à la Russe» проходит в рамках гастрономического Фестиваля «ЕврАзия ФЕСТ» в соответствии с расписанием мероприятий.



### Соревнования среди юниоров, номинация **«ЧЕРНЫЙ ЯЩИК» 18 сентября 2019г**

В соревнованиях принимают участие команды, сформированные из студентов профильных образовательных учреждений, а так же молодежные команды с возрастом участников до 25 лет, осуществляющих профессиональную деятельность в отрасли общественного питания. Максимальное количество участников конкурса -10 команд.

Команды юниоров состоят из 2-х человек.

Требования к внешнему виду участников, к оборудованию, инвентарю, оснащению рабочих мест, а также к используемым продуктам приведены в соответствующем разделе Паспорта Фестиваля «ЕврАзия ФЕСТ».

Продукты для участия в соревнованиях номинации **«Черный ящик»** предоставляют Организаторы.

Перед началом соревнований участники получают от Организаторов «ЧЕРНЫЕ ЯЩИКИ» с одинаковым набором главных продуктов.

Затем участникам дается 20 минут на выбор дополнительных продуктов, представленных на продуктовой горке (общий список дополнительных продуктов будет представлен дополнительно), составление меню и предоставления судьям названий и рецептур конкурсных блюд.

Выбранные продукты должны быть полностью использованы в приготовлении блюд. Участники могут принести самостоятельно только специи любого типа и вида.

Из выбранных продуктов каждая команда (2 человека) готовит:

- **ГОРЯЧЕЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО** – 3 порции: 2-для жюри, 1 для демонстрации зрителям.

Работа команд организована посменно. Одновременно в смене может выступать до 5 команд. Команды стартуют одновременно, старт для работы команд дает судья-секундант. Время работы на приготовление конкурсного задания - 70 минут.

Все приготовленные блюда команда подает одновременно. Время подачи блюд контролирует судья-секундант. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, и снимаются баллы: 1 минута опоздания= 1 штрафной балл. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются.

Блюда подаются, и демонстрируются командой на собственных тарелках. Рекомендуются тарелки белые гладкие плоские без рисунка диаметром 28-30 см.

Один из членов команды (капитан команды) делает презентацию блюд членам жюри. Продолжительность презентации не должна превышать 5 минут.

## РЕГЛАМЕНТ СОРЕВНОВАНИЙ В НОМИНАЦИИ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>9.00</b>        | Сбор и регистрация участников  |
| <b>9.15-9.30</b>   | Общее торжественное построение команд  |
| <b>9.30-9.40</b>   | Получение «Черного ящика»(1 смена)   |
| <b>9.40-10.00</b>  | Вход в боксы, подготовка рабочего места, выбор дополнительных продуктов, подготовка меню (1 смена) |
| <b>10.00-11.30</b> | Работа команд в боксе защита конкурсных работ (1 смена)  |
| <b>11.30-12.00</b> | Подготовка боксов к работе второй смены;<br>обсуждение конкурсных работ членами жюри               |
| <b>13.00-13.10</b> | Получение «Черного ящика» (2 смена)  |
| <b>13.10-13.30</b> | Вход в боксы, подготовка рабочего места, выбор дополнительных продуктов, подготовка меню (2 смена) |
| <b>13.30-15.00</b> | Работа команд в боксе защита конкурсных работ (2 смена)  |
| <b>15.00-16.00</b> | Обсуждение конкурсных работ членами жюри   |

Указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества поданных заявок.



## Соревнования в номинации «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД» профессиональные командные соревнования 19 сентября 2019г.

В соревнованиях среди профессионалов могут принять участие шеф-повара, су-шефы, повара, шеф-кондитеры, кондитеры.

Максимальное количество участников конкурса -10 команд. Команды состоят из 3-х человек: 2 повара и кондитер.

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

Участники соревнуются в номинации «Национальный обед» с дегустацией, выступают на глазах у зрителей в оборудованных рабочих боксах.

Техническая оснащенность рабочих мест, требование к оборудованию, продуктам и внешнему виду участников приведена в соответствующем разделе Паспорта Фестиваля «ЕврАзия ФЕСТ».

Перед началом соревнований команды представляют членам жюри, оформленные в соответствии с требованиями, технологические карты на блюда (на русском и английском языках).

Каждая команда в течение **90 минут** готовит, и подает:

- один вид холодной или горячей закуски;
- горячее блюдо с гарниром;
- десерт в ресторанной подаче.

В номинации «Национальный обед» с дегустацией, обязательным является применение следующих продуктов:

- **в холодной закуске** форель охлажденная, икра красная;
- **в горячем блюде:** корейка баранья, печень куриная, грибы лесные (опята), брусника;
- **в десерте:** молоко, мед, фундук

Каждое блюдо готовится на 3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 – для демонстрации зрителям.

Команды стартуют с интервалом в 10 минут, старт для работы команд дает судья-секундант. Все приготовленные блюда команда подает одновременно через 90 минут после старта. Время подачи блюд контролирует судья-секундант. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, и снимаются баллы: 1 минута опоздания= 1 штрафному баллу. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются.

Блюда подаются, и демонстрируются командой на собственных тарелках и соусниках. Рекомендуются тарелки белые гладкие плоские без рисунка диаметром 28-30 см.

Один из членов команды (капитан команды) делает презентацию блюд членам жюри. Продолжительность презентации не должна превышать 5 минут.



## РЕГЛАМЕНТ СОРЕВНОВАНИЙ В НОМИНАЦИИ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>9.00-9.30</b>   | Сбор и регистрация участников  |
| <b>9.30-9.45</b>   | Общее торжественное построение команд  |
| <b>9.45-10.00</b>  | Вход в боксы команд первой смены, подготовка рабочего места.<br>Осмотр продуктов техническим жюри в 1-м боксе (последующие боксы по времени с интервалом 10 минут) |
| <b>10.00-12.20</b> | Работа команд в боксе защита конкурсных работ (1 смена)  |
| <b>12.20-12.45</b> | Подготовка боксов к работе второй смены;<br>обсуждение конкурсных работ членами жюри   |
| <b>12.45-13.00</b> | Вход в боксы команд второй смены, подготовка рабочего места.<br>Осмотр продуктов техническим жюри в 1-м боксе (последующие боксы по времени с интервалом 10 минут) |
| <b>13.00-15.30</b> | Работа команд в боксе защита конкурсных работ (2 смена)  |
| <b>15.30-16.30</b> | Обсуждение конкурсных работ членами жюри   |



### **Критерии оценки для всех номинаций Отборочного тура чемпионата «Chef à la Russe»**

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>0-10 баллов</b> | Гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта                              |
| <b>0-25 баллов</b> | Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда |
| <b>0-15 баллов</b> | Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации                                      |
| <b>0-50 баллов</b> | Вкус  |



### **Система под счета баллов для всех номинаций Отборочного тура чемпионата «Chef à la Russe»**

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| <b>60-69 баллов</b>  | Диплом участника  |
| <b>70-79 баллов</b>  | Бронзовая медаль  |
| <b>80-89 баллов</b>  | Серебряная медаль |
| <b>90-100 баллов</b> | Золотая медаль    |

## ОРГАНИЗАТОРЫ МЕРОПРИЯТИЙ



Правительство  
Свердловской области



**METRO**

## ПАРТНЕРЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ФЕСТИВАЛЯ «ЕВРАЗИЯ ФЕСТ 2019»



УрГЭУ  
УРАЛЬСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ  
УрГЭУ-СИНХ

СГА  
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

