

# УП ежегодный Международный чемпионат по кулинарии и сервису «Золотая Кулина-2007»



УП ежегодный Международный чемпионат по кулинарии и сервису «Золотая Кулина-2007» пройдет с 20 по 22 ноября в Санкт-Петербурге в Манеже бывшего Первого Кадетского корпуса (Университетская наб., 13). Организаторами Чемпионата выступают: Комитет экономического развития, промышленной политики и торговли Санкт-Петербурга, ЗАО «ВО «РЕСТЭК», Ассоциация кулинаров и рестораторов Санкт-Петербурга. Международный чемпионат по кулинарии и сервису «Золотая Кулина-2007» проходит в седьмой раз. К участию в чемпионате приглашаются команды (тематический обед), повара-кондитеры (арт-класс), юниоры (арт-класс) и повара для индивидуальных соревнований.

## Справка:

- Каждый, кто когда-то интересовался римской мифологией, знает, что существовало девять муз, спутниц Аполлона, но то, что была и десятая муза знает не каждый. Кулина – это десятая муза, муза искусства приготовления пищи. Отсюда и название чемпионата – «Золотая Кулина».

## **ФОРМУЛА СОРЕВНОВАНИЙ**

**Чемпионат предусматривает пять типов соревнований:**

### - АРТ-КЛАСС ПОВАРОВ:

1. Банкетное рыбное блюдо
2. Банкетное мясное блюдо
3. Мини комплимент от шеф-повара (с дегустацией)
4. Изделия из теста
5. Художественная нарезка овощей и фруктов

### - АРТ-КЛАСС КОНДИТЕРОВ:

1. Кондитеры-универсалы
2. Изделия из шоколада
3. Изделия из мастики или марципана
4. Изделия из карамели
5. Торт
6. Изделие из дрожжевого теста (с дегустацией)

### - АРТ-КЛАСС ЮНИОРОВ:

- Банкетное мясное блюдо
- Изделие из дрожжевого теста (с дегустацией)

### - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ОБЕД (командные соревнования)

Состав команды 5 человек: капитан команды (повар), повар, кондитер, официант, менеджер команды.

В чемпионате (вне конкурса) принимает участие сборная команда иностранных поваров предприятий общественного питания Санкт - Петербурга и сборная команда представителей СМИ Санкт - Петербурга.

### - ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ

1. Конкурс по художественной нарезке овощей и фруктов
2. Конкурс мастеров суши (с дегустацией)
3. Конкурс по приготовлению пельменей (с дегустацией)
4. Конкурс по приготовлению блюд из зеленых мидий (с дегустацией)

<b>20 ноября</b>	арт-класс ( <b>поваров и кондитеров, юниоров</b> ) командные соревнования индивидуальные соревнования
<b>21 ноября</b>	арт-класс ( <b>поваров и кондитеров, юниоров</b> ) командные соревнования индивидуальные соревнования
<b>22 ноября</b>	показательные соревнования сборной команды иностранных поваров и сборной команда журналистов СМИ Санкт-Петербурга

Торжественное закрытие Чемпионата и награждение победителей.

Информация о месте проведения организационного собрания для команд и участников соревнований будет сообщена **дополнительно**. День и время выступления, номер рабочего места определяется на организационном собрании путем жеребьевки. **Присутствие команд и участников строго обязательно.**

## **ПОДАЧА ЗАЯВОК**

Заявки на участие в Чемпионате принимает Оргкомитет до 20 октября 2007года.

Заявка на участие состоит из следующих документов:

- Официальное письмо от администраций районов Санкт-Петербурга, исполнительных органов курирующих сферу общественного питания, Ассоциаций кулинаров (с указанием официального контактного лица отвечающих за формирование команды, номером телефона).
- Общее цветное фото всех членов команды размером 10x15 в профессиональной одежде (до пояса).
- Краткая биографическая справка на каждого участника команды, с указанием места работы и координат (заполненная заявка установленного образца).
- Цветное фото участников арт-класса (в т.ч. юниоры) и индивидуальных соревнований размером 9x12 (до пояса).
- Краткая биографическая справка на участника арт-класса (в т.ч. юниоры), индивидуальных соревнований (заполненная заявка установленного образца).
- Фотографии обязательно должны сопровождаться подписями с указанием Ф.И.О. участников команды или участников арт-класса, индивидуальных соревнований, а также контактной информацией (телефон, e-mail). Фотографии необходимо выслать в графических форматах TIFF, AI, PSD, CDR, JPEG (СМУК-модель, масштаб 1:1, разрешение 300 dpi, без компрессии) для официального буклета - каталога Чемпионата.

### Заявки отправляются

по почте: 190000, Санкт-Петербург, Вознесенский пр., 16 или 197110, Санкт-Петербург, Петрозаводская ул., 12, ЗАО «ВО «РЕСТЭК», Дирекция продовольственных выставок  
либо факсу: (812) 635-87-10, 635-87-42; тел./факс (812) 320-80-93, 303-88-69,  
факс (812) 320-80-90

либо по e-mail: [foodind@restec.ru](mailto:foodind@restec.ru), [l.krishtal@cedipt.spb.ru](mailto:l.krishtal@cedipt.spb.ru), [e.chernysheva@cedipt.spb.ru](mailto:e.chernysheva@cedipt.spb.ru)

Оплата регистрационного взноса осуществляется на основании счета, выставяемого Оргкомитетом. Участник считается официально зарегистрированным после поступления денег на расчетный счет Оргкомитета.

Организаторы оставляют за собой право отбора и ограничения количества участников в каждом виде соревнований.

Дополнительную информацию можно получить по телефонам: 635-87-10, 320-80-93

## **ОПЛАТА РЕГИСТРАЦИОННОГО СБОРА**

После получения заявки Оргкомитет официально регистрирует заявку и извещает об этом официальное лицо, отвечающие за формирование команды. Из присланных заявок Оргкомитетом отбирается 16 команд и 55 участников арт-класса (25 поваров, 20 кондитеров, 10 юниоров), в индивидуальных соревнованиях по 10 участников в каждом конкурсе, о чем сообщается контактному лицу. До 10 ноября 2007 года участники Чемпионата обязаны оплатить регистрационный взнос:

- командные соревнования – 7 000 рублей,
- арт-класс – 2 400 рублей (каждая номинация отдельно)
- индивидуальные соревнования – 1 200 рублей
- арт-класс юниоров – без оплаты.

Оплата регистрационного взноса производится на основании счета, выставленного Оргкомитетом. Если до 10 ноября 2007 года документ об оплате не поступит в Оргкомитет, то Оргкомитет вправе предложить выступить той команде или участнику, которые не прошли отбора, но выполнили требования и набрали наибольшее количество баллов.

Оплата производится за наличный и безналичный расчет на расчетный счет банка:

### **ЗАО «ВО «РЕСТЭК»**

ИНН 7812032217 КПП 783801001

ОГРН 1027810221944

Юр. адрес: 190031, Санкт-Петербург, Московский пр., д.8

Почт. адрес: 197110, Санкт-Петербург, Петрозаводская ул., д.12

Банк: ОАО «Банк ВЕФК»

К/с 30101810600000000809

Р/с 40702810800010000570

БИК 044030809

ОКВЭД 74.84 ОКПО 11161172

ОКОНХ 93132, 72200, 84300

Денежные средства в случае отказа от соревнований не возвращаются, деньги идут на покрытие административных расходов.

Телефон для справок по вопросам оплаты: (812) 320-8093, 303-8869, факс: (812) 320-8090

## **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ**

Команда, набравшая в сумме максимальное количество баллов, становится Абсолютным победителем VII ежегодного Международного чемпионата по кулинарии и сервису «Золотая Кулина –2007» и получает Гран-При – статуэтку «Золотая Кулина». Команды, набравшие баллы после Абсолютного победителя, получают золотые, серебряные, бронзовые медали, дипломы и памятные подарки. Участники, набравшие максимальное количество баллов в соревнованиях арт-класс (юниоры) за I, II, III места, получают Кубок победителя юниорских соревнований.

В остальных видах соревнований победители получают золотые, серебряные, бронзовые медали, дипломы и памятные подарки.

Участники, не занявшие призовые места, получают памятные медали, дипломы Чемпионата.

## **СУДЕЙСТВО**

Судейство осуществляют судейские бригады.

Окончательный состав судейских бригад будет объявлен на организационном собрании.

## РАЗМЕЩЕНИЕ УЧАСТНИКОВ

По вопросам размещения в гостиницах, бронирования билетов, транспортного обслуживания просьба обращаться в компанию ООО «Рестэк-Тур» по телефонам: (812) 303-95-69, 301-91-36, 324-58-61.

## ОФИЦИАЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ЧЕМПИОНАТЕ

Вся информация по чемпионату находится на сайте Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли [www.cedipt.spb.ru](http://www.cedipt.spb.ru), и ЗАО «ВО «РЕСТЭК» [www.restec.ru/culina](http://www.restec.ru/culina).

## ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Членами команды могут быть только профессиональные повара и кондитеры, достигшие 18 лет (ограничения по возрасту не распространяются на участников юниорских соревнований). На Чемпионате введена система предварительного отбора команд.

К участию в Чемпионате приглашаются повара, кондитеры, официанты, бармены Санкт-Петербурга, Российской Федерации, иностранных государств, имеющие опыт работы по специальности не менее 2 лет (ограничения не распространяются на участников юниорских соревнований).

Участник может выступить в одном или нескольких видах соревнований одновременно, с обязательной регистрацией в каждом виде. Каждый вид соревнований оценивается отдельно.

Подача заявки на участие автоматически означает согласие с данными правилами и условиями соревнований.

Число команд участниц на Чемпионате – 16. Организаторы Чемпионата готовят 4 рабочих места для одновременного выступления 4 команд.

Общее количество участников в соревнованиях Арт-класс – 55 специалистов (25 поваров, 20 кондитеров, 10 юниоров).

В индивидуальных соревнованиях количество участников по 10 человек в каждом конкурсе.

По всем вопросам, связанным с участием в Чемпионате обращаться по телефонам: (812) 320-8093, 303-8869, 635-8710

## ФОРМУЛА КОМАНДНЫХ СОРЕВНОВАНИЙ.

### СХЕМА ПРОВЕДЕНИЯ КОМАНДНЫХ СОРЕВНОВАНИЙ.

<b>20 ноября</b>	<b>09.45 – 14.45</b>	<b>4 команды (I смена)</b>
	<b>13.15 - 18.35</b>	<b>4 команды (II смена)</b>
<b>21 ноября</b>	<b>09.45 – 14.45</b>	<b>4 команды (I смена)</b>
	<b>13.15 - 18.35</b>	<b>4 команды (II смена)</b>
<b>22 ноября</b>	<b>11.00- 13.30</b>	<b>показательные соревнования сборной команды иностранных поваров и сборной команда журналистов СМИ Санкт-Петербурга</b>
	<b>15.00</b>	<b>Торжественное закрытие Чемпионата, награждение</b>

В Чемпионате принимает участие 16 команд. Состав команды 5 человек: капитан команды (повар), повар, кондитер, официант, менеджер команды.

За три часа Команда должна приготовить обед на 10 персон, который включает в себя: холодную закуску, основное блюдо, десерт. По мере приготовления обедов:

3 обеда представляются в жюри;

1 обед выставляется на обозрение публики, где устанавливается табличка с указанием региона, города, названием команды, наименованием предприятия (размер таблички 15x10 см, на подставке, которую обеспечивает участник)

6 обедов сервируются для гостей и членов жюри на тематическом столе.

## ПРОГРАММА РАБОТЫ КОМАНД

	Повара		Официанты			Повара		Официанты		
	Время	Мероприятие	Время	Мероприятие		Время	Мероприятие	Время	Мероприятие	
<b>I смена</b>	<b>I бокс</b>	09.45 10.00	Подготовка рабочего места	09.45 11.15	Подготовка экспозиции, сервировка	<b>II смена</b>	13.15 13.30	Подготовка рабочего места	13.15 14.45	Подготовка экспозиции, сервировка
		10.00 13.00	Приготовление обеда	11.30 11.40	Защита		13.30 16.30	Приготовление обеда	15.20 15.30	Защита
				12.30 13.00	Обслуживание				15.50 16.20	Обслуживание
	<b>II бокс</b>	10.00 10.15	Подготовка рабочего места	10.00 11.30	Подготовка экспозиции, сервировка		13.30 13.45	Подготовка рабочего места	13.50 15.20	Подготовка экспозиции, сервировка
		10.15 13.15	Приготовление обеда	11.45 11.55	Защита		13.45 16.45	Приготовление обеда	15.35 15.45	Защита
				13.05 13.35	Обслуживание				16.40 17.10	Обслуживание
	<b>III бокс</b>	10.15 10.30	Подготовка рабочего места	10.15 11.45	Подготовка экспозиции, сервировка		13.45 14.00	Подготовка рабочего места	14.30 16.00	Подготовка экспозиции, сервировка
		10.30 13.30	Приготовление обеда	12.00 12.10	Защита		14.00 17.00	Приготовление обеда	16.25 16.35	Защита
				13.40 14.10	Обслуживание				17.30 18.00	Обслуживание
	<b>IV бокс</b>	10.30 10.45	Подготовка рабочего места	10.30 12.00	Подготовка экспозиции, сервировка		14.00 14.15	Подготовка рабочего места	15.00 16.30	Подготовка экспозиции, сервировка
		10.45 13.45	Приготовление обеда	12.15 12.25	Защита		14.15 17.15	Приготовление обеда	17.15 17.25	Защита
				14.15 14.45	Обслуживание				18.05 18.35	Обслуживание

Помимо приготовления обеда, Команда обеспечивает сервировку тематического стола на 6 персон. Официант - член Команды оформляет и сервирует стол одновременно с началом работы своей Команды. Порядок и время защиты тематического стола определяется жеребьевкой на организационном собрании. Защита тематического стола проходит перед жюри и зрителями, до начала обслуживания гостей. Тематика сервировки стола увязывается с меню обеда. Команды, для сервировки тематических столов, используют собственные столы, посуду, скатерти, столовые приборы и элементов оформления. Защита тематического стола длится не более 10 минут, по истечении которых жюри прерывает защиту. Участник может представить запись музыкального сопровождения. Экспозиция сопровождается табличкой на столе с указанием региона, города, названия тематического стола, фамилиями участников.

Набор сырья для блюд определяет команда и привозит с собой или закупает на месте (необходимо заранее подать заявку, для приобретения продуктов, в Оргкомитет). Все пищевые продукты, используемые для приготовления тематического обеда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям и иметь сертификаты соответствия. Команда сама обеспечивает необходимое количество продовольственных товаров для приготовления обедов. Оргкомитет оказывает содействие в организации хранения скоропортящейся продукции. Перечень готовой продукции, привозимой командами, должен быть минимальным и его необходимо согласовать с Оргкомитетом. Все продукты, которые будут использоваться при изготовлении обедов, проверяются членами жюри в день соревнований. Организаторы Чемпионата предоставляют каждой команде место на площадке Чемпионата (кухню): пароконвектомат, электрическая плита (без духовки), холодильник, универсальный привод, мойка, производственные столы, стеллаж, раздаточный стол с подогревом.

Участники используют в работе собственную столовую и кухонную посуду и личный профессиональный инструмент. Стол, стулья, а также атрибутику стола, посуду для национального обеда на демонстрационном стенде обеспечивает команда.

## КОММЕНТАРИИ

День и время выступления, номер рабочего места определяется на организационном собрании путем жеребьевки.

Явка участников на соревнования за 1 час до назначенного времени.

До начала приготовления блюда участник обязан представить в Оргкомитет технико-технологическую карту с названием блюда, весом брутто и нетто, выходом и технологией приготовления блюда.

Команда, задержавшаяся с приготовлением обеда более 15 минут – дисквалифицируется.

Боксы для участников соревнований оборудованы технологическим и холодильным оборудованием.

Поварской инструмент, мелкий инвентарь, посуда и мебель команде не предоставляется.

Кулинары выступают в профессиональной одежде: куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь.

Участник обязан иметь при себе действующую санитарную книжку.

Допускается использование ранее подготовленных деталей с нейтральным вкусом, требующих большого времени в приготовлении (**чипсы, тесто «Филло» и замороженное слоеное тесто**).

## КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА

### **Критерии судейства тематического обеда (за одно блюдо):**

Современные оригинальные идеи приготовления и формы, художественный вкус, цветовая гамма, свободное размещение, новые элементы оформления, привлекательность, аппетитность.

Композиция (состав): сбалансированность, новые вкусовые сочетания, гармоничность в цвете запахе, аромате, легкая усвояемость.

Современные технологии (профессиональное приготовление): правильное использование технических средств и технологических процессов, корректное приготовление блюда в соответствии с современными тенденциями кулинарного искусства.

Подача: чистота подачи блюда, натуральность украшений. Презентация блюда в установленный срок.

### **Критерий судейства тематического стола и обслуживания:**

Оригинальность авторской идеи, степень сложности

Оформление: эстетичность, художественный вкус, творчество, раскрытие темы

Сервировка: новизна, современные приемы, функциональность, мастерство исполнения

Меню: художественное оформление, соответствие теме в подборе блюд и напитков, оригинальные идеи оформления карты.

Не уложившаяся в отведенное время команда получает штрафные очки.

По окончании выступления команда должна убрать свое рабочее место.

Время начала соревнований – 09.45, завершение – 18.45.

## **ФОРМУЛА СОРЕВНОВАНИЙ В АРТ-КЛАССЕ ДЛЯ ПОВАРОВ И КОНДИТЕРОВ**

Участники арт-класса выступают в категориях:

арт-класс (поваров) класс;

арт-класс (кондитеров)

арт-класс юниоры

Общее число участников Арт-класса Чемпионата – 55 человек (25 поваров, 20 кондитеров, 10 юниоров).

### **СХЕМА ПРОВЕДЕНИЯ СОРЕВНОВАНИЙ В АРТ-КЛАССЕ.**

Участники Арт-класса выставляют свои изделия 20 ноября с 9.00 до 10.00 часов (до работы жюри). Блюда стоят на экспозиции, участники находятся у своих экспозиций во время работы

жюри и до окончания соревнований (20, 21, 20 ноября). Отсутствие участника у экспозиции и удаление экспозиции без согласования жюри штрафуются.

## **22 ноября 2007 г. Торжественное закрытие Чемпионата, награждение.**

### **ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ.**

Номер стола определяется на организационном собрании путем жеребьевки.

Кулинары представляют свое изделие в профессиональной одежде: куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь.

Конкурсные работы выставляются на столах накрытых скатертями строго на выделенных местах, площадью 0.80 x 0.80 (за большее использование выделенной площади будут сниматься баллы).

Рядом с конкурсной работой устанавливаются таблички с номером участника, который определяется жеребьевкой на организационном собрании организаторами Чемпионата (размер таблички 15 x 10 см, на подставке, которую обеспечивает участник).

Организаторы оставляют за собой право убирать экспонаты, начавшие портиться.

#### **Арт-класс (повара)**

##### *1. Номинация «Банкетное рыбное блюдо».*

Повара выполняют банкетное блюдо на свободную тему с гарниром минимум на 6 порций, а также выполняется одна презентационная порция банкетного блюда на декорированной тарелке. Основная задача добиться максимально гармоничного сочетания идеи и содержания, а также тщательно продумать расположение выполненных элементов композиции на блюде или иной поверхности. Изделие должно быть подготовлено к длительной экспозиции.

##### *2. Номинация «Банкетное мясное блюдо».*

Повара выполняют банкетное блюдо на свободную тему с гарниром минимум на 6 порций, а также выполняется одна презентационная порция банкетного блюда на декорированной тарелке. Основная задача добиться максимально гармоничного сочетания идеи и содержания, а также тщательно продумать расположение выполненных элементов композиции на блюде или иной поверхности. Изделие должно быть подготовлено к длительной экспозиции.

##### *3. Номинация «Мини комплимент от шеф-повара» (с дегустацией).*

Повара выполняют **3 мини-блюда** на свободную тему. Отдельно необходимо приготовить несколько дегустационных порций «комплемента» для дегустации жюри (3 человека). Основная задача добиться максимально гармоничного сочетания идеи и содержания, а также тщательно продумать расположение выполненных элементов композиции на блюде или иной поверхности. Изделия находятся на экспозиции в течение всего выступления на соревновании.

Критерии оценки:

- качество выполнения, аппетитность, эстетичность, современный стиль, степень сложности;
- дизайн, художественный уровень презентации блюда. Сбалансированность, уместные пропорции и масштабы, законченность рисунка, конструкции блюда. Отсутствие утяжеления конструкции;
- гармония цвета, отсутствие излишнего расцвечивания, художественное исполнение;
- надлежащий размер блюда, комбинация продуктов, соблюдение санитарно-гигиенических норм, удобство для самообслуживания;
- знание современных требований подачи (чистота, выбор посуды);

Несмотря на то, что оформление стола не является предметом оценки жюри, красиво оформленный привлекательный стол послужит хорошим дополнением к общему имиджу высокого качества, к которому стремиться конкурсант;

- по выбору жюри очки могут быть присуждены за выдающееся представление кулинарного мастерства.

#### 4. Номинация «Изделия из теста»

Тему определяет сам участник. Основная задача добиться максимально гармоничного сочетания идеи и содержания, высокохудожественное выполнение всех деталей композиции. Запрещается использование красителей ярких цветов. Ограничений по высоте нет.

#### 5. Номинация «Художественная нарезка овощей и фруктов» (карвинг)

Тему определяет сам участник. Основная задача добиться максимально гармоничного сочетания идеи и содержания, идеальной цветовой гаммы и высокохудожественного выполнения всех деталей композиции. Разрешается использование зубочисток и деревянных шампуров. Запрещается использование каркасов, посуды и других декоративных элементов.

Критерии оценки:

- общее впечатление, внешний вид, художественный уровень презентации выставочного изделия, эстетичность;
- степень сложности, качество исполнения (степень мастерства), искусство лепки;
- воплощение идеи. Сбалансированность, уместные пропорции и масштабы, законченность рисунка, конструкции. Отсутствие излишнего расцвечивания, утяжеления конструкции;
- оригинальность, новые идеи и элементы, использованные в композиции;

Несмотря на то, что оформление стола не является предметом оценки жюри, красиво оформленный привлекательный стол послужит хорошим дополнением к общему имиджу высокого качества, к которому стремиться конкурсант;

- по выбору жюри очки могут быть присуждены за выдающиеся представление кулинарного мастерства.

#### Арт-класс (кондитеры)

Тему определяет сам участник. Основная задача добиться максимально гармоничного сочетания идеи и содержания, идеальной цветовой гаммы и высокохудожественного выполнения всех деталей композиции. Для приготовления следует использовать только натуральные ингредиенты. Не допускается использование металлических конструкций и других несъедобных материалов. Птифуры и десерты находятся в экспозиции 1 день. Образцы на пробу допускаются, но оцениваться не будут.

Выставочное место можно оформить дополнительными аксессуарами (драпировка, свечи, цветы и т.п.). Декорация стола не является составной частью зачетных композиций, но производит лучшее впечатление.

#### 1. Номинация «Кондитеры-универсалы»

Участник указанной номинации представляет:

- 1 десерт;
- набор конфет (1 вид) или птифуры (1 вид);
- одну композицию из шоколада или из карамели, или мастики (на выбор участника).

Критерии оценки десерта:

- качество исполнения, профессионализм выполненной работы;
- профессиональные методы подачи, художественный уровень презентации, декорация тарелки;
- степень сложности, новизна, оригинальность;
- гармоничность, цветовая гамма, законченность рисунка

Критерии оценки набора конфет или птифур:

- качество исполнения, профессионализм выполненной работы;
- оригинальность изделия, художественный уровень презентации;
- степень сложности, новизна, оригинальность;
- гармоничность, цветовая гамма, законченность рисунка;

Несмотря на то, что оформление стола не является предметом оценки жюри, красиво оформленный привлекательный стол послужит хорошим дополнением к общему имиджу высокого качества, к которому стремиться конкурсант;

- по выбору жюри очки могут быть присуждены за выдающееся представление кулинарного мастерства.

## 2. Номинация «Изделия из шоколада»

Критерии оценки:

- степень сложности;
  - шоколад должен иметь соответствующий блеск и цвет, не мутный, гладкие и ровные края. Отсутствие отпечатков пальцев, неопрятностей, перекосов;
  - оригинальность, новые идеи и элементы, использованные в композиции;
  - дизайн, художественный уровень презентации. Сбалансированность, уместные пропорции и масштабы, законченность рисунка, конструкции. Отсутствие искусственных (или купленных в магазине) украшений. Отсутствие излишнего расцвечивания, утяжеления конструкции;
- Несмотря на то, что оформление стола не является предметом оценки жюри, красиво оформленный привлекательный стол послужит хорошим дополнением к общему имиджу высокого качества, к которому стремиться конкурсант;
- по выбору жюри очки могут быть присуждены за выдающееся представление кулинарного мастерства.

## 3. Номинация «Изделия из мастики или марципана»

Критерии оценки:

- степень сложности;
  - качество исполнения (степень мастерства), изделия гладкие, без трещин. Обтяжка тортов без пузырьков и неровностей;
  - оригинальность, новые идеи, использованные в композиции;
  - дизайн, художественный уровень презентации. Сбалансированность, уместные пропорции и масштабы, законченность рисунка, конструкции, отсутствие искусственных (или купленных в магазине) украшений. Отсутствие излишнего расцвечивания, утяжеления конструкции;
- Несмотря на то, что оформление стола не является предметом оценки жюри, красиво оформленный привлекательный стол послужит хорошим дополнением к общему имиджу высокого качества, к которому стремиться конкурсант;
- по выбору жюри очки могут быть присуждены за выдающееся представление кулинарного мастерства.

## 4. Номинация «Изделия из карамели»

Критерии оценки:

- степень сложности;
  - качество исполнения (степень мастерства), блеск, прозрачность, гладкие и ровные края. Отсутствие отпечатков пальцев;
  - оригинальность, новые идеи и элементы, использованные в композиции;
  - дизайн, художественный уровень презентации. Сбалансированность, уместные пропорции и масштабы, законченность рисунка, конструкции, отсутствие искусственных (или купленных в магазине) украшений. Отсутствие излишнего расцвечивания, утяжеления конструкции;
- Несмотря на то, что оформление стола не является предметом оценки жюри, красиво оформленный привлекательный стол послужит хорошим дополнением к общему имиджу высокого качества, к которому стремиться конкурсант;
- по выбору жюри очки могут быть присуждены за выдающееся представление кулинарного мастерства.

## 5. Номинация «Торт»

На экспозицию выставляется торт весом от 1 кг до 4 кг с дегустационным образцом на свободную тему. Все элементы должны быть съедобные. Высота не ограничена. Торт должен быть оформлен только вручную. Допускается использование тычинок, проволоки для цветов в английской технике. Допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций. Оформление стола приветствуется, но не учитывается.

Критерии оценки: вкусовые достоинства, творческий подход, мастерство, композиция, презентация, по выбору жюри очки могут быть присуждены за выдающееся представление кулинарного мастерства.

### *6. Номинация «Изделие из дрожжевого теста» (с дегустацией)*

Обязательная программа на выбор:

- пирог полузакрытый сладкий (начинка по выбору конкурсанта) весом не менее 1 кг, с дегустационным образцом;
- или кулебяка (фарш по выбору конкурсанта), весом не менее 1 кг, с дегустационным образцом;
- или сдоба 3 видов (каждого вида по 3 шт.), с дегустационным образцом;
- или пирожки с начинкой (фарш по выбору конкурсанта), 3 видов (каждого вида по 3 шт.), с дегустационным образцом.

Критерии оценки:

- общее впечатление и презентация выставочного изделия, аппетитность, эстетичность, новые идеи, оригинальность исполнения;
- соответствие формы заявленному виду изделия, навыки отделки поверхности и компоновка рисунка, состояние поверхности изделия. Цвет, колер, слоистость, состояние мякиша. Вкус и запах изделия. Гармоничное сочетание вкусовых ощущений;
- вкус, запах фарша, сочность. Равномерность распределения в изделии. Гармоничное сочетание вкусовых ощущений;
- правильный выбор сервировочной посуды, размер порции, функциональное использование украшений.
- оформление стола приветствуется, но не учитывается;
- по выбору жюри очки могут быть присуждены за выдающееся представление кулинарного мастерства.

## **ФОРМУЛА ИНДИВИДУАЛЬНЫХ СОРЕВНОВАНИЙ**

Участники индивидуальных соревнований выступают в конкурсах:

- Конкурс по художественной нарезке овощей и фруктов
- Конкурс мастеров суши (с дегустацией)
- Конкурс по приготовлению пельменей (с дегустацией)
- Конкурс по приготовлению блюд из зеленых мидий (с дегустацией)

Общее число участников в индивидуальных соревнованиях – 40 человек по 10 человек в каждом конкурсе.

### *1. Конкурс по художественной нарезке овощей и фруктов (карвинг)*

Начало конкурса 20 ноября в 11.00 на площадке Чемпионата.

В течение 3-х часов выполняется одна композиция на свободную тему с использованием набора овощей и фруктов участника, который должен состоять из следующего набора:

арбуз	1 шт.	морковь	3 шт.
папайя	2 шт.	свекла	3 шт.
огурец	3шт.	дайкон	1 шт.
пекинская капуста	1шт.	репа	4 шт.
кольраби	4 шт.		

## **ПРОГРАММА РАБОТЫ УЧАСТНИКОВ**

<b>Смена</b>	<b>Количество участников</b>	<b>Время работы</b>
I смена	5	11.00 – 14.00
II смена	5	14.30 – 17.30

Использование заготовок и зачищенных овощей и фруктов не допускается. Участникам предоставляется рабочее место – стол и стул.

Критерии оценки: категория сложности, мастерство в использовании продуктов, творческое решение, презентация.

После оценки жюри композиция выставляется на обозрение посетителей Чемпионата в секторе Арт-класса. Рядом с конкурсной работой устанавливаются таблички с номером участника, который определяется жеребьевкой на организационном собрании организаторами Чемпионата (размер таблички 15 x 10 см, на подставке, которую обеспечивает участник).

Организаторы оставляют за собой право убирать экспонаты, начавшие портиться.

## 2. Конкурс мастеров суши

Начало конкурса 21 ноября в 11.00 на площадке Чемпионата.

Подготовка риса проводится на площадке соревнований за 1,5 часа до начала соревнований с использованием своего спецоборудования (рисоварка) и посуды для подачи готовых блюд. Участники выступают по 3 человека, очередность выступлений определяется путем жеребьевки на рабочем собрании.

### ПРОГРАММА РАБОТЫ УЧАСТНИКОВ

Смена	Количество участников	Время работы
I смена	3	11.00 – 12.15
II смена	3	12.30 – 13.45
III смена	4	14.00 - 15.15

1 задание. В течение 20 минут участнику необходимо разделать рыбу (филе на коже с реберными костями и тешей), приготовить и подать на одном блюде 15 суши в классическом стиле: 5 с лососем, 5 с окуном, 5 с угрем.

2 задание. В течение 40 минут необходимо разделать рыбу (филе на коже с реберными костями и тешей), приготовить два ассорти в банкетном исполнении из 4 вида суши, 3 видов сашими и 3 вида роллов. Обязательный набор продуктов: лосось, окунь, угорь, тунец. Блюда готовятся из продуктов участников.

Критерии оценки: презентация, композиция, профессионализм исполнения, совокупный вкус продукта, оформление, знание современных требований подачи (чистота, выбор посуды). Выступление оценивается по сумме баллов за 2 блюда.

Оргкомитет оказывает содействие в организации хранения скоропортящейся продукции. Все продукты, которые будут использоваться при изготовлении блюд, проверяются членами жюри в день соревнований. Рядом с конкурсной работой устанавливаются таблички с номером участника, (размер таблички 15 x 10 см, на подставке, которую обеспечивает участник).

## 3. Конкурс по приготовлению пельменей (с дегустацией)

Начало конкурса 20 ноября в 10.30 на площадке Чемпионата. Участники выступают по 2 человека, очередность выступлений определяется путем жеребьевки на рабочем собрании.

### ПРОГРАММА РАБОТЫ УЧАСТНИКОВ

Смена	Количество участников	Время работы
I смена	2	10.30 – 11.00
II смена	2	11.15 – 11.45
III смена	2	12.00 – 12.30
IV смена	2	12.45 – 13.15
V смена	2	13.30 – 14.00

Участники из предварительно подготовленного теста и фарша (домашняя заготовка) в течение 20 минут вручную приготавливают пельмени. Участник варит пельмени в кипятке с

солью без каких-либо приправ и специй. В жюри для оценки представляется презентационный вариант, оформленный на тарелке по усмотрению участника, а также второй вариант для дегустации: свежесваренные горячие пельмени (без соусов и прочих специальных добавок) в емкости, позволяющей оценить качество продуктов.

Критерии оценки: скорость и количество изготовленных пельменей; товарный вид – цвет, форма пельменей; запах и аромат пельменей; вкус теста и фарша, совокупный вкус продукта, объем фарша в продукте, степень сохранения целостности при варке.

Оргкомитет оказывает содействие в организации хранения скоропортящейся продукции. Все продукты, которые будут использоваться при изготовлении блюд, проверяются членами жюри в день соревнований.

Организаторы Чемпионата предоставляют участнику место на площадке Чемпионата (кухню): электрическая плита, холодильник, мойка, производственные столы.

Участники используют в работе собственную столовую и кухонную посуду, личный профессиональный инструмент. Рядом с конкурсной работой устанавливаются таблички с номером участника, (размер таблички 15 x 10 см, на подставке, которую обеспечивает участник).

#### 4. Конкурс по приготовлению блюд из зеленых мидий (с дегустацией)

Начало конкурса 21 ноября в 10.00 на площадке Чемпионата. Участники выступают по 2 человека, очередность выступлений определяется путем жеребьевки на рабочем собрании.

#### ПРОГРАММА РАБОТЫ УЧАСТНИКОВ

Смена	Количество участников	Время работы
I смена	2	10.00 – 11.00
II смена	2	11.15 – 12.15
III смена	2	12.30 – 13.30
IV смена	2	13.45 – 14.45
V смена	2	15.00 – 16.00

Организаторы Чемпионата предоставляют участнику место на площадке Чемпионата (кухню): электрическая плита, духовка, гриль (саламандра), холодильник, мойка, а также производственные столы.

Участник в течение 1 часа как минимум из 30 штук зеленых мидий приготавливает мини-закуску по авторскому рецепту. По мере изготовления 2 порции представляются в жюри, остальные порции выставляются на экспозицию на обозрение и для дегустации публики (участнику предусмотреть одноразовую посуду), где устанавливается табличка с именем участника и наименованием предприятия (размер таблички 15x10 см, на подставке, которую обеспечивает участник).

Основной продукт – зеленые мидии (в количестве 30 штук на каждого участника) – представляются Оргкомитетом, остальные ингредиенты, согласно авторской рецептуре, участник обеспечивает сам. При желании участник может увеличить количество мидий, сверх установленного минимума, за счет собственных средств. Участники используют в работе собственную столовую и кухонную посуду, личный профессиональный инструмент.

Критерии оценки: скорость приготовления; качество выполнения, гармония вкуса, аппетитность, эстетичность, современный стиль, степень сложности; дизайн, художественный уровень презентации блюда. Сбалансированность, уместные пропорции и масштабы, законченность рисунка, конструкции блюда; надлежащий размер блюда, комбинация продуктов, соблюдение санитарно-гигиенических норм, удобство для самообслуживания; знание современных требований подачи (чистота, выбор посуды).

Организатор:



Оператор:



Информационное сопровождение:



Генеральный технический спонсор:

