



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения

Первого Международного конкурса поваров

"ДЕЛАРУК Астана 2012"

среди команд поваров Республики Казахстан,
России, Молдавии, Украины, Сербии, Польши,
Австрии и многих других стран

Конкурс состоится в рамках **8-ой** Центрально-азиатской международной выставки «HOREX Astana»: все для отелей, ресторанов, супермаркетов.

14-ая Международная Выставка «Пищевая Индустрия».

10-ая Юбилейная Международная Выставка «Индустрия чистоты».

5-ая Международная Выставка по франчайзингу «FranchExpo Central Asia 2012».

ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ

Цель проведения Первого Международного конкурса "ДЕЛАРУК Астана 2012" - популяризация поварского мастерства высокопрофессиональной кухни, развитие ресторанного бизнеса как индустрии.

Конкурс призван способствовать обмену опытом работы, определению перспективных направлений развития поварского искусства, совершенствованию профессионального мастерства и командного духа.

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

Дата проведения Первого Международного конкурса поваров "ДЕЛАРУК Астана 2012" - 18-19 (среда, четверг) апреля 2012 г. с 10.00 ч.

Место проведения - г. Астана, Выставочный центр «Корме», ул. Достык, 3.

Награждение всех участников по итогам конкурса - 20 апреля (пятница) в 11.00 ч.

К участию в мероприятиях Первого Международного конкурса поваров "ДЕЛАРУК Астана 2012" приглашаются международные, национальные, региональные, городские, корпоративные команды, индивидуальные участники из разных стран (возможно выступление в одной или нескольких категориях по выбору).

Подача заявок и оплата регистрационного взноса

Сроки подачи заявок и количество участников ограничены.

Заявки на участие принимаются до 20 марта 2012 года.

Заявки, направленные после 20 марта, 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 – взрослая команда, не более 12 команд.
- Командные соревнования, категория R1 – команда юниоров до 23-х лет, не более 6 команд.
- Индивидуальные практические соревнования с дегустацией, категория А – «Казахская кухня в современной подаче», не более 6 участников.
- Индивидуальные практические соревнования с дегустацией, категория А1 «Блюдо из конины», А2 «Настоящая паста, ризотто», А3 «Вегетарианское блюдо», А4 «Этническая кухня», А5 «Десерт», А6 «Блюдо из мяса птицы», участие в одном или двух классов на выбор, не более 36 участников.

- Индивидуальные соревнования без дегустации, категория В (участие в одном или нескольких классах на выбор), не более 30 участников.
- Арт-класс, категория D, не более 30 участников, в том числе: D1 «Работа из масла», D2 «Работа из шоколада», D3 «Художественные изделия из пищевых продуктов» (композиции, панно, картины), D4 «Художественная работа из теста», D5 «Работа из карамели», D6 «Работа из марципана».
- Арт-класс, категория E, не более 30 участников, в том числе: E1 «Многоярусный праздничный торт», E2 «Шоколадные конфеты ручной работы», E3 «Казахская кухня. Десерт», E4 «Казахская кухня. Изделия из теста».
- Чемпионат по карвингу, категория К (практические индивидуальные соревнования по художественной нарезке овощей и фруктов), не более 10 участников.
- Арт-тейбл (художественное видение концепции заведения), не более 10 участников.

В Оргкомитет Первого Международного конкурса поваров "ДЕЛАРУК Астана 2012" необходимо подать анкету-заявку по прилагаемой форме.

Вместе с анкетой-заявкой в Оргкомитет должно быть направлено:

- Для индивидуальных участников: цветное фото каждого участника в профессиональной одежде на электронном носителе, логотип спонсора (если имеется), резюме об участнике;
- Для участников командных соревнований: общее цветное фото всех членов команды в профессиональной одежде на электронном носителе, логотип организации, спонсора, резюме команды;

Все фотографии должны быть подписаны.

Адрес для отправки:

г. Астана, ул. Джангильдина, 16/23

тел./факс: 8 (7172) 32-39-65

e-mail: delaryk-2010@mail.ru

моб. +7-705-573-57-06, Ирина Перминова

моб. +7-777-472-66-80, Динара Шакабаева

моб. +7-705-516-53-02, Алёна Вертепа

моб. +7-775-335-04-12, Сергей Даникель,

после отправки заявки необходимо получить подтверждение о ее регистрации в Оргкомитете.

Оплата регистрационного взноса осуществляется на основании счета, выставленного Оргкомитетом только после регистрации и утверждения заявки.

Размер регистрационного взноса (курс доллара из расчета 1 \$ = 150 тенге):

для команды поваров, категория R (4 человека) - 70 000 тенге (465 \$),

для команды поваров юниоров, категория R1 (4 человека) - 50 000 тенге (335 \$),

для индивидуальных участников с дегустацией (категория А) - 30 000 тенге (200 \$),

для индивидуальных участников с дегустацией (категория А1, А2, А3, А4, А5, А6) –
- 15 000 тенге (100 \$),

для индивидуальных участников без дегустации (категория В) - 5 000 тенге (33 \$),

для арт-класса - 5 000 тенге (33 \$) (за каждую позицию),

для чемпионата по карвингу - 5 000 тенге (33 \$).

для арт-тейбла (художественное видение концепции заведения) – 5 000 тенге (33 \$).

Индивидуальные участники могут подать заявку на участие в нескольких классах, при этом регистрационный взнос оплачивается за каждый класс.

Оргкомитет обеспечивает участникам проживание в гостиницах, а гостям конкурса бронирование гостиниц. Заявки на проживание и бронирование подаются до 20 марта 2012 года.

Основные правила участия

- Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь), иметь действующие медицинские книжки.
- Спонсорские нашивки с логотипом генерального спонсора предоставляются организаторами за день до начала соревнований.

- Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований за 30 минут до официально назначенного времени для предварительной регистрации. Все работы должны выставляться согласно установленному расписанию.
- Участники, выставившие свои экспонаты не в тот день, который им назначен, судейству не подлежат.
- Любые перемещения выставочных экспонатов до 18.00 и до 15.00 в последний день работы конкурса запрещены, если не указаны иные условия. Участники, желающие забрать свои экспозиции (согласно условиям выбранного класса), должны присутствовать в зоне соревнований перед закрытием, чтобы подготовиться к перемещению своих экспонатов.
- Организаторы оставляют за собой право распоряжаться экспонатами, не убранными в положенное время.
- Организаторы оставляют за собой право убрать экспонаты, начавшие портиться.
- Весь мусор после выставления экспонатов должен быть убран из выставочного зала до начала судейства.
- Участники практических соревнований после выступления должны убрать рабочее место.
- Во время выступления участник должен соблюдать санитарно-гигиенические правила.
- Все демонстрационные изделия (кроме Арт-класса) должны иметь технологическую карту, а также карточку участника. Карточки участника заполняются на английском языке, на компьютере или от руки печатными буквами и должны находиться рядом с экспонатом.
- Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.

Оборудование рабочих мест

- Работа в практических классах организуется в соответствии с графиком в две смены в специальных боксах.
- Для работы в зоне соревнований (для категорий R, A) 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.
- Жеребьевка участников и инструктаж по работе на технологическом оборудовании будут проведены 17 марта 2012 года в 16.00 ч. на организационном собрании.
- Участники используют в работе собственную кухонную посуду и личный профессиональный инструмент.
- Все продукты для конкурса предоставляет Оргкомитет.
- **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВОИХ ПРОДУКТОВ, СПЕЦИЙ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ!!!**
- Шеф-жюри имеет право снять команду с соревнований без предупреждения.
- Во время выступления участник должен соблюдать гигиенические правила.
- Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей.

Судейство и определение победителей

- Судейство соревнований осуществляет бригада жюри международного уровня. В состав судейской бригады входят специалисты высокого класса, большинство из которых являются международными судьями WACS.
- Состав судейской бригады объявляется на собрании участников за день соревнований.
- Победители определяются по количеству набранных баллов в каждом виде соревнований. Победители награждаются золотыми, серебряными, бронзовыми медалями и дипломами Первого Международного конкурса поваров "ДЕЛАРУК Астана 2012".
- Победителям в командных соревнованиях (категории R, R1) вручается кубок «Гран-при», I, II и III степеней, медали соответствующей пробы и диплом.

- Победителям в индивидуальных соревнованиях вручаются медали соответствующей пробы I, II и III степеней, и диплом.
- Все участники получают памятный диплом Первого Международного конкурса поваров "ДЕЛАРУК Астана 2012".
- Для получения награды участник должен присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде.
- Участники, не получившие награду на торжественной церемонии, обращаются в Оргкомитет, а участникам из других городов награды высылаются по почте.

Категория А - Индивидуальные соревнования поваров с дегустацией – Казахская кухня в современной подаче

Участники выступают на глазах у зрителей в полностью оборудованных боксах в течение трех часов. Участник использует продукты, предоставленные Оргкомитетом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВОИХ ПРОДУКТОВ, СПЕЦИЙ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ!!!

Шеф-жюри имеет право снять команду с соревнований без предупреждения.

Каждый участник готовит обед казахской кухни из трех блюд, две порции: закуска или салат, авторское основное блюдо, десерт. Одну порцию конкурсного задания после приготовления демонстрируют членам жюри и одна выставляется на экспозицию (наименование блюд, а также их автор должны быть указаны и оформлены соответствующе).

Регламент выступления: (2 часа)

15 минут - подготовка рабочего места;

1,5 часа - приготовление блюд;

15 минут - уборка рабочего места.

Организаторы предоставляют три бокса на шесть рабочих мест для одновременного выступления всех участников. Посуду и прочие атрибуты композиции обеспечивают участники. Выставочное место можно оформить дополнительно аксессуарами (драпировка, свечи, подсветка, цветы и т.п.), декорация стола не является составной частью зачетной экспозиции, но производит общее впечатление.

Критерии оценки:

- 1. Презентация** (общее впечатление от блюда, аппетитность, эстетичность) - 0-20 баллов;
 - 2. Композиция** (состав блюда, практичность, пропорциональность) - 0-20 баллов;
 - 3. Профессионализм исполнения** (техника приготовления, новизна творчества, современное звучание блюда) - 0-20 баллов;
 - 4. Оформление, подача** (практичный с точки зрения подачи, не перегруженный гарниром и элементами оформления) - 0-20 баллов;
 - 5. Вкусовые качества** - 0-20 баллов.
- Максимальная сумма баллов - 100.** Дробные оценки не выставляются.

Категория А1 - Блюдо из конины

Все участники должны приготовить на свое усмотрение одно блюдо (2 порции) из конины.

Регламент выступления: (50 минут)

10 минут - подготовка рабочего места;

30 минут - приготовление блюд;

10 минут - уборка рабочего места.

Блюда конкурсного задания после приготовления демонстрируются членам жюри, оцениваются и выставляются на экспозицию, для дегустации дополнительно участники готовят дегустационные образцы. Каждое блюдо готовится по две порции в индивидуальной подаче. Одна порция выставляется на экспозицию, вторая - оценивается членами жюри.

Продукты участникам предоставляет Оргкомитет.

Приготовленные блюда и закуски подаются и демонстрируются на посуде участника.

Для презентации организаторы предоставляют выставочное место – экспозиционные столы, которые располагаются рядом с боксом участника. Карточку для участника для анонса на боксе изготавливает Оргкомитет по единой форме. Карточки для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15x10. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, город и страну-представителя.

Оценку работы индивидуальных участников осуществляет жюри по следующим критериям:

- **Организация рабочего процесса** – 0-10 баллов.
- **Профессиональное приготовление блюда.** Жюри оценивает наиболее удачный выбор продуктов для приготовления блюд, соответствующих блюдам из конины – 0-10 баллов

- **Презентация** (общее впечатление от блюда, аппетитность, эстетичность, пропорциональность) – 0-10 баллов.
 - **Вкусовые качества**, органолептические свойства – 0-10 баллов.
- Максимальная сумма баллов в каждом классе – 50.** Дробные оценки не выставляются.

Категория А2 - Настоящая паста, ризотто

Все участники должны приготовить на свое усмотрение одно блюдо (2 порции) на выбор: пасту (pasta), ризотто (risotto).

Регламент выступления: (50 минут)

- 10 минут - подготовка рабочего места;
- 30 минут - приготовление блюд;
- 10 минут - уборка рабочего места.

Блюда конкурсного задания после приготовления демонстрируются членам жюри, оцениваются и выставляются на экспозицию, для дегустации дополнительно участники готовят дегустационные образцы. Каждое блюдо готовится по две порции каждого вида в индивидуальной подаче. Одна порция выставляется на экспозицию, вторая - оценивается членами жюри.

Продукты участникам предоставляет Оргкомитет.

Приготовленные блюда и закуски подаются и демонстрируются на посуде участника.

Для презентации организаторы предоставляют выставочное место – экспозиционные столы, которые располагаются рядом с боксом участника. Карточку для участника для анонса на боксе изготавливает Оргкомитет по единой форме. Карточки для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15x10. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, город и страну-представителя.

Оценку работы индивидуальных участников осуществляет жюри по следующим критериям:

- **Организация рабочего процесса** – 0-10 баллов.
 - **Профессиональное приготовление блюда.** Жюри оценивает наиболее удачный выбор продуктов для приготовления блюд, соответствующих итальянской тематике – 0-10 баллов
 - **Презентация** (общее впечатление от блюда, аппетитность, эстетичность, пропорциональность) – 0-10 баллов.
 - **Вкусовые качества**, органолептические свойства – 0-10 баллов.
- Максимальная сумма баллов в каждом классе – 50.** Дробные оценки не выставляются.

Категория А3 - Вегетарианское блюдо

Все участники должны приготовить на свое усмотрение одно блюдо (2 порции).

Регламент выступления: (50 минут)

- 10 минут - подготовка рабочего места;
- 30 минут - приготовление блюд;
- 10 минут - уборка рабочего места.

Блюда конкурсного задания после приготовления демонстрируются членам жюри, оцениваются и выставляются на экспозицию, для дегустации дополнительно участники готовят дегустационные образцы. Каждое блюдо готовится по две порции в индивидуальной подаче. Одна порция выставляется на экспозицию, вторая - оценивается членами жюри.

Продукты участникам предоставляет Оргкомитет.

Приготовленные блюда и закуски подаются и демонстрируются на посуде участника.

Для презентации организаторы предоставляют выставочное место – экспозиционные столы, которые располагаются рядом с боксом участника. Карточку для участника для анонса на боксе изготавливает Оргкомитет по единой форме. Карточки для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15x10. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, город и страну-представителя.

Оценку работы индивидуальных участников осуществляет жюри по следующим критериям:

- **Организация рабочего процесса** – 0-10 баллов.
- **Профессиональное приготовление блюда.** Жюри оценивает наиболее удачный выбор продуктов для приготовления блюд, соответствующих вегетарианской тематике – 0-10 баллов
- **Презентация** (общее впечатление от блюда, аппетитность, эстетичность, пропорциональность) – 0-10 баллов.
- **Вкусовые качества, органолептические свойства** – 0-10 баллов.

Максимальная сумма баллов в каждом классе – 50. Дробные оценки не выставляются.

Категория А4 - Этническая кухня

Все участники должны приготовить на свое усмотрение одно блюдо (2 порции).

Регламент выступления: (50 минут)

10 минут - подготовка рабочего места;

30 минут - приготовление блюд;

10 минут - уборка рабочего места.

Блюда конкурсного задания после приготовления демонстрируются членам жюри, оцениваются и выставляются на экспозицию, для дегустации дополнительно участники готовят дегустационные образцы. Каждое блюдо готовится по две порции в индивидуальной подаче. Одна порция выставляется на экспозицию, вторая - оценивается членами жюри.

Продукты участникам предоставляет Оргкомитет. Принимаем заявки на продукты для приготовления этнического блюда.

Приготовленные блюда и закуски подаются и демонстрируются на посуде участника.

Для презентации организаторы предоставляют выставочное место – экспозиционные столы, которые располагаются рядом с боксом участника. Карточку для участника для анонса на боксе изготавливает Оргкомитет по единой форме. Карточки для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15x10. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, город и страну-представителя.

Оценку работы индивидуальных участников осуществляет жюри по следующим критериям:

- **Организация рабочего процесса** – 0-10 баллов.
- **Профессиональное приготовление блюда.** Жюри оценивает наиболее удачный выбор продуктов для приготовления блюд, соответствующих этнической тематике – 0-10 баллов
- **Презентация** (общее впечатление от блюда, аппетитность, эстетичность, пропорциональность) – 0-10 баллов.
- **Вкусовые качества, органолептические свойства** – 0-10 баллов.

Максимальная сумма баллов в каждом классе – 50. Дробные оценки не выставляются.

Категория А5 - Десерт

Все участники должны приготовить на свое усмотрение одно блюдо (2 порции).

Регламент выступления: (50 минут)

10 минут - подготовка рабочего места;

30 минут - приготовление блюд;

10 минут - уборка рабочего места.

Блюда конкурсного задания после приготовления демонстрируются членам жюри, оцениваются и выставляются на экспозицию, для дегустации дополнительно участники готовят дегустационные образцы. Каждое блюдо готовится по две порции в индивидуальной подаче. Одна порция выставляется на экспозицию, вторая - оценивается членами жюри.

Продукты участникам предоставляет Оргкомитет.

Приготовленные блюда и закуски подаются и демонстрируются на посуде участника.

Для презентации организаторы предоставляют выставочное место – экспозиционные столы, которые располагаются рядом с боксом участника. Карточку для участника для анонса на боксе изготавливает Оргкомитет по единой форме. Карточки для экспозиции блюд оформляет участник,

размеры 15x10. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, город и страну-представителя.

Оценку работы индивидуальных участников осуществляет жюри по следующим критериям:

- **Организация рабочего процесса** – 0-10 баллов.
- **Профессиональное приготовление блюда.** Жюри оценивает наиболее удачный выбор продуктов для приготовления блюд, соответствующих десертной тематике – 0-10 баллов
- **Презентация** (общее впечатление от блюда, аппетитность, эстетичность, пропорциональность) – 0-10 баллов.
- **Вкусовые качества, органолептические свойства** – 0-10 баллов.

Максимальная сумма баллов в каждом классе – 50. Дробные оценки не выставляются.

Категория А6 - Блюдо из мяса птицы

Все участники должны приготовить на свое усмотрение одно блюдо (2 порции).

Регламент выступления: (50 минут)

10 минут - подготовка рабочего места

30 минут - приготовление блюд

10 минут - уборка рабочего места.

Блюда конкурсного задания после приготовления демонстрируются членам жюри, оцениваются и выставляются на экспозицию, для дегустации дополнительно участники готовят дегустационные образцы. Каждое блюдо готовится по две порции в индивидуальной подаче. Одна порция выставляется на экспозицию, вторая - оценивается членами жюри.

Продукты участникам предоставляет Оргкомитет.

Приготовленные блюда и закуски подаются и демонстрируются на посуде участника.

Для презентации организаторы предоставляют выставочное место – экспозиционные столы, которые располагаются рядом с боксом участника. Карточку для участника для анонса на боксе изготавливает Оргкомитет по единой форме. Карточки для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15x10. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, город и страну-представителя.

Оценку работы индивидуальных участников осуществляет жюри по следующим критериям:

- **Организация рабочего процесса** – 0-10 баллов.
- **Профессиональное приготовление блюда.** Жюри оценивает наиболее удачный выбор продуктов для приготовления блюд, соответствующих тематике – 0-10 баллов
- **Презентация** (общее впечатление от блюда, аппетитность, эстетичность, пропорциональность) – 0-10 баллов.
- **Вкусовые качества, органолептические свойства** – 0-10 баллов.

Максимальная сумма баллов в каждом классе – 50. Дробные оценки не выставляются.

Индивидуальные соревнования без дегустации, категория В (участие в одном или нескольких классах на выбор)

В1 – Банкетное блюдо из птицы;

В2 – Банкетное блюдо из морепродуктов;

В3 – Ресторанное вегетарианское блюдо;

В4 – Банкетные закуски в индивидуальной подаче 6-ти наименований.

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:

В1 – Банкетное блюдо из птицы – блюдо из домашней или дикой птицы презентуется на декоративной тарелке (подставке) минимум на 6 персон. Блюдо готовится горячим, выставляется холодным, для презентации желируется.

В2 – Банкетное блюдо из морепродуктов – блюдо презентуется на декоративной тарелке (подставке). Готовится из всевозможных видов морепродуктов не менее 4-х наименований. Блюдо готовится горячим, выставляется холодным, для презентации желируется.

В3 – Ресторанное вегетарианское блюдо – допускается использование любых видов вегетарианских продуктов, а также молочных, кисломолочных продуктов, сыров и яиц. Блюдо может быть приготовлено и подано на одной декоративной тарелке минимум на 4 персоны или 4 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 6-ти наименований – выставляются шесть различных закусок (холодных и (или) горячих), каждая порция с расчетом на одного человека. Индивидуальные закуски для презентации желируются.

Оценку работы индивидуальных участников в классе В осуществляет жюри по следующим критериям:

1. Презентация (общее впечатление от блюда, аппетитность, эстетичность) – 0-20 баллов;

2. Композиция (состав блюда, практичность, пропорциональность) – 0-20 баллов;

3. Профессионализм исполнения (техника приготовления, новизна творчества, современное звучание блюда) – 0-20 баллов;

4. Оформление, подача (практичные с точки зрения подачи, не перегружены гарниром и элементами оформления, легкие) – 0-20 баллов.

Максимальная сумма баллов в каждом классе – 80. Дробные оценки не выставляются.

Категория R, R1 - Командные соревнования, практический класс с дегустацией (3 блюда на 7 персон)

Команда состоит из 4 человек:

- руководитель (повар);
- один (1) повар;
- один (1) кондитер;
- один (1) официант.

Команда выступает на глазах у зрителей в полностью оборудованном боксе в течение 3 часов. Каждая команда готовит блюда на 7 персон из 3 блюд: закуска, основное горячее блюдо, десерт: 4 порции для сервис-жюри, 2 порции - для шеф-жюри, 1 порция должна быть выставлена на экспозицию.

Команда использует продукты, предоставленные Оргкомитетом в полном разнообразии и с использованием основного продукта, объявленного перед началом каждого соревнования. Основной продукт должен быть в каждом блюде доминирующим.

Участники используют в работе собственную кухонную посуду и личный профессиональный инструмент.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВОИХ ПРОДУКТОВ, СПЕЦИЙ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ!!!

Шеф-жюри имеет право снять команду с соревнований без предупреждения.

Меню обеда должно включать следующие блюда:

Первое блюдо: холодная или горячая закуска в банкетной подаче выходом не менее 100-120 г;

Второе блюдо: основное горячее блюдо выходом не менее 200-250 г;

Третье блюдо: десерт выходом не менее 100-150 г.

Официант - член команды накрывает стол на 4 персоны в соответствии с тематикой обеда с функциональной сервировкой и декором ресторана.

Оргкомитет предоставляет команде столы и стулья (размеры будут сообщены дополнительно). Атрибутику стола, посуду для обеда обеспечивает команда.

Регламент выступления:

Команда выступает под порядковым номером (от 1 до 12) согласно жеребьевки.

На приготовление блюд командам предоставляется 2 часа времени, в течение которых они должны:

Первые 15 минут – подготовка рабочего места.

Через 30 минут одновременно все повара команд подают салат/закуску шеф-жюри.

Через 1.15 минут одновременно все повара команд подают горячее блюдо шеф-жюри.

Через 1.45 минут одновременно все повара команд подают десерт шеф-жюри.

Последние 15 минут - уборка рабочего места.

Пример:

Начало в 9.00 ч. команда приступает на рабочее место.

С 9.00 до 9.15 ч. – подготовка рабочего места.

В 9.45 ч. – повар каждой команды подает салат/закуску шеф-жюри (говорит только свой порядковый номер, защищает блюдо).

В 10.15 ч. – повар каждой команды подает горячее блюдо шеф-жюри (говорит только свой порядковый номер, защищает блюдо).

В 10.45 ч. – повар-кондитер каждой команды подает десерт шеф-жюри (говорит только свой порядковый номер, защищает блюдо).

С 10.45 до 11.00 ч. – уборка рабочего места.

Выступление команд оценивается по двум направлениям.

1. Работу команды по приготовлению обеда оценивает шеф-жюри.

Критерии оценки:

1. **Процесс подготовки** и чистота рабочих мест после окончания работы 0-20 баллов.

2. **Правильное профессиональное приготовление блюд**, соответствующее современным технологиям - 0-20 баллов.

3. **Презентация и подача** - 0-20 баллов.

4. **Вкусовые качества**, органолептические свойства - 0-20 баллов.

5. **Импровизация** - 0-20 баллов.

Максимальное количество - 100 баллов за каждое блюдо, **300 баллов за обед**. Дробные оценки не выставляются.

2. Работу официанта оценивает **сервис-жюри** по внешнему виду, стола, качеству сервировки, обслуживанию.

Критерии оценки:

1. **Оригинальность**, функциональность, новые элементы сервировки 0-20 баллов.

2. **Стиль**. Воплощение в сервировке, декоре концепции стола и меню 0-20 баллов.

3. **Внешний вид официанта**, техника и чистота работы, обслуживание гостей 0-20 баллов.

4. **Презентация стола**, фирменного блюда и меню 0-20 баллов.

Максимальное количество - 80 баллов. Дробные оценки не выставляются.

Категория К - Карвинг

Практические индивидуальные соревнования по художественной нарезке овощей и фруктов. Выполненная работа после окончания судейства остается в экспозиции в течение всего выставочного дня.

Регламент соревнований:

15 минут предоставляется на подготовку рабочего места;

3 часа на выполнение композиции;

15 минут на уборку рабочего места.

Участник выполняет одну композицию на свободную тему с использованием овощей и фруктов из предложенного организаторами набора.

Набор овощей и фруктов предоставляется перед началом соревнований, в него входит:

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| – тыква (1 шт.); | – пекинская капуста (1 шт.); |
| – папайя (2 шт.); | – репа (4 шт.); |
| – огурец (3 шт.); | – кольраби (4 шт.); |
| – морковь (3 шт.); | – манго (1 шт.); |
| – свекла (3 шт.); | – лук репчатый (2 шт.). |
| – дайкон (1 шт.); | |

Примечание: использование заготовок и зачищенных овощей и фруктов не допускается.

Допускается использование собственных продуктов, входящих в данный список. Участники могут использовать декоративные материалы, принесенные с собой (деревянные палочки, зубочистки, ткань, зеркала, вазы, статуэтки, корзины и т.п.). Организаторы предоставляют каждому участнику в зоне соревнований рабочее место - стул, стол, мешок для мусора. Дополнительные принадлежности: набор кухонных ножей, набор ножей для карвинга, овощечистки, ведро для воды и другие дополнительные предметы, и посуду участники обеспечивают самостоятельно. Запрещается использование электрических инструментов. В изготовлении работ участники должны использовать максимальное число приемов и техник.

Судейство карвинга осуществляет международная судейская бригада.

Критерии оценки:

1. **Количество изделий** (мелких и крупных) - 0-20 баллов.
2. **Разнообразие форм нарезки** (цветы, фигурки животных, птиц, людей) - 0-20 баллов.
3. **Цветовое решение композиции**, комбинация цветов - 0-10 баллов.
4. **Использование максимального количества продуктов в композиции** - 0-20 баллов.
5. **Оригинальность оформления композиции** - 0-10 баллов.
6. **Качество исполнения работы** - 0-10 баллов.
7. **Организация рабочего места** - 0-10 баллов.

Победители определяются по количеству набранных баллов.

Максимальное количество – 100 баллов. Дробные оценки не допускаются.

Категория D - Арт-класс

Повара и кондитеры представляют композиции или кулинарные изделия из пищевых продуктов на свободную тему. Самостоятельный вид соревнований, подразделяющийся на классы:

D1 Работа из масла

D2 Работа из шоколада

D3 Художественные изделия из пищевых продуктов
(композиции, панно, картины)

D4 Художественная работа из теста

D5 Работа из карамели

D6 Работа из марципана

D1 Работа из масла

Художественная скульптура, представленная на площадке максимум 76*76 см. Высота изделия не ограничена. Не допускается использование поддерживающих конструкций, разрешается использование красителей.

D2 Работа из шоколада

Художественная скульптура, представленная на площадке максимум 76*76 см. Высота изделия не ограничена. Не допускается использование каркасов и поддерживающих конструкций. Допускается использование пищевых красителей, покрытие пищевым лаком, "велюром".

D3 Художественные изделия из пищевых продуктов

Картины, панно, композиции из специй, сухариков, зерновых и бобовых культур и других съедобных материалов, роспись по шоколаду и др., допустимые размеры 1*1 м, цветовая гамма максимально приближена к естественной. Использование лаков не желательно, разрешается использование поддерживающих конструкций.

D4 Художественная работа из теста

Изделия из пресного, соленого теста. Ограничений по высоте нет; разрешены неярко красители и лак, единый каркас не допустим - только невидимые извне поддерживающие элементы, композиция выполнена из съедобных материалов и выглядит естественно. Запрещается использовать в работе красители ярких цветов.

D5 Работа из карамели

Декоративные экспонаты должны быть выполнены с использованием не менее 2-х техник (сахарные формы, ливная карамель, пластичная, суфле-техника). Максимальная площадь основания 76*76 см.

D6 Работа из марципана

Художественная скульптура, представленная на площади максимум 46*46 см. Не допускается использование каркасов, а также лакирование (полировка). Допускается ограниченное использование красителей (выделение отдельных частей).

Судейство арт-класса осуществляет судейская бригада.

Критерии оценки:

1. Категория сложности (степень сложности оценивается в соответствии с замыслом каждого мастера и временем, которые требуют создание композиции) - 0-20 баллов.

2. Мастерство в использовании продуктов (оценивается умение конкурсантов профессионально использовать выбранный материал) - 0-20 баллов.

3. Креативность, творческое решение - 0-20 баллов.

4. Презентация (умение представить выполненную работу, новую кулинарную идею) - 0-20 баллов.

Общая сумма - 80 баллов. Дробные оценки не выставляются.

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.

Категория Е - Арт-класс

Программа выступления включает участие в любом из классов по выбору, допускается одновременное участие в нескольких классах, также участник выставлять несколько изделий в одном классе, при этом каждое изделие оценивается отдельно. Организаторы предоставляют выставочные места для одновременного выступления всех участников. Посуду и прочие атрибуты композиции обеспечивают участники. Все демонстрационные изделия должны иметь таблички с названием изделия, композиции, именем автора, города.

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 желирующим 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.

Критерии оценки:

1. **Презентация** (общее впечатление от изделия, новизна, творчество, современное звучание блюда) - 0-20 баллов.

2. **Композиция** (гармоничность, пропорциональность, соответствие выбранной тематике) - 0-20 баллов.

3. **Сложность**, техника изготовления категория сложности, профессионализм исполнения (технология) - 0-20 баллов.

4. **Оформление, подача** (практичный с точки зрения подачи, не перегруженный элементами оформления) - 0-20 баллов.

Каждый класс в категории Е оценивается индивидуально.

Максимальная сумма баллов в каждом классе – 80 баллов. Дробные оценки не выставляются.

Арт-тейбл (художественное видение концепции заведения)

Участники конкурса Арт-тейбл представляют художественное видение концепции ресторана. Дизайнерское оформление стола отражает тематику, антураж и особенности заведения и может не иметь функционального характера. В целом арт-тейбл можно представить как синтез архитектуры, дизайна с элементами живописи, актерского мастерства, музыки, поэзии, декоративного и кулинарного искусств.