**«ВЕСЕННИЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК – 2016»**

**Тема: «Сибирь хлебосольная»**

**13-15 апреля 2016 года**

**ПРОФЕССИОНАЛЫ (НСО)**

**1. СХЕМА СОРЕВНОВАНИЙ**

|  |
| --- |
| **I. КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ** |
| Категория R. Командный класс. | R 1: Тематический стол «Праздник Святой Пасхи» (без дегустации)  |
| **II. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ** |
| Категория А. Практические классы. Поварское отделение. | А 1:Фирменное блюдо (с дегустацией) |
| Категория D. Практические классы. Арт-класс. | D 1: Художественное изделие из пищевых  продуктов (панно, картины, композиции)D 2: Художественная нарезка овощей и фруктовD 3: Художественная работа из соленого теста |

**2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ, ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

1. В конкурсной программе для профессионалов могут принимать участие специалисты сферы общественного питания, имеющие профессиональные навыки работы, а также учащиеся и студенты профильных учебных заведений. Предельный возраст участников не устанавливается.

Участники командных соревнований могут принимать участие в индивидуальных соревнованиях. Возможны выступления в нескольких видах соревнований.

2. Заявки на участие в конкурсах с указанием категории и класса по прилагаемой форме принимаются оргкомитетом до 1 апреля 2016 года по e-mail: mop@nso.ru, по факсу: 223-49-97 (Морозова Ольга Петровна, министерство промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области) и makarova@sibfair.ru (Макарова Татьяна Борисовна, ООО «ITE Сибирь»), info@atlanta-service.ru (Самсонова Наталья, общество с ограниченной ответственностью Генеральный поставщик «Атланта-Сервис»).

Оргкомитет принимает и регистрирует заявки по мере их поступления, определяет участников и даёт ответ заявителю.

Оргкомитет вправе продлить срок приёма заявок, либо прекратить рассмотрение заявок, поступивших позже установленного срока, а также провести отбор и ограничение количества участников в любом из классов.

3. Дата и время выступления конкурсантов определяются расписанием конкурсов и, где это необходимо, предварительной жеребьёвкой. Дата и время проведения жеребьёвки будут сообщены организаторами дополнительно.

4. Время выполнения конкурсных заданий и размещения конкурсных работ на демонстрационных столах определяется регламентом каждого конкурса.

5. В  практических классах участники обязаны выступать в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь, одноразовые перчатки используются при выполнении тех технологических операций, где это предусмотрено санитарными требованиями), иметь бейдж с указанием фамилии, имени, отчества.

6. В командном классе «Тематический стол» участники выступают в форменной одежде или одежде, соответствующей тематике стола.

7. Участники должны иметь при себе действующую санитарную книжку (предъявляется при регистрации), в ходе соревнований обязаны соблюдать требования производственной и личной гигиены.

8. Для конкурса «Фирменное блюдо» организаторами оборудуются боксы, в которых устанавливаются: производственный стол, холодильное и тепловое оборудование, моечная ванна (подробная спецификация оборудования до участников будет доведена дополнительно). Инвентарь, средства малой механизации, кухонная посуда, столовая посуда для подачи блюд обеспечиваются участниками соревнований.

9. Все продукты для приготовления блюда в номинации «Фирменное блюдо» обеспечиваются участниками.

10. В день проведения конкурса категории A участники должны за 30 минут до начала явиться в зону соревнований для регистрации.

11. Конкурсные изделия, выставленные для демонстрации, должны иметь информационные таблички с указанием категории и класса соревнований, названия блюда (изделия, композиции), состава и краткого описания, фамилии, имени, отчества участника (полностью), предприятия.

12. На блюда, приготовленные в конкурсе «Фирменное блюдо», участники должны иметь оформленные в соответствии с требованиями технологические карты, которые представляются членам жюри вместе с конкурсными блюдами.

13. Все продукты, используемые для приготовления конкурсного блюда (изделия), должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям, иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность.

14. Участники конкурсов категории A по окончании работы должны в установленное время привести в порядок рабочее место, оборудование, забрать личный инвентарь, посуду.

15. Участники конкурсов «Тематический стол» и «Арт-класс» к установленному времени должны убрать из выставочной зоны лишние предметы, подсобные материалы, мусор.

16. На церемониях открытия «Весеннего кулинарного кубка - 2016» и награждения победителей участники всех конкурсов должны присутствовать в профессиональной одежде.

**3. СУДЕЙСТВО И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ**

1. Судейство соревнований осуществляется судейскими бригадами, сформированными из специалистов высокого класса (российских и зарубежных), часть из которых являются международными судьями WACS. Каждую бригаду возглавляет председатель жюри, общую координацию работы судейских бригад осуществляет судья-координатор.

Информация о составах судейских бригад, председателях, судье-координаторе будет доведена до участников соревнований на организационном собрании.

2. Победители определяются по количеству набранных баллов в соответствии с системой WACS в каждом классе соревнований.

Победители в командных соревнованиях будут награждены медалями ООО «ITE Сибирь», медалями фестиваля (все члены команды), Почетными грамотами министерства промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области, памятными подарками.

Победители в индивидуальных соревнованиях будут награждены медалями фестиваля, Почетными грамотами министерства промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области, памятными подарками.

Участникам соревнований, не вошедшим в число призеров, будут вручены дипломы фестиваля.

Фестиваль «Весенний кулинарный кубок-2016» имеет статус отборочного соревнования на

13-й Чемпионат России по кулинарии и сервису, который будет проходить в рамках XVIII международной выставки «ПИР. Индустрия гостеприимства» в Москве 17-20 октября 2016 года.

Дата и время проведения церемонии награждения будут сообщены организаторами дополнительно.

**4. ФОРМУЛА СОРЕВНОВАНИЙ**

**I. КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ**

1. **Категория R. Командный класс.**

 **R 1: Тематический стол «Праздник Святой Пасхи» (без дегустации)**

Команда предприятия в течение 2-х часов оформляет тематический стол, используя элементы декора. Кулинарные изделия для оформления стола готовятся заранее в условиях стационарного предприятия. Вкусовые качества изделий жюри не оцениваются.

 Все необходимые атрибуты для сервировки и декора стола обеспечиваются участниками.

Один участник из команды производит защиту тематического стола в течение 3-5 минут, раскрывая тематику стола. Защита может сопровождаться фоновой музыкой и пр.

Размер тематического стола должен быть 2100х2100 мм. Для этого организаторы предоставляют участникам 9 столов размером 700х700х700 мм. Порядок расстановки столов определяется путем жеребьевки. Перемещать столы после жеребьевки не разрешается.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов – 100

|  |  |
| --- | --- |
| **Соответствие общей теме**  | 15 баллов |
| **Презентация**(общее впечатление, привлекательность, эстетичность, элегантность, современный стиль, новизна, творчество) | 15 баллов |
| **Техника и уровень сложности**(профессионализм исполнения, степень сложности, трудоемкость) | 40 баллов |
| **Художественное исполнение**(дизайн, общее впечатление от работы, уровень художественного исполнения, креативность) |  30 баллов |

**II. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ**

1. **Категория А. Практические классы. Поварское отделение.**

 **А 1: Фирменное блюдо**

Участник в оборудованном боксе в течение 1,5 часов (включая подготовку и уборку рабочего места) готовит второе горячее блюдо с гарниром и соусом в банкетном исполнении на 1 персону в 2-х экземплярах (1 порция блюда передаётся для оценки жюри, 1 порция выставляется на демонстрационный стол).

Все продукты для приготовления блюда, посуда для подачи обеспечиваются участником.

Не допускается использование кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности, изготовленных вне конкурса.

Допускается использовать заранее вымытые, при необходимости очищенные (в том числе от костей), но не нарезанные продукты: мясо, рыбу, рыбопродукты, картофель, лук, овощи, грибы, зелень, фрукты, а также тесто.

Организаторы предоставляют участнику стол для экспозиции размером 700х700х700 мм.

Допускается использование элементов декора демонстрационного стола для более точного отражения темы (не оценивается).

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов – 100

|  |  |
| --- | --- |
| **Организация рабочего процесса, обустройство и чистота рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил** |  10 баллов |
| **Правильное профессиональное приготовление** (соблюдение гигиены, соблюдение технологии, мастерство и техника приготовления, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов) | 25 баллов |
| **Подача и презентация** (чистота и быстрота подачи, аппетитный вид, правильное дозирование порции, практичная подача, современный стиль) | 15 баллов |
| **Вкус**(сохранение натурального вкуса продуктов, гармоничное сочетание вкуса, цвета ингредиентов, легкая усвояемость блюда) |  50 баллов |

**2. Категория D. Практические классы. Арт-класс.**

Участник может выступить в одном или нескольких классах одновременно (на выбор), либо выставить несколько изделий в одном классе.

Количество предоставляемых участником работ не ограничивается, каждая работа оценивается отдельно.

Конкурсные изделия выставляются в указанное организаторами время.

Выставочные работы должны быть подготовлены к длительной экспозиции.

Для более удачной презентации экспозиция оформляется дополнительными аксессуарами (драпировка, цветы, свечи и т.д.).

Организаторы предоставляют участникам столы для экспозиции размером 700х700х700 мм. Необходимое количество столов определяется участником, о чем заранее сообщается организаторам. В оформлении стола для экспозиции элементами декора могут принимать участие помощники.

Участники представляют свои изделия в профессиональной одежде.

Участник выставляет на экспозицию готовую композицию (изделие) из съедобных пищевых материалов на свободную тему в следующих классах:

 **D 1: Художественное изделие из пищевых продуктов (панно, картины, композиции)**

Композиция может быть из различных съедобных материалов: зерновых и (или) бобовых культур, семян, специй, в том числе соли, сухариков, яичной скорлупы и др.; сахарная работа в технике «вышивка»; роспись по шоколаду; картины в виде аппликаций. Разрешается использование поддерживающих конструкций. Предпочтение отдается работам с цветовой гаммой, максимально приближенной к естественной. Использование лаков нежелательно.

 **D 2: Художественная нарезка овощей и фруктов**

Максимальная выставочная площадь, учитывая элементы декора, 70 х 70 см.

Резные изделия (композиции) из овощей и фруктов. Необходимо сочетать в одной работе различные виды овощей и фруктов.

Разрешается использование только пищевых красителей, деревянных и пластмассовых зубочисток и шампуров.

Запрещается использование в композиции каркасов, посуды и др. декоративных элементов, непищевых красителей, клея и т.п.

Композиция выполняется только из сырых овощей и фруктов без термической и химической обработок.

 **D 3: Художественная работа из теста**

Ограничений по высоте нет. Выставляется художественное изделие или композиция из теста. Композиция должна быть выполнена из съедобных материалов и выглядеть естественно. Разрешается использовать пищевые красители и лаки. Запрещается использовать в работе красители ярких цветов для раскрашивания изделия.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов – 100 баллов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общее впечатление и презентация**(новизна идеи и оригинальность ее воплощения, новый творческий подход, композиция, дизайн, цветовая гамма) | - | 15 баллов |
| **Техника и сложность выполнения**(уровень сложности с точки зрения художественного таланта и количества затраченного времени и материала, трудоёмкость, оригинальность идеи) | - | 40 баллов |
| **Мастерство использования материалов (ингредиентов) /выполнение**(профессиональное использование ингредиентов/материалов) | - | 15 баллов |
| **Художественное исполнение/креативность**(качество работы, использование максимального количества разнообразных продуктов в композиции, пропорции, элегантность, современный стиль) | - | 30 баллов |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

**КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА:**

Изделия и практическая работа будут оцениваться по 100-балльной системе за каждую работу/изделие.

Комментарии судей по результатам конкурсов можно получить после его проведения либо в другое время до церемонии награждения. После награждения комментарии судьями не даются.

Награждение:

85-100 баллов – золотая медаль,

70-84 баллов – серебряная медаль,

55-69 баллов – бронзовая медаль,

40-54 баллов – диплом участника.

**«ВЕСЕННИЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК -2016»**

**ПРОФЕССИОНАЛЫ (НСО)**

**ЗАЯВКА**

**на участие в индивидуальных соревнованиях**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование категории, класса, номинации |  |
| Фамилия |  |
| Имя |  |
| Отчество |  |
| Дата рождения (число, месяц, год) |  |
| Контакты (телефон, факс, e-mail) |  |
| Место работы (наименование предприятия, адрес) |  |
| Должность по месту работы |  |
| Квалификация (разряд) |  |
| Участие в профессиональныхсоревнованиях |  |
| Звания, награды |  |
| Подпись заявителя |  |
| ФИО руководителя предприятия, подпись, дата, печать |  |

**«ВЕСЕННИЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК -2016»**

**ПРОФЕССИОНАЛЫ (НСО)**

**ЗАЯВКА**

**на участие в командных соревнованиях**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование категории, класса, номинации |  |
| Наименование предприятия, адрес |  |
| Контакты (телефон, факс, e-mail) |  |
| Ф.И.О. членов команды (полностью) | 1) | 2) | 3) | 4) |
| Дата рождения(число, месяц, год) |  |  |  |  |
| Должность по месту работы |  |  |  |  |
| Квалификация (разряд) |  |  |  |  |
| Участие в профессиональныхсоревнованиях |  |  |  |  |
| Звания, награды |  |  |  |  |
| Подписи заявителей |  |  |  |  |
| Ф.И.О. руководителя организации (полностью) |  |
| Подпись руководителя организации, дата, печать |  |