



**Городской конкурс профессионального мастерства  
«Лучший по профессии - повар/кондитер 2019»  
в рамках подготовки к проведению в Новосибирске  
молодежного чемпионата мира по хоккею 2023 года**

**Условия проведения конкурса**

<b>Дата проведения</b>	<b>4 декабря 2019 года</b>
<b>Место проведения</b>	Профессиональная площадка «Столица кулинарного искусства» НП «Сибирская гильдия шеф-поваров и шеф-кондитеров» (г. Новосибирск, ул. Каменская, 26).
<b>Организатор</b>	Мэрия города Новосибирска, Департамент промышленности, инноваций и предпринимательства мэрии города Новосибирска
<b>Партнеры</b>	ООО «Атланта-Сервис», НП «Сибирская гильдия шеф-поваров и шеф-кондитеров» (Новосибирск).
<b>Участники</b>	К участию приглашаются профессиональные повара и кондитеры предприятий промышленного сектора, предприятий питания различных типов и форматов, кулинарных и кондитерских цехов, кейтеринговых компаний, профильных учебных заведений города Новосибирска.
<b>Жюри</b>	Жюри Конкурса формируется из числа известных российских экспертов и профессионалов индустрии питания.
<b>Награждение</b>	Победители Конкурса награждаются дипломами и памятными подарками от организаторов мероприятия. По итогам Конкурса профессионального мастерства будет формироваться рекомендуемый перечень блюд Сибирской кухни, а также составлен шорт-лист знаковых заведений Новосибирска для зарубежных гостей и туристов кулинарной Столицы Сибири в преддверии молодежного чемпионата мира по хоккею 2023. Главный приз Конкурса – <b>кубок Гран-при</b> получит организация, набравшая максимальное количество призовых мест, в результате участия в наибольшем количестве номинаций. По итогам соревнований будет сформирован расширенный список кандидатов в сборную команду города Новосибирска для участия в <b>международных проектах</b> .
<b>Срок подачи заявок</b>	<b>до 1 декабря 2019 года</b> в организационный комитет Конкурса. Регистрационный взнос за участие в Конкурсе не предусмотрен.
<b>Оргкомитет</b>	Управление потребительского рынка мэрии города Новосибирска: 630091, г. Новосибирск, Красный проспект, 50, (кабинет 204); тел. (383) 227-52-21, (383)227-52-24 тел./факс: (383) 227-52-27 e-mail: Yukremleva@admnsk.ru

## **ПРОГРАММА КОНКУРСА**

### **КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО (4 номинации):**

- «Сибирь на тарелке» (практические соревнования по приготовлению традиционных блюд и изделий русской сибирской кухни);
- «Гастрономическая Сибирь - Топ 10» (домашнее задание: экспозиция блюд высокой кухни в авторской подаче с использованием сибирского регионального продукта);
- «Забытые рецепты» (практические соревнования по приготовлению блюд и изделий русской сибирской кухни по старинным рецептам);
- «Сибирский сувенир» (домашнее задание: экспозиция изделий, угощений и специалитетов в индивидуальной упаковке для туристов и гостей Новосибирска).

### **КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО (3 номинации):**

- «Сибирь на тарелке» (практические соревнования по приготовлению традиционных кондитерских изделий в сибирской тематике);
- «Гастрономическая Сибирь - Топ 10» (домашнее задание: экспозиция кондитерских изделий в авторском исполнении с использованием сибирского регионального продукта);
- «Сибирский сувенир» (домашнее задание: экспозиция кондитерских изделий, угощений и специалитетов в индивидуальной упаковке для туристов и гостей Новосибирска).

### **ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (1 номинация):**

- «Русский стол» (разработка и презентация меню фуршетного стола).



**РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ СОРЕВНОВАНИЙ  
КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ)  
«Сибирь на тарелке»**

Участник соревнований в оборудованной зоне за 1,5 часа (включая подготовку и уборку рабочего места) готовит основное горячее блюдо традиционной русской сибирской кухни (блюдо из мяса, или блюдо из рыбы, или блюдо из птицы, субпродуктов и др.) в индивидуальной подаче. Блюдо готовится с гарниром и соусом на 1 персону в 2-х экземплярах:

- 1 экземпляр – на экспозицию,
- 1 экземпляр – для оценки жюри.

**Оборудование:**

Участникам предоставляется унифицированная оборудованная рабочая зона. Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

Для экспозиции блюда организаторы предоставляют участнику стол размером 0,7х0,7х0,7м в зоне экспозиции.

**Посуда и инвентарь:**

- Участники приносят собственный инвентарь, необходимые гастроемкости, посуду для индукционных плит и личный профессиональный инструмент,
- Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).

**Продукты для соревнований:**

- Участники приносят собственные продукты и ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов, в том числе высокой степени готовности, элементов декорации и украшений конкурсных изделий разрешается).
- Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.
- Допускается использование заранее приготовленных сложных соусов).

Обязательным является наличие технологической карты, а также информационных табличек для правильного обозначения экспонатов (наименования блюда (изделия), предприятия, Ф.И.О. участника конкурса). Информационная карта для экспозиции конкурсной работы оформляется участником самостоятельно.

**Регламент выступления:**

- 15 минут – подготовка рабочего места;
- 60 минут – приготовление блюда и подача;
- 15 минут - уборка рабочего места.

**Критерии судейства:**

Максимальное количество баллов – 100

<b>Отражение темы русской сибирской кухни</b> (соответствие блюда тематике конкурса, обязательное использование сибирского сырья или продуктов, их сочетаемость)	-	30 баллов
<b>Организация рабочего процесса, обустройство и чистота рабочего места, соблюдение гигиенических нормативов</b>	-	20 баллов
<b>Профессиональное приготовление блюд</b> (соответствие заданной рецептуре, соблюдение основных правил приготовления блюд, мастерство и техника приготовления, трудоемкость, бережное использование ингредиентов)	-	25 баллов
<b>Подача и презентация</b> (внешний вид, оригинальность подачи и сервировки, органолептические показатели (кроме вкуса), правильное дозирование порции, практичная подача на тарелке с целью обеспечения удобства обслуживания, современный стиль)	-	25 баллов



## КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ)

### «Гастрономическая Сибирь – Топ 10» (домашнее задание, без дегустации)

Участник выставляет на экспозицию блюда в авторской подаче, на 1 персону, изготовленные с использованием Сибирских региональных продуктов:

#### Вариант 1

- 1 вид холодной или горячей закуски;
- десерт или сладкое мучное блюдо.

#### Вариант 2

- 1 горячее блюдо с гарниром;
- десерт или сладкое мучное блюдо.

Изготовление блюд осуществляется в условиях стационарного предприятия и выставляется в экспозицию в готовом виде.

Для презентации экспозиция может быть оформлена дополнительными аксессуарами.

Все необходимые продукты, инвентарь и прочие атрибуты обеспечивает участник соревнований.

Организаторы предоставляют участнику стол для экспозиции размером 0,7х0,7х0,7м.

В оформлении стола элементами декора могут принимать участие помощники.

Можно использовать свой стол. О замене необходимо сообщить в Оргкомитет. Порядок расстановки столов определяется жеребьевкой (участник не вправе перемещать столы).

Обязательным является наличие технологической карты, а также информационных табличек для правильного обозначения экспонатов (наименования блюда (изделия), предприятия, Ф.И.О. участника конкурса). Информационная карта для экспозиции конкурсной работы оформляется участником самостоятельно.

#### Регламент выступления:

2 часа - подготовка экспозиции.

#### Критерии судейства:

Максимальное количество баллов – 100

<b>Отражение темы русской сибирской кухни</b> (соответствие блюда тематике конкурса, оригинальность рецептуры, состав блюда, обязательное использование сибирского сырья или продуктов, их сочетаемость, практичность и усваиваемость блюд)	-	30 баллов
<b>Презентация и инновационность</b> (внешний вид, привлекательность, эстетичность, элегантность, современный стиль, новизна, творчество)	-	20 баллов
<b>Техника и уровень сложности</b> (профессионализм исполнения, степень сложности, трудоемкость)	-	25 баллов
<b>Сервировка, подача блюд</b> (чистая посуда, аккуратная форма подачи, образцовая компоновка, облегчающая подача блюд)	-	25 баллов

## КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ)

### «Забытые рецепты»

Участник соревнований в оборудованной зоне за 1,5 часа (включая подготовку и уборку рабочего места) готовит блюдо русской сибирской кухни по старинным рецептам (блюдо из мяса, или рыбы, или птицы, субпродуктов, круп, овощей и др.) в индивидуальной подаче.

Блюдо готовится на 1 персону в 2-х экземплярах:

- 1 экземпляр – на экспозицию,
- 1 экземпляр – для оценки жюри.

#### Оборудование:

Участникам предоставляется унифицированная оборудованная рабочая зона. Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.



Для экспозиции блюда организаторы предоставляют участнику стол размером 0,7х0,7х0,7м в зоне экспозиции.

#### **Посуда и инвентарь:**

- Участники приносят собственный инвентарь, необходимые гасроемкости, посуду для индукционных плит и личный профессиональный инструмент,
- Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).

#### **Продукты для соревнований:**

- Участники приносят собственные продукты и ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов, в том числе высокой степени готовности, элементов декорации и украшений конкурсных изделий разрешается).
- Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.
- Допускается использование заранее приготовленных сложных соусов).

Обязательным является наличие технологической карты, а также информационных табличек для правильного обозначения экспонатов (наименования блюда (изделия), предприятия, Ф.И.О. участника конкурса). Информационная карта для экспозиции конкурсной работы оформляется участником самостоятельно.

#### **Регламент выступления:**

- 15 минут – подготовка рабочего места;
- 60 минут – приготовление блюда и подача;
- 15 минут - уборка рабочего места.

#### **Критерии судейства:**

Максимальное количество баллов – 100

<b>Отражение темы русской сибирской кухни</b> (соответствие блюда тематике конкурса, оригинальность рецептуры, обязательное использование сибирского сырья или продуктов, их сочетаемость)	-	30 баллов
<b>Организация рабочего процесса, обустройство и чистота рабочего места, соблюдение гигиенических нормативов</b>	-	20 баллов
<b>Профессиональное приготовление блюд</b> (соответствие заданной рецептуре, соблюдение основных правил приготовления блюд, мастерство и техника приготовления, трудоемкость, бережное использование ингредиентов)	-	25 баллов
<b>Подача и презентация</b> (внешний вид, оригинальность подачи и сервировки, органолептические показатели (кроме вкуса), правильное дозирование порции, практичная подача на тарелке с целью обеспечения удобства обслуживания, современный стиль)	-	25 баллов

## **КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ)**

### **«Сибирский сувенир»**

Участник выставляет в экспозицию кулинарные изделия, угощения и специалитеты в индивидуальной упаковке и фирменном оформлении для туристов и гостей Новосибирска в соответствии с сибирской тематикой (на выбор участника):

- 4 различных вида образцов;
- рекомендуемый вес образца: 50 – 200 гр;
- по 1 образцу каждого наименования изделий (продукции) для презентации жюри.

Изготовление кулинарных изделия, угощений и специалитетов осуществляется в условиях стационарного предприятия и выставляется в экспозицию в готовом виде.

Для презентации экспозиция может быть оформлена дополнительными аксессуарами.

Все необходимые продукты, инвентарь и прочие атрибуты обеспечивает участник соревнований.



Организаторы предоставляют участнику стол для экспозиции размером 0,7х0,7х0,7м.

В оформлении стола элементами декора могут принимать участие помощники.

Можно использовать свой стол. О замене необходимо сообщить в Оргкомитет. Порядок расстановки столов определяется жеребьевкой (команда не вправе перемещать столы).

Информационная карта для экспозиции конкурсной работы оформляется участником самостоятельно.

Обязательным является наличие технологической карты, а также информационных табличек для правильного обозначения экспонатов (наименования изделия (продукции), предприятия, Ф.И.О. участника конкурса). Информационная карта для экспозиции конкурсной работы оформляется участником самостоятельно.

#### Регламент выступления:

2 часа - подготовка экспозиции.

#### Критерии судейства:

Максимальное количество баллов – 100

<b>Отражение темы сибирской кухни</b> (соответствие образцов тематике конкурса, обязательное использование сибирского сырья или продуктов, их сочетаемость)	-	30 баллов
<b>Презентация и инновационность</b> (внешний вид изделий, привлекательность, эстетичность, современный стиль, новизна, творчество)	-	20 баллов
<b>Состав блюда, безопасность</b> (сроки хранения, гармоничное сочетание продуктов и цвета, практичность и усваиваемость блюд)	-	25 баллов
<b>Функциональность</b> (практичная упаковка, достаточная и корректная маркировка, указание ограничений, удобство транспортировки)	-	25 баллов

## КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ)

### «Сибирь на тарелке»

Участник в оборудованном боксе за 1,5 часа (включая подготовку и уборку рабочего места) готовит традиционный десерт в сибирской тематике в 2-х экземплярах в индивидуальной подаче:

1 экземпляр – на экспозицию,

1 экземпляр – для оценки жюри.

#### Оборудование:

Участникам предоставляется унифицированная оборудованная рабочая зона. Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

Для экспозиции блюда организаторы предоставляют участнику стол размером 0,7х0,7х0,7м в зоне экспозиции.

#### Посуда и инвентарь:

- Участники приносят собственный инвентарь, необходимые гасстроемкости, посуду для индукционных плит и личный профессиональный инструмент,
- Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).

#### Продукты для соревнований:

- Участники приносят собственные продукты и ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование выпеченных и отделочных полуфабрикатов, в том числе элементов декорации и украшений конкурсных изделий разрешается).
- Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.
- Допускается использование заранее приготовленных сложных соусов и других ингредиентов).



Обязательным является наличие технологической карты, а также информационных табличек для правильного обозначения экспонатов (наименования блюда (изделия), предприятия, Ф.И.О. участника конкурса). Информационная карта для экспозиции конкурсной работы оформляется участником самостоятельно.

**Регламент выступления:**

- 15 минут – подготовка рабочего места;
- 60 минут – приготовление блюда и подача;
- 15 минут - уборка рабочего места.

**Критерии судейства:**

Максимальное количество баллов – 100

<b>Отражение темы русской сибирской кухни</b> (соответствие блюда тематике конкурса, обязательное использование сибирского сырья или продуктов, их сочетаемость)	-	30 баллов
<b>Организация рабочего процесса, обустройство и чистота рабочего места, соблюдение гигиенических нормативов</b>	-	20 баллов
<b>Профессиональное приготовление блюд</b> (соответствие заданной рецептуре, соблюдение основных правил приготовления блюд, мастерство и техника приготовления, трудоемкость, бережное использование ингредиентов)	-	25 баллов
<b>Подача и презентация</b> (внешний вид, оригинальность подачи и сервировки, органолептические показатели (кроме вкуса), правильное дозирование порции, практичная подача с целью обеспечения удобства обслуживания, современный стиль)	-	25 баллов

**КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ)**

**«Гастрономическая Сибирь – Топ 10» (домашнее задание, без дегустации)**

Участник выставляет в экспозицию кондитерские изделия в авторском исполнении с использованием сибирского регионального продукта: сладкое печенье, конфеты ручной работы, птифуры или фриандисы (на выбор участника):

- 4 различных вида на 1 персону;
- вес порции: 6-14гр.;
- 1 тарелка «отдельно» с каждым видом кондитерского изделия для презентации жюри.

Изготовление кондитерских изделий осуществляется в условиях стационарного предприятия и выставляется в экспозицию в готовом виде.

Для презентации экспозиция может быть оформлена дополнительными аксессуарами.

Все необходимые продукты, инвентарь и прочие атрибуты обеспечивает участник соревнований.

Организаторы предоставляют участнику стол для экспозиции размером 0,7х0,7х0,7м.

В оформлении стола элементами декора могут принимать участие помощники.

Можно использовать свой стол. О замене необходимо сообщить в Оргкомитет. Порядок расстановки столов определяется жеребьевкой (команда не вправе перемещать столы).

Информационная карта для экспозиции конкурсной работы оформляется участником самостоятельно.

**Регламент выступления:**

2 часа - подготовка экспозиции.

**Критерии судейства:**

Максимальное количество баллов – 100

<b>Отражение темы русской сибирской кухни</b> (соответствие изделия тематике конкурса, оригинальность рецептуры, состав блюда, использование сибирского сырья или продуктов)	-	30 баллов
--	---	-----------



<b>Презентация и инновационность</b> (внешний вид, привлекательность, эстетичность, элегантность, современный стиль, новизна, творчество)	-	20 баллов
<b>Техника и уровень сложности</b> (профессионализм исполнения, степень сложности, трудоемкость)	-	25 баллов
<b>Сервировка, подача на стол</b> (чистая посуда, аккуратная форма подачи, образцовая компоновка, облегчающая подача блюд)	-	25 баллов

## **КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ) «Сибирский сувенир»**

Участник выставляет в экспозицию кондитерские изделия, угощения и специалитеты в индивидуальной упаковке и фирменном оформлении для туристов и гостей Новосибирска в соответствии с сибирской тематикой (на выбор участника):

- 4 различных вида образцов;
- рекомендуемый вес образца: 50 – 200 гр;
- по 1 образцу каждого вида изделий (продукции) для презентации жюри.

Изготовление кондитерских изделий, угощений и специалитетов осуществляется в условиях стационарного предприятия и выставляется в экспозицию в готовом виде.

Для презентации экспозиция может быть оформлена дополнительными аксессуарами.

Все необходимые продукты, инвентарь и прочие атрибуты обеспечивает участник соревнований.

Организаторы предоставляют участнику стол для экспозиции размером 0,7х0,7х0,7м.

В оформлении стола элементами декора могут принимать участие помощники.

Можно использовать свой стол. О замене необходимо сообщить в Оргкомитет. Порядок расстановки столов определяется жеребьевкой (команда не вправе перемещать столы).

Информационная карта для экспозиции конкурсной работы оформляется участником самостоятельно.

Обязательным является наличие технологической карты, а также информационных табличек для правильного обозначения экспонатов (наименования изделия (продукции), предприятия, Ф.И.О. участника конкурса). Информационная карта для экспозиции конкурсной работы оформляется участником самостоятельно.

### **Регламент выступления:**

2 часа - подготовка экспозиции.

### **Критерии судейства:**

Максимальное количество баллов – 100

<b>Отражение темы русской сибирской кухни</b> (соответствие образцов тематике конкурса, обязательное использование сибирского сырья или продуктов, их сочетаемость)	-	30 баллов
<b>Презентация и инновационность</b> (внешний вид изделий, привлекательность, эстетичность, современный стиль, новизна, творчество)	-	20 баллов
<b>Состав, безопасность</b> (сроки хранения, гармоничное сочетание продуктов и цвета, практичность и усваиваемость изделий(продукции))	-	25 баллов
<b>Функциональность</b> (практичная упаковка, достаточная и корректная маркировка, указание ограничений, удобство транспортировки)	-	25 баллов

## **КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ (теоретическое задание)**

### **«Русский стол» (домашнее задание, без дегустации)**

Задание включает теоретическую разработку и презентацию меню фуршетного стола в соответствии с условиями участия региональной команды во Всемирной Кулинарной Олимпиаде (14-19 февраля 2020, Штутгарт, Германия).

С условиями участия для региональных команд можно ознакомиться на сайте [www.atlanta-service.ru](http://www.atlanta-service.ru), [www.chefsib.ru](http://www.chefsib.ru)



Команда представляет виртуальное меню фуршетного стола на русском языке в соответствии с заданной темой.

Состав команды: не регламентируется. Также допускается разработка и представление конкурсного задания индивидуальным участником. Команду может сопровождать менеджер. Медали получают все члены команды.

Приветствуется визуализация либо описание центральной скульптуры (артистической композиции), отдельных элементов оформления общей композиции фуршетного стола, подъемов тарелок, светового решения, отражающих единую концепцию конкурсного задания. Также приветствуется представление отдельно приготовленных блюд или кондитерских изделий по предложенному меню в качестве домашнего задания.

Обязательным является использование сибирских региональных продуктов в предлагаемых рецептурах блюд и изделий (допустимые виды рыб, рыбопродуктов, мяса, птицы, дичи, субпродуктов, грибов, ягод, дикоросов, в том числе пищевые продукты инновационной деятельности), новаторский подход в оформлении и способах подачи.

Необходимую технику и оборудование для презентации необходимо заказать на сайте [www.atlanta-service.ru](http://www.atlanta-service.ru), [www.chefsib.ru](http://www.chefsib.ru)

**Регламент выступления:**

30 минут – презентация фуршетного стола жюри.

**Критерии судейства:**

Максимальное количество баллов – 100

<b>Презентация</b> (общее впечатление от презентации, соответствие условиям участия региональной команды)	-	30 баллов
<b>Раскрытие темы</b> (отображение русской сибирской кухни в предложенной композиции фуршетного стола)	-	20 баллов
<b>Презентация меню фуршетного стола</b> (правильность составления меню, точное общее приготовление еды в соответствии с современными стандартами, использование сибирских региональных продуктов, описание блюд, их сочетаемость)	-	25 баллов
<b>Техника, уровень сложности, профессионализм</b> (оригинальность предложенных рецептур блюд и кондитерских изделий, их сочетаемость, новаторский подход в оформлении и подаче, трудоемкость, соответствие современным международным требованиям)	-	25 баллов



**ЗАЯВКА - АНКЕТА**  
**на индивидуальное участие**  
**в соревнованиях**

Название номинации	
Фамилия	
Имя	
Отчество	
Дата рождения (число, месяц, год)	
Телефон участника или телефон предприятия, e- mail	
Место работы / учебы (наименование предприятия, организации /учреждения/, адрес)	
Должность по месту работы	
Квалификация (разряд)	
Образование, место учебы, год окончания	
Специальность	
Звания, награды	
Подпись заявителя	



**ЗАЯВКА - АНКЕТА  
на командное участие  
в соревнованиях**

Название номинации				
Наименование команды				
Наименование предприятия, организации, /учреждения/, адрес				
Телефон, факс, e-mail				
Ф.И.О (менеджера/тренера команды)				
Ф.И.О. (полностью) членов команды	1)	2)	3)	4)
Дата рождения (число, месяц, год)				
Должность по месту работы				
Квалификация (разряд)				
Образование, место учебы год окончания				
Специальность				
Звания, награды				
Ф.И.О. руководителя организации (полностью)				
Подпись руководителя организации (печать), дата				