**РЕГИОНАЛЬНЫЕ КОМАНДЫ. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ**

**Интергастра - IKA / Кулинарная Олимпиада**

**14-19 февраля 2020 г., Штутгарт**

Немецкая ассоциация шеф-поваров, в дальнейшем называемая ВКД, является почетным спонсором.

IKA / Кулинарная Олимпиада, коммерческие спонсоры - ярмарка Штутгарт ГмбХ и Дехога

Баден-Вюртемберг.

**Продолжительность и часы работы**

IKA / Culinary Olympics проходит параллельно с выставкой Intergastra с субботы, 15 февраля 2020 года по среду, 19 февраля 2020 года на ярмарке в Штутгарте.

**Выставка открыта ежедневно**

для участников с 5:00 до 21:30,

для посетителей с 10.00 до 21.00 час.

**Церемония открытия**

Церемония открытия состоится в пятницу, 14 февраля 2020 года, на ярмарке Штутгарта, начало: 17.00 ч.

**Церемония закрытия**

Церемония награждения и анонсирование победителей пройдут в среду, 19 февраля 2020 года, начало: 10.00 ч.

**Ежедневная церемония**

Ежедневные церемонии с объявлением медалей и наград дня проводится в каждый соревновательный день, начиная с 16.30.

**Регистрация**

Онлайн регистрация должна быть обработана через www.culinary-olympics.com

Для получения информации или вопросов относительно онлайн-регистрации, пожалуйста, свяжитесь с нами по электронной почте: [ika@vkd.com](mailto:ika@vkd.com)

**Регистрация до 30 сентября 2019 г.**

Окончательная и полная регистрация с номинальным объявлением команды (и членов команды) должно быть сделано до тех пор.

Команды должны заплатить взнос за участие в размере 400 евро плюс депозит в размере 800 евро. Депозит будет возвращен в конце соревнования, если команда был представлена со всеми запрошенными программами.

В случае неявки и если необходимые программы не выполнены, деньги не будут возвращены вообще.

Оплата (комиссия плюс депозит) должна быть произведена посредством онлайн-оплаты во время

процесс регистрации (VISA, MASTERCARD). Команды могут участвовать только после того, как 1200 евро будут подтверждены, как оплаченные. Стоимость комиссии за перевод и переведенные деньги не будут возвращены в любом случае.

В стоимость входит восемь (8) общих входных билетов на весь период проведения выставки.

Регистрационные документы будут переданы в офисе ВКД, расположенном в ICS на ярмарке Штутгарта к 13/14 февраля (с 09.00 до 17.00) при условии уплаты всех сборов.

**Регистрационные изменения**

После регистрации команда получит письма с подтверждением, включающий логин и пароль. Команды могут менять информацию бесплатно до 1 января 2020 года через личный кабинет. После 1 января 2020 года запросы на изменение необходимо направлять на ika@vkd.com. Каждая модификация будет произведена после оплаты – 35 евро.

Оплата за поздние изменения потребуется, когда команды будут получать свои регистрационные документы на месте (билеты и информацию).

**Состав команды**

• Пять (5) поваров, включая капитана команды и кондитера, и три (3) помощника.

• Помощники не будут носить куртку шеф-повара.

• Помощникам разрешается только нести предметы на стол. Им не разрешено завершать или обрабатывать завершенные выставочные экспонаты, а также размещать их на столе.

• Гигиенические правила должны соблюдаться.

**Требования к программе**

Региональные команды готовят следующую двухкомпонентную программу за один (1) день:

Одна (1) программа кулинарного искусства

Одна (1) программа кондитерского искусства

**Требования к программе - Кулинарное искусство**

**а) закуска (пальчиковая/фуршетная)**

• вес должен быть 10 г - 20 г каждый

• быть съеденным за один укус

• следует подавать на фарфоровой посуде, стекле, чашках, ложках или любом другом

соответствующая сервисная посуда. Дополнительные столовые приборы не допускаются

• может быть подан с соусом

• два (2) х разных вида, приготовленные в холодном виде, подаются на шесть (6) человек

• два (2) х разных вида, приготовленные в горячем виде, поданные в холодном виде на шесть (6) человек

• одна (1) отдельная тарелка с одним (1) куском каждой для презентации

**б) холодная закуска**

• один (1) холодный праздничный фуршет на восемь (8) человек и одна (1) тарелка

для жюри для оптического эффекта размера порции

• три (3) основных предмета с одним (1) гарниром для каждого основного предмета

• концевые части должны быть помещены на блюдо рядом с представляемыми

ломтики

• праздничная тарелка должно подаваться с салатом и как минимум двумя (2)

соусами или чатни сбоку. Салат - не гарнир и должен быть подан отдельно

Чаша / блюдо для сервировки салата / соуса / чатни должны быть представлены отдельно.

• хлеб с маслом – не рассматриваются

• гарниры не следует путать с пальчиковыми (фуршетными) закусками

• на блюдо не допускаются тарелки, миски или аналогичные предметы

• праздничное блюдо должно быть оформлено в классическом стиле (одна единица)

**в) стартеры**

• один (1) горячий стартер (закуска), где все компоненты должны быть горячими,

Представлены в холодном виде

• два (2) разных холодных стартера (закуска), где все компоненты должно быть холодными, поданы холодными

• все подается одной порцией

**d) Гастрономическое меню из пяти (5) блюд для одного (1) человека, включая десерт**

**Требования к программе - кондитерское искусство**

**а) Четыре (4) разных индивидуальных (порционных) десерта для одного (1) человека**

• один (1) с шоколадом в качестве основного ингредиента

• один (1) с фруктами в качестве основного ингредиента

• два (2) - выбор команды

**б) Демонстрация сладкого печенья, конфет, птифур или фриандисов.**

• Для шести (6) человек по четыре (4) вида = 24 шт. Вес от 6 до 14 г каждый

• Одна (1) тарелка с одним (1) видом каждой для исследования

Команды, не выполнившие свои задачи в течение отведенного времени, получат до 10 очков штрафа ведущим судьей из их окончательной оценки.

**Требования к столу**

Стол 3 х 3 м = 9 м² - с одной розеткой. Белая столешница и белая скатерть (или борт, кайма,край).

В целях безопасности в залах запрещено демонтировать столы или добавлять свои столы. Источник питания 220 Вольт, 16 А, доступен под столом.

Категорически запрещается использовать живых животных в качестве настольных украшений.

**ВАЖНО**: Программа должна отображаться в своей сущности за один день. Каждый выставочный экспонат может быть только один раз принят на конкурс.

**Обозначения**

Таблички и экспонаты должны иметь одинаковую маркировку для правильного обозначения

(названия блюд и команды). Организатор имеет право удалить тарелки, которые не соответствуют стандартным требованиям кулинарного искусства.

**Материальные затраты**

Стоимость материалов для выставочных предметов и декораций осуществляется за счет

региональных команд.

**Международное жюри**

• судьи аккредитованные в области кулинарного искусства

• судьи аккредитованы в кондитерском искусстве

• о кулинарном искусстве будут судить только повара

• жюри может вырезать любой из предметов, если это необходимо

• ни кулинарное искусство, ни кондитерское искусство не будут испытаны

• пластинка мелкой четверки, необходимая для резки и осмотра

• решения жюри являются окончательными и бесповоротными

**Судейство**

Экспонаты должны экспонироваться ежедневно в 7.00. Вывод начнется в 18.00 часов.

**Судейство - Кулинарное искусство**

Презентация и инновации - 30 баллов

Композиция - 30 баллов

Правильная профессиональная подготовка

Навыки, техники - 30 баллов

Сервировка - 10 баллов

ИТОГО: 100 баллов

**Судейство - кондитерское искусство**

Презентация и инновации - 30 баллов

Композиция - 30 баллов

Правильная профессиональная подготовка

Навыки, техники - 30 баллов

Сервировка - 10 баллов

ИТОГО: 100 баллов

**Обратная связь**

Менеджер команды получит обратную связь в день соревнований команд.

Пара судей будет в зале холодной выставки после 14.00.

**Таможня**

Как правило, не возникают проблем с ввозом товаров в ограниченных количествах в Германию.

Из-за рубежа правила должны соблюдаться. Каждый участник / команда

получает - по запросу - подтверждение участия, которое должно быть показано на

таможня по запросу. Каждый импортируемый товар лежит в основе здоровой и гигиенической пищи согласно правилам, определенные Европейским Союзом.

**Товары и сырье**

Все товары и сырье, необходимые для приготовления тарелок /блюд доступны в лучшем качестве в Германии. Как предварительный заказ необходим, участникам может быть предоставлен список специальных магазинов по запросу. Команды должны производить все продукты самостоятельно.

**Церемония награждения на сцене**

Только шеф-повара и кондитера в команде и менеджер команды допускаются на сцену. Каждый из них получит медаль и диплом согласно набранным очкам. Руководитель команды получит медаль за ассоциацию страны и 3 диплома для помощников.

**Награды**

Для программы региональных команд:

100 баллов золотая медаль с дипломом и отличием

99,99 - 90,00 баллов золотая медаль с дипломом

89,99 - 80,00 баллов серебряная медаль с дипломом

79,99 - 70,00 баллов бронзовая медаль с дипломом

Диплом 69,99 - 60,00 баллов

59,99 - 0 баллов подтверждение участия

**Страхование**

Все экспоненты должны оформить профессиональную страховую защиту для покрытия любых рисков, связанных с их участием в выставке.