

ОРГАНИЗАТОРЫ



METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



МИНИСТЕРСТВО
ЭКОНОМИЧЕСКОГО
РАЗВИТИЯ
Астраханская область

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



azimut
Отель • Астрахань



ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ОТБОРОЧНОГО ТУРА CHEF A LA RUSSE 2018. АСТРАХАНЬ



ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Даты проведения соревнований: 20 апреля 2017 года

Место проведения финала: Астрахань, AZIMUT Отель Астрахань, зал «Азимут».

Соревнования проводятся в один этап: отборочный.

Отборочный этап проходит один день. Команды соревнуются в номинации «Национальный обед»

20 апреля день отборочного этапа. 4 команды. три смены

ОРГАНИЗАТОРЫ

Отборочный тур Всероссийского кулинарного чемпионата в Астрахани проводится Ассоциацией Астраханских рестораторов, компанией METRO Cash&Carry и Национальной Ассоциацией кулинаров под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров – WorldChefs / WACS.

УЧАСТНИКИ

Всего в соревнованиях принимает участие от 10 до 12 команд.

В чемпионате принимают участие ТОЛЬКО команды кулинаров по 3 человека в каждой.

Участником соревнований может стать любой кулинар, входящий в команду от любого региона Российской Федерации или иностранного государства, работающий по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар, шеф-кондитер, кондитер) на любом предприятии питания на территории РФ, независимо от его ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

Команда состоит из 3 человек:

- 2 повара
- 1 кондитер

С командой может прибыть руководитель команды (права руководителя см. ниже, в разделе «Общие положения»).

ОРГАНИЗАТОРЫ



METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



МИНИСТЕРСТВО
ЭКОНОМИЧЕСКОГО
РАЗВИТИЯ
Астраханская область

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



К участию в соревнованиях допускаются команды, оплатившие до 15 апреля 2017 года регистрационный взнос 6000 руб. за команду.

К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации команды копию действующей медицинской книжки и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал.

Без предъявления в день соревнования медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник в бокс для соревнований не допускается.

Организаторы предоставляют услуги стажеров-помощников (студентов кулинарных колледжей) по 2 человека на каждый бокс. Команда может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственно готовки меню и подготовки продуктов.

КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- до 25 марта 2017 скачав заявку на сайте <http://вкуспобеды.рф> прислать в Оргкомитет ее заполненную форму об участии с реквизитами, на которые будет выставлен счет на оплату регистрационного взноса;
 - до 5 апреля оплатить регистрационный взнос за командное и участие. В случае отказа от участия в соревнованиях, регистрационные взносы не возвращаются (деньги идут на покрытие административных расходов, в призовой фонд);
 - до 25 марта прислать в Оргкомитет в электронном виде анкету команды, а также фотографии трёх членов команды по отдельности (не групповые!) с подписанными фамилиями в названии файлов (портретные, в белой поварской форме, в формате jpeg не менее 1 мегабайта и 300 dpi);
- до 15 апреля 2017 прислать в Оргкомитет технологические карты (на русском и английском языках) конкурсных командных блюд.

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

- Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками
- 19 апреля в 15.00 в AZIMUT Отель Астрахань, зал «Азимут». Место встречи будет разослано в срок за 10 дней до начала соревнований.
- По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече.
- Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования.
- Демонстрация оборудования

ОРГАНИЗАТОРЫ



METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



МИНИСТЕРСТВО
ЭКОНОМИЧЕСКОГО
РАЗВИТИЯ
Астраханская область

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



- Утверждение графика по дням и решение организационных вопросов.

ОБОРУДОВАНИЕ

Участникам предоставляется рабочий бокс: столы, пароконвектомат, индукционная плита, холодильный шкаф, блендер, сбивальная машина-миксер, а также морозильные шкафы (для общего пользования). Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

- Участникам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент.
- Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на тарелках предоставленных организатором (классические белые 28-30 см, плоские с бортиком). Соусники также предоставляются организаторами.
- Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).
- Воспрещается выносить за пределы зоны соревнований посуду и инвентарь, предоставляемый Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнования наблюдатели производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участник несет материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду.
- Участники используют собственные ножи.

КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ В НОМИНАЦИИ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

Соревнования проводятся 20 апреля 2017 года.

Все команды делятся на 3 группы по 4 команд в каждой.

Порядок выступления команд в группах и номера будет предложен Оргкомитетом, исходя из жеребьевки боксов, которую оргкомитет будет проводить во время собрания 19 апреля.

Награждение команд-участников происходит во второй половине дня соревнования.

В номинации «Национальный обед» с дегустацией, с обязательным включением основных продуктов:

- Утиная грудка – закуска;
- Речная рыба (рыба Астраханской области) – горячее блюдо;
- Мед, орехи – десерт.

Каждая команда должна из своих продуктов в течение 90 минут приготовить:

ОРГАНИЗАТОРЫ



METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



МИНИСТЕРСТВО
ЭКОНОМИЧЕСКОГО
РАЗВИТИЯ
Астраханская область

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



1. Один вид холодной или горячей закуски (3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
2. Горячее блюдо с гарниром (3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
3. Десерт в ресторанной подаче (3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

На выполнение конкурсного задания каждой команде отводится 90 минут. Команды стартуют с 10-минутным интервалом.

Все 3 блюда, входящие в «Национальный обед», должны быть поданы командой одновременно ровно через 90 минут. Представитель команды делает презентацию блюда перед жюри в течение 2 минут.

До начала соревнования участникам отводится 15 мин. на размещение своих продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 мин. для приведения соревновательного бокса в исходное состояние. (Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту боксов во время и после завершения работы, и назначать штрафные балы за ненадлежащий вид боксов.)

Продукты для соревнований:

- Участники приносят собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается).
- Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны): овощи, грибы, фрукты, салат, зелень; фасоль и горох могут быть предварительно замочены
- Салаты – вымытые, очищенные, не смешанные и не резанные.
- Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резанные, должны быть сырыми (томаты могут быть бланшированные и очищенные от кожуры, бобы также могут быть очищены от кожуры), не допускается никаких овощных пюре.
- Рыба может быть очищена от чешуи и выпотрошена, но не разделана (должна быть представлена до начала соревнования техническому жюри целой - с головой или без, но на костях).
- Моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными; ракообразные должны быть сырыми или вареными, но в панцире ○ Мясо/птица - быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, кости могут быть разделены на кусочки, филе - не порционно, не нарезанное. Колбаса должна быть приготовлена в рабочей зоне. Мясо в виде фарша не допускается, но кости могут быть порублены на малые куски.
- Бульоны – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.). Судьям необходимо представить горячие и холодные образцы.
- Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса.

ОРГАНИЗАТОРЫ



METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



МИНИСТЕРСТВО
ЭКОНОМИЧЕСКОГО
РАЗВИТИЯ
Астраханская область

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



azimut
Отель • Астрахань



Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.

- Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.

Приготовление заранее безе не допускается.

- Кроме того, участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов. Их список будет сообщен командам по факту оплаты регистрации.

ПРИЗОВОЙ ФОНД В ОТБОРОЧНОМ ТУРЕ в номинации «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

I место: Денежное вознаграждение (Малая золотая медаль, диплом).

II место: Денежное вознаграждение (Малая серебряная» медаль, диплом).

III место: Денежное вознаграждение. (Малая бронзовая» медаль, диплом).

Все остальные команды получают дипломы участников.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы, которые определяет Оргкомитет.

- дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям.

ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из известных иностранных шефов - международных судей WACS и российских судей, аккредитованных WACS.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

10 баллов – гигиена, организация рабочего места (mise en place), рациональное использование продукта;

25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда;

15 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации

50 баллов – вкус блюда.

Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка наказывается штрафными баллами: УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА.

ОРГАНИЗАТОРЫ



METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



МИНИСТЕРСТВО
ЭКОНОМИЧЕСКОГО
РАЗВИТИЯ
Астраханская область

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



СИСТЕМА ПОДСЧЕТА БАЛЛОВ

- 60-69 очков – диплом участника
- 70-79 баллов – бронзовая медаль
- 80-89 баллов – серебряная медаль
- 90-100 баллов – золотая медаль

УНИФОРМА

Участник Кубка в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму.

- Оргкомитет предоставляет участникам Шеф аля Рюсс официальную поварскую униформу: куртку и колпак. У участников должны быть собственные перчатки, а также брюки/юбка черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды (джинсы не приемлемы) и соответствующая профессиональная обувь.
- Категорически запрещается ношение участниками Кубка полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в распорядке дня соревнований.
2. Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и медицинские книжки.
3. Команда может подготовить презентацию для представления блюд и/или команды.
4. Руководитель команды представляет свою команду в течение всех этапов соревнований:
 - ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований,
 - решает организационные вопросы, связанные со своевременной оплатой регистрационных сборов,
 - другие профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований.

Руководитель команды имеет право выходить на сцену вместе с командой во время церемоний открытия, награждения и закрытия Кубка.

Руководитель команды не имеет права заходить в боксы во время соревнований.

ОРГАНИЗАТОРЫ



METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



МИНИСТЕРСТВО
ЭКОНОМИЧЕСКОГО
РАЗВИТИЯ
Астраханская область

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



azimut
Отель • Астрахань



Руководителю команды не предоставляется форма участника.

Тем не менее, руководители команд должны находиться в зоне соревнований одетыми в профессиональную одежду, то есть в белые поварские куртки и брюки/юбки черного цвета.

5. Настоятельно рекомендуется участникам и их помощникам не оставлять на рабочих местах свои принадлежности и не использовать оборудование впустую во время соревнований и судейства. Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.

6. Организаторы имеют право вносить изменения и дополнения в правила соревнований не позднее, чем за 14 дней до начала соревнований.

Церемония награждения

На церемонии награждения должны присутствовать все участники соревнований в официальной униформе, предоставленной Оргкомитетом - в белые поварские куртки и колпаки.

Брюки/юбки обязательны или черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды (джинсы не приемлемы).

Оргкомитет Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Russe.