

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ФИНАЛА CHEF A LA RUSSE 2016



ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Даты проведения соревнований: 5-7 апреля 2016 года

Место проведения финала: Москва, «METRO-Ехро», выставочный центр Крокус-Экспо.

Соревнования проводятся в два этапа: отборочный и финальный.

Отборочный этап проходит два дня. Команды соревнуются в номинации «Национальный обед»

5 апреля первый день отборочного этапа. 10 команд в смене. Одна смена

6 апреля второй день отборочного этапа. 10 команд в смене. Две смены.

7 апреля Гранд-финал. 9 команд (3 победителя с каждой смены), вышедших в финал из отборочного этапа, соревнуются в номинации «Черный ящик».

ОРГАНИЗАТОРЫ

Всероссийский кулинарный чемпионат проводится компанией METRO Cash&Carry и Национальная ассоциация кулинаров под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров – WorldChefs / WACS.

УЧАСТНИКИ

Всего в соревнованиях принимает участие 30 команд.

ВАЖНО!

Команды, победившие в отборочных турах – досрочно получают право участвовать в чемпионате.

Среди команд, подавших заявки, – участники будут выбраны оргкомитетом и судьейством в срок до 2 марта.

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ

**Unilever
Food
Solutions**

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, 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»).

К участию в соревнованиях допускаются команды, оплатившие до 06 марта 2015 года регистрационный взнос 7500 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 15 февраля 2015 зарегистрироваться на сайте <http://chefalarusse.ru/> и прислать в Оргкомитет на мейл denis_alexandrov80@mail.ru гарантийное письмо-подтверждение об

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



участии с реквизитами, на которые будет выставлен счет на оплату регистрационного взноса;

- до 5 марта получить подтверждение об участии в чемпионате.
- После получения подтверждения оплатить регистрационный взнос за командное и участие. В случае отказа от участия в соревнованиях, регистрационные взносы не возвращаются (деньги идут на покрытие административных расходов, форму и в призовой фонд).
- до 15 февраля прислать в Оргкомитет список участников и размеры участников команд для пошива униформы;
- до 15 февраля 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 марта 2015 прислать в Оргкомитет технологические карты (на русском и английском языках) конкурсных командных блюд.

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

- Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками
- 4 апреля в 17.00 в Крокус-Экспо. 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.
- Передача участникам униформы.
- Демонстрация оборудования
- Утверждение графика по дням и решение организационных вопросов.

ОБОРУДОВАНИЕ

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



Участникам предоставляется рабочий бокс: столы, пароконвектомат, индукционная плита, холодильный шкаф, блендер, слайсер, 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

- На время проведения соревнований участникам предоставляется кухонная посуда и инвентарь: доски, сотейники, сковороды, миски. 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 5-7 апреля 2016 года.

Все команды делятся на 3 группы по 10 команд в каждой.

5 апреля 10 команд соревнуются во одну смену (после открытия соревнований)

6 апреля 20 команд соревнуются в 2 смены (утренняя и дневная смены)

Порядок выступления команд в группах и номера будет предложен Оргкомитетом, исходя из очередности поступления заявок, графика соревнований и жеребьевки боксов, которую оргкомитет будет проводить во время собрания 04 апреля.

Каждый день по количеству баллов определяются три команды, которые получают право принять участие в Гранд-финале, в номинации «Черный ящик» 7 апреля.

Награждение команд-участников этапа происходит во второй половине каждого дня соревнований.

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ

Unilever
Food
Solutions

В номинации «Национальный обед» (кухня народов России) с дегустацией, с обязательным включением следующих продуктов:

- Холодная закуска – речная рыба,
- Горячее блюдо – дичь/птица, ягода,
- Десерт – мед, малина.

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

1. Один вид холодной или горячей закуски (4 порции: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
2. Горячее блюдо с гарниром (4 порции: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
3. Десерт в ресторанной подаче (4 порции: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

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

Все три 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 резаные.
- Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резаные, должны быть сырыми (томаты могут быть бланшированные и очищенные от кожуры, бобы также могут быть очищены от кожуры), не допускается никаких овощных пюре.

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



- 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.
 - Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.
 - Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов. Приготовление заранее безе не допускается.
 - Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-глас»).

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.

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



КОМАНДНЫЙ ГРАНД-ФИНАЛ СОРЕВНОВАНИЯ. НОМИНАЦИЯ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»

Гранд-финал в номинации «Черный ящик» проходит 7 апреля в первой половине дня.

В нем принимают участие 9 команд, получившие в каждой их смен наивысшее количество баллов в отборочном туре «Национальный обед».

Непосредственно перед началом финала команды получают от организаторов одинаковые «черные ящики» с одинаковым набором главных продуктов (например: рыба, паста, яблоко).

Затем командам дается 20 мин. на выбор дополнительных продуктов из общего списка (например, таких как молоко, сливки, лук, масло, картофель, яйца, набор специй и т.п.), составление меню и предоставления судьям названий и рецептов конкурсных блюд.

Все неотобранные продукты должны быть возвращены организаторам. Все выбранные продукты должны быть использованы в готовке.

Из выбранных продуктов каждая команда должна в течение 90 минут приготовить:

1. Горячее основное блюдо (4 порции: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
2. Десерт в ресторанной подаче (4 порции: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

ПРИЗОВОЙ ФОНД В КОМАНДНЫХ СОРЕВНОВАНИЯХ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»

I место: Кубок за первое место, Большая золотая медаль, диплом, подарки от Оргкомитета.

II место: Кубок за второе место, Большая серебряная медаль, диплом, подарки от Оргкомитета.

III место: Кубок за третье место, Большая бронзовая медаль, диплом, подарки от Оргкомитета.

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ

Unilever
Food
Solutions

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет. В том числе и зарубежные стажировки.

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.

СИСТЕМА ПОДСЧЕТА БАЛЛОВ

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

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



УНИФОРМА

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

- Оргкомитет предоставляет участникам и официальную поварскую униформу: куртку и колпак. У участников должны быть собственные перчатки, а так же 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 расписании 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.

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.

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ

Unilever
Food
Solutions

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:

E-mail: denis_alexandrov80@mail.ru, chefalarusse@metro-cc.ru

Тел.: +7 (906) 703-59-00