



ЛЕГЕНДА

**ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА
ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ**

**РЕГЛАМЕНТ
чемпионата «КУБОК ЮНИОРОВ»**

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Чемпионат **«КУБОК ЮНИОРОВ»** — это соревнование, которое проходит в рамках Всероссийской Олимпиады по Кулинарии и Сервису «ЛЕГЕНДА».

1.1. ОРГАНИЗАТОРЫ

Всероссийскую Олимпиаду по Кулинарии и Сервису «ЛЕГЕНДА», в рамках которой пройдет Чемпионат **«КУБОК ЮНИОРОВ»**, проводит Национальная Ассоциация Кулинаров при поддержке Правительства Пермского края и под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров Worldchefs.

1.2. ЦЕЛЬ ЧЕМПИОНАТА

Целью данного чемпионата является определение лучшего молодого повара Олимпиады.

1.3. ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Даты проведения Олимпиады: **20-22 ноября 2020 года.**

Даты проведения чемпионата «КУБОК ЮНИОРОВ»: **20 ноября 2020 года**

Место проведения Олимпиады: г. Пермь, Социокультурное пространство «Завод Шпагина».

Главная площадка на 10 боксов.

20 ноября

Чемпионат «Кубок юниоров». 2 смены по 10 участников
Время старта: 10-00

21 ноября

Шеф Года. Отборочный тур. 2 смены по 10 участников.

22 ноября

Шеф Года. Отборочный тур. 2 смены по 10 участников.

Церемония награждения и закрытия Олимпиады.



2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

2.1. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

Участником соревнований может стать любой молодой повар в возрасте **до 23 лет**, из любого региона Российской Федерации, работающий по профилю на любом предприятии питания на территории РФ.

С участниками может прибыть руководитель/куратор (права руководителя см. ниже, в разделе п.9 «Общие положения»).

2.2. ОПЛАТА И ДРУГИЕ УСЛОВИЯ

К участию в соревнованиях допускаются участники, заполнившие анкету и оплатившие регистрационный взнос до 01 ноября 2020 года в **размере 1.000 руб.**

К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации 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.

В день участия предоставляются от каждого участника технологические карты блюд.

Организаторы предоставляют услуги стажеров-помощников (студентов кулинарных колледжей) по 1 человеку на каждый бокс. Участник может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственного приготовления блюд и подготовки продуктов.

2.3. ЗАЯВКА. КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- до **1 ноября** подать заявку на участие на сайте Олимпиады *___информация будет позже___*. Необходимо загрузить фотографии участников по отдельности (не групповые, портретные, в белой поварской форме, в формате jpeg не менее 1 мегабайта и 300 dpi); Обязательно к заполнению точные размеры участников для пошива униформы.
- до **1 ноября** необходимо предоставить технологические карты задания;
- до **3 ноября** получить подтверждение об участии в чемпионате;
- до **10 ноября** после получения подтверждения, оплатить регистрационный взнос за участие. В случае отказа от участия в соревнованиях, регистрационные взносы не возвращаются (деньги идут на покрытие административных расходов);
- По вопросам оплаты обращаться в оргкомитет (п.14)



3. ЗАДАНИЕ

Тема задания: «Современная русская кухня»

Необходимо показать в задании:

Тренды, актуальные технологии, современную подачу, сезонность, использование кулинарных традиций края.

Участнику необходимо приготовить сет из 2-х блюд, используя обязательные продукты и условия:

1. Первое блюдо сета - ЗАКУСКА

Обязательные продукты

- Судак (тушка)

Условия:

- Основной ингредиент минимум в 2 техниках

2. Второе блюдо сета – ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Обязательные продукты

- Кролик тушка (без несъедобных элементов на тарелке)

Условия:

- Основной ингредиент минимум в 2 техниках (без костей)
- Соус: обязателен

ВНИМАНИЕ:

- Вышеуказанные **обязательные продукты*** будут предоставлены организаторами.
- Использование принесенных с собой **обязательных продуктов** запрещено!
- Подробнее с правилами использования своих продуктов можно ознакомиться в п.4.

3.1. ПОСУДА И СЕРВИС

Количество порций:

Участник готовит 4 одинаковых сета, состоящих из 2-х блюд задания.

Один **презентационный сет** для оценки судьейством и дальнейшей презентации для зрителей. Данный сет официанты выносят на столы для презентаций перед боксами.

Три **дегустационных сета** для оценки вкуса судьейством. Данные сетов официанты выносят на столы для судей.

Все сетов подаются на стандартной одинаковой посуде (макс 30го диаметра), которую предоставляют организаторы.



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



3.2. ТАЙМИНГ

На выполнение конкурсного задания участнику отводится **2 часа 30 мин.**

Боксы стартуют с 10-минутным интервалом.

Все блюда, входящие в сет, должны быть поданы одновременно ровно через 2 часа 30 мин. Участник 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)

Задержка наказывается штрафными баллами: **УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА.**

3.3. ПОРЯДОК ВЫСТУПЛЕНИЯ

Порядок выступления участников и номера боксов будут предложены Оргкомитетом, исходя из очередности поступления заявок, графика соревнований и жеребьевки боксов, которую оргкомитет будет проводить во время собрания 19 ноября.

3.4. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД ЧЕМПИОНАТОМ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками 19 ноября в 17:00. Место - встречи площадка чемпионата.

Участники обязательно должны присутствовать на данной встрече.

На собрании будут проводиться:

- Жеребьевка
- 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.



4. ПРОДУКТЫ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ:

ВНИМАНИЕ: ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ БУДУТ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ОРГАНИЗАТОРОМ

- 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.
- 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 могут 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-гляс»).

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

5. ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

Участникам предоставляется рабочий бокс:

- Производственные столы
- Пароконвектомат
- Индукционная плита
- Холодильное оборудование
- Мойка



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



Полный список оборудования и инвентаря будет выслан каждому участнику отдельно.

Все **дополнительное оборудование** участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

- На время проведения соревнований участникам предоставляется кухонная посуда и инвентарь: доски, сотейники, сковороды, миски. Участникам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент.
- 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.
-

6. УНИФОРМА

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

- Оргкомитет предоставляет участникам чемпионата официальную поварскую форму: куртку, колпак и фартук. У участников должны быть собственные перчатки, а также брюки/юбка черного или любого другого цвета (джинсы не приемлемы) и соответствующая профессиональная обувь.
- Категорически запрещается ношение участниками чемпионата полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

7. ПРОЧЕЕ

- 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.
- Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и медицинские книжки.
- Участник может подготовить презентацию для представления блюд.
- 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.
- В боксе должны находиться технологические карты блюд.



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



Руководитель команды (делегации):

Руководитель команды может представлять своих участников в течение всех этапов соревнований:

- Ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований.
- Решает организационные вопросы, связанные со своевременной оплатой регистрационных сборов.
- Решает другие профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований.
- Руководитель имеет право выходить на сцену вместе с участниками во время церемоний открытия, награждения и закрытия Олимпиады.
- Руководитель не имеет права заходить в боксы во время соревнований.
- Руководителю 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/иного цвета.

8. ПРИЗОВОЙ ФОНД

Все участники получают дипломы, подарки от оргкомитета, призы от партнёров.

Победитель чемпионата:

- Звание «Лучший молодой повар года»
- Денежный приз
- Кубок за первое место
- Медаль
- Диплом
- Подарки от Оргкомитета.

Организатор и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет (в том числе и зарубежные стажировки).

9. ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

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

10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

Система оценок соответствует международным стандартам WorldChefs (WACS).

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



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



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.**

11. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

На гала-ужине и официальной церемонии награждения участники и гости должны присутствовать в официальном вечернем дресс-коде (костюмы / вечерние платья).

12. ОРГКОМИТЕТ ЧЕМПИОНАТА

ВАЖНО:

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

КОНТАКТНОЕ ЛИЦО ОРГКОМИТЕТА:

Денис Александров (Национальная Ассоциация Кулинаров)

E-mail: denis_alexandrov80@mail.ru

Тел.: +7 (906) 703-59-00

Звонить **с 10:00 до 20:00** по Москве