

Кубок Мира по кулинарии «Villeroy&BOSH»-2014. Национальные сборные команды

Условия участия национальной команды.

Организаторы и руководители международной кулинарной выставки “ЭКСПОГАСТ-2014” и кубка Мира по кулинарии «Villeroy & BOSH»: “VATEL”-club, Люксембургская ассоциация профессиональных шеф-поваров “GRAND DUCHY” , Amitié Gastronomique Francois Vatel.

За всей информацией о Чемпионате Мира по кулинарии в рамках выставки «ЭКСПОГАСТ- 2014», обращайтесь на сайт www.vatel.lu или свяжитесь по электронной почте cwc@pt.lu

Продолжительность и время работы мероприятия

Выставка «ЭКСПОГАСТ 2014» и Кубок мира по кулинарии «Villeroy & Boch» проходят с субботы 22 ноября, по среду 26 ноября 2014 в «Luxexpo» (Luxembourg-Kirchberg).

Выставка открыта для участников с 5 утра до 21.30, и для посетителей с 11 утра до 9 вечера ежедневно.

Церемония открытия

Национальные команды будут официально представлены в ходе церемонии открытия, которая состоится в пятницу 21 ноября 2014 в 17.00 в «Luxexpo» (Luxembourg-Kirchberg).

Форма одежды национальных команд

Все члены команд во время церемонии должны быть одеты в профессиональную поварскую форму, включая головные уборы.

Церемония закрытия

Церемония награждения и оглашения победителей Кубка Мира «Villeroy & Boch»-2014 по кулинарии в рамках выставки EXPOGAST будет проходить в четверг 27 ноября в 10 утра в «Luxexpo» (Luxembourg-Kirchberg).

Регистрация

Онлайн регистрация осуществляется на сайте www.vatel.lu

По всем вопросам и информации о регистрации вы можете связаться с нами по электронной почте cwc@pt.lu.

Регистрация открыта до 30 марта 2014 года

Полная и окончательная регистрация команды, включая список её участников заканчивается 30 марта 2014 года.

Цветные фотографии членов команды не для публикации необходимо отправить до 1 июня 2014 на мейл cwc@pt.lu.

Примерное меню должно быть утверждено и отправлено на мейл cwc@pt.lu до 1 июня 2014 года.

Точный рецепт для подачи на 110 человек должен быть представлен членам жюри перед началом соревнований.

Состав команды

Только национальные кулинарные ассоциации, являющиеся членами Всемирной Ассоциации Кулинаров (WACS) будут допущены до регистрации национальных команд на Кубок Мира по кулинарии «Villeroy & Boch» в рамках выставки EXPOGAST-2014.

Страна может быть представлена только одной командой. Национальная команда состоит из 6 участников: поваров и кондитеров.

Команда должна состоять из одних и тех же членов, как на выступлении в программе арт-класса по кулинарии и кондитерскому искусству, так и на соревновании горячих блюд.

Имена и фамилии всех шести участников соревнований и их помощников (не более четырех человек) были утверждены на регистрации.

Депозит

Всем национальным командам необходимо внести депозит в размере 1000 евро, а также внести плату за участие в размере 400 евро, которая должна быть внесена он-лайн во время регистрации с помощью карт visa или mastercard.

Расходы на перевод денег покрываются плательщиком. Оплата депозита и участия может быть осуществлена только через сайт www.vatel.lu

Возврат депозита осуществляется исключительно после соревнований и только после проверки целостности кухонного инвентаря, выставочного стола, отеля, а также кухни, используемой участниками национальных команд.

Проживание

Организаторы оплачивают стоимость проживания всех национальных команд в Люксембурге.

На одну национальную команду будут забронированы 3 двухместных номера на 6 ночей с 21 ноября по 27 ноября 2014.

Для тех команд, которые решили самостоятельно забронировать отель, организаторы выделяют средства в размере не более 80 евро за комнату/ночь (завтраки включены), всего не более 1.440 евро за все время.

Средства выделяются только командам, предоставившим оригинал официального счета за проживание.

Требования к программе участников

Национальные команды должны подготовить программу, состоящую из двух частей:
1 день - программа по кондитерскому мастерству и кулинарии в арт-классе
1 день - программа горячих блюд в ресторане "Des nations".

Соответствующий рабочий день в ресторане "Des nations" будет определен жеребьевкой, проводимой во время весенней выставки-ярмарки «LUXEXPO» (Luxembourg-Kirchberg) в мае 2014. Результаты жеребьевки будут сообщены всем зарегистрированным командам. Команды будут распределены по трем разным группам в соответствии с рейтингом WACS.

График соревнований для групп устанавливается следующим образом:

Горячие блюда - суббота 22 ноября

Кулинария и кондитерское искусство арт-класс - вторник 25 ноября

Горячие блюда - воскресенье 23 ноября

Кулинария и кондитерское искусство арт-класс - среда 26 ноября

Горячие блюда - понедельник 24 ноября

Кулинария и кондитерское искусство арт-класс - суббота 22 ноября

Горячие блюда - вторник 25 ноября

Кулинария и кондитерское искусство арт-класс - воскресенье 23 ноября

Горячие блюда - среда 26 ноября

Кулинария и кондитерское искусство арт-класс - понедельник 24 ноября

Таможня

В целом не должно быть никаких проблем с ввозом в Люксембург товаров и продуктов в умеренном количестве.

Необходимо уважать правила международных перевозок. Каждый участник может опционально получить приглашение, обозначающее его участие в мероприятии. Данное приглашение можно будет показать на границе для урегулирования возможных вопросов со стороны таможни. Все импортируемые товары должны соответствовать европейским стандартам здоровья и гигиены.

Товары и сырье.

Все товары и сырье доступны в лучшем качестве в самом Люксембурге. Если участникам необходим индивидуальный заказ, они могут сделать его по специальному запросу в магазины, списки которых будут розданы. Команды должны сами закупать продукты на свои нужды.

Стоимость расходных материалов

Сырье и расходные материалы, необходимые для возведения выставочных экспонатов и композиций, закупаются участниками самостоятельно.

Подготовка выставочных блюд.

Национальным командам будут отведены рабочие места для подготовки выставочных блюд.

Приемы и мероприятия

Страны или национальные команды, желающие устроить прием или какое-то событие во время выставки мирового кулинарного кубка EXPOGAST 2014 Villeroy & Boch, должны заявить об этом не позднее, чем за 6 месяцев до начала.

Советник

Каждой команде по желанию будет предоставлен советник, способный помочь им во время пребывания в Люксембурге.

Программа выступления

Данная программа должна быть представлена международному жюри в день соревнований.

Программа и условия соревнования по кулинарному искусству в арт-классе:

А) 4 различных вида закусок, предназначенных для еды без столовых приборов.

- Вес закуска от 10 до 20 грамм (каждая).
- Закуска должна быть размера, который можно съесть за 1 укус.
- 2 вида холодных закусок (подаются холодным)
- 2 вида горячих закусок (также подаются холодными)
- Все закуски подаются в отдельных тарелках.

В) Холодный банкетный стол, рассчитанный на 8 человек, состоящий из

- 3-х основных блюд

- 3-х гарниров
- салата
- минимум двух соусов
- крайней части изделия

Хлеб и масло не оцениваются, также не допускается размещение тарелок, мисок и.т.д на блюде.

Требуется 1 дополнительная тарелка для судейства со всеми образцами.

С) 3 различные горячие закуски на 1 человека

- выставляются холодными,
- выставляются на отдельных тарелках

Д) Лакто-ово вегетарианское меню из 3 блюд на 1 человека

- закуски (холодные или горячие) подаются холодными
- основное горячее блюдо (подаётся холодным)
- десерт

Е) Одно банкетное меню на 1 человека

- состоит из 5 блюд, включая десерт

Критерии оценивания программы кулинарного искусства

- Презентация и инновация 0-25 очков

Общий вид блюд, приготовленных аппетитно, красиво, привлекательно, эффектно. Также оценивается свежесть и инновационность формы подачи блюда.

- Композиция и состав блюда 0-25очков

Состав блюд должен быть сбалансированным, цвет должен соответствовать вкусовой ассоциации, дополнять вкус. Блюда должны быть усваиваемые и легкие. Витамины, белки, углеводы и жиры должны быть сбалансированы.

- Правильное, профессиональное приготовление 0-25 очков

Классические наименования блюд должны соответствовать оригинальным рецептам, соблюдены основы приготовления и выбор желатина, должно быть применено правильное время приготовления мяса и рыбы.

- Сервировка, подача блюда 0-25 очков

Аккуратная форма подачи, чистота, точность расположения, простые и функциональные формы подачи мяса (грамотно нарезанные ломтики), образцово-показательная подача на стол.

- Итого 100 очков максимально

Программа и условия соревнования по кондитерскому искусству в арт-классе:

А) Один образец кондитерского изделия арт-класса

- Высота: минимум 60 см и максимум 100 см.
- Максимальные размеры основы: 40 x 60 см., но остальные части могут быть шире основы
- Тема и идея не ограничены
- Требуется использование только съедобных ингредиентов
- Должны быть применены разные техники изготовления

Б) 4 разных десерта, выставленные как единичные порции

- 1 десерт без глютена
- 1 десерт с шоколадом, взятым за основу
- 1 десерт с фруктами, взятыми за основу
- 1 десерт на выбор команд

С) 1 тарелка с выбором сладостей, шоколада, птифура

- 4 разных вида на 6 человек= 24 порции
- вес: 6-14гр. порция

Требуется 1 дополнительная тарелка для судейства со всеми образцами.

Критерии оценивания программы кондитерского мастерства

- Презентация и инновация 0-25 очков

Общий вид блюд, приготовленных аппетитно, красиво, привлекательно, эффектно. Также оценивается свежесть и инновационность формы подачи блюда.

- Композиция и состав блюда 0-25очков

Гармоничность вкуса и цвета, практичность и усваиваемость блюд.

- Правильное, профессиональное приготовление 0-25 очков

Правильный метод приготовления пищи, соответствующий современным кондитерским стандартам.

- Сервировка, подача блюда 0-25 очков

Чистая посуда, аккуратная форма подачи, образцово-показательная сервировка, удобная для представления и употребления блюда.

- Итого 100 очков максимально

Оценка за программы арт-класса для национальных команд:

Кулинарное искусство – максимум 100 очков

Выпечка и кондитерское искусство – максимум 100 очков

всего 200 очков/ 2 = средняя за соревнование 100 очков

На кулинарной и кондитерской программе только шестерым участникам команды разрешено размещать выставочные предметы/экспонаты на столе. Четыре помощника могут им помогать, но общее число готовящих и помогающих не должно быть превышено 10 человек.

В случае нарушения вышеуказанных правил, соответствующая команда будет оштрафована вычетом 5% от очков, набранных в кулинарной и кондитерской программе.

Выставочный стол.

Выставочная поверхность предоставляется одинаково всем командам и составляет 12 квадратных метров (3х4) на команду. На столах есть нейтральная скатерть до пола, под столами есть розетки на 220 вольт и 16 ампер. В целях безопасности запрещено перемещать столы или использовать собственные.

Важно: каждый экспонат показывается только один раз, запрещено использовать его снова.

Единственные возможные дополнительные элементы на столе это меню программы и подставки под тарелки, не превышающие в диаметре сами тарелки.

Маркировка и обозначения

Тарелки и выставочные предметы должны быть промаркированы

соответственно, чтобы жюри могло чётко различать должным образом названия блюд и команды.

Организатор имеет право удалить тарелки, не соответствующие стандартным требованиям кулинарного искусства.

Судейство

Выставочные образцы для судейства должны быть выставлены ежедневно к 8:00 утра. Уборка начнется в 20:30 вечером.

В случае нарушения вышеуказанных правил, соответствующая команда решением председателя жюри будет оштрафована вычетом 5% от очков, набранных в кулинарной и кондитерской программе.

Все выставочные экспонаты будут оцениваться отдельно в соответствии со

100 балльной системой. Пол-очка или часть очка не присуждаются.

Международное жюри

Международное жюри состоит из официально признанных и одобренных экспертов отрасли. Регистрацией на соревновании участники (команды) автоматически принимают условия участия и судейства.

Программа горячей кухни

Ресторан Des Nations

Участвующие национальные команды должны приготовить меню из 3 частей: 110 меню должно быть приготовлено, в режиме «он-лайн» и зрители EXPOGAST 2014 villeroy и BOSH смогли бы наблюдать за процессом готовки. Меню (подающееся на индивидуальных тарелках) должно быть подано в ресторане Des Nations.

Примерная композиция меню

1 блюдо: горячее или теплое блюдо из морепродуктов с гарниром (рыба, устрицы итд.)
Блюда с рыбой должны быть преимущественно горячими.

2 блюдо: Горячее мясо и/или птица и оленина с гарниром.

3 блюдо: Десерт разнообразного вида и разных температур.

Предписанные размеры ингредиентов в сыром виде:

1-е блюдо рыбы или моллюсков или морепродукты с гарниром минимум 180г

2-е мясное блюдо или птицы или дичи с гарниром минимум 240г

3-е блюдо десерт минимум 120г

Разрешенные запасы на кухне на момент начала соревнования:

- Салаты - очищенные и промытые, но не нарезанные и не смешанные.
- Овощи, фрукты, картофель, лук, и крахмалосодержащие продукты - очищенные, промытые, не нарезанные, должны быть в сыром виде.
- Рыба - нарезана, очищена, но не в виде филе, дополнительные кости рыб для соусов разрешены.
- Устрицы должны быть сырыми и в раковинах, но чистыми.
- Ракообразные не должны быть очищены.
- Мясо / Птица – без костей, не нарезано. Кости для соусов можно разделить на порции. Жюри проводит проверку мяса перед стартом.
- Печенье, безе, губка, фабричное печенье, миндальное печенье и конфеты допускаются, но не нарезанные, не прокатанные.
- Фруктовые пульпы - фруктовое пюре может быть подготовлено, но не как законченное блюдо
- Элементы декора должны быть на 100% собраны только на месте.

В случае нарушения указанных выше правил, соответствующие команды будут оштрафованы вычетом 10% очков, полученных в программе горячей кухни.

Помощь организаторов

Организаторы возвращают $110 \times 10 = 1100$ Евро из стоимости продуктов, купленных командами.

Кухня ресторана Дворец Наций

Кухня в ресторане “Дворец Наций” является хорошо оборудованной и легко обозреваемой для публики. Площадка разделена на боксы для команд. Национальные команды должны быть в чистой рабочей одежде.

Команды должны бережно относиться к инвентарю и кухонной утвари. Каждая национальная команда несет ответственность за недостающее оборудование. Гигиеничность и аккуратность работы будут оцениваться, а также будет оценено состояние кухни после приготовления блюд.

Каждая кухня оснащена 10 розетками на 220 вольт.

Команда может принести с собой дополнительное малогабаритное оборудование, посуду, или инструменты.

Максимальная нагрузка не должна превышать 10 кВт.

Перегрузка контролируется предохранителем.

Команда

Все 6 членов команды имеют право быть на кухне во время кулинарных соревнований. Один из 6 членов команды должен делать пояснения для жюри во время представления меню. Этот специалист, выбранный своей командой, допускается только для размещения украшений (соус исключён).

Одному помощнику разрешается убирать кухню и мыть посуду во время работы на кухне. Он должен четко отличаться от других членов команды.

Кухня на выставке доступна для организации и подготовки с 10 утра.

Члены команды должны убирать на хранение свои товары/продукты/инвентарь самостоятельно.

Команде можно пользоваться услугами четырех своих помощников. Общее число людей не должно превышать 10, помощникам нельзя одеваться так же, как поварам.

С 10:30 утра будет брифинг по использованию кухонного оборудования.

С 11:30 до 11:55 утра проверка кухни и продуктов членами жюри.

С 12:00 утра и далее кухня будет должна быть свободна для работы председателя жюри или его представителя.

Меню должно быть изображено на фотографии или в натуре.

Фото или меню в натуре должны быть выставлены как образец до 12:00 утра.

Фото принимаются только до 01 сентября 2014 на мэйл cwc@pt.lu. Минимальный размер фото должен быть 2560 x 1920; минимальное разрешение 200dpi.

Рецепты горячих блюд должны быть представлены на рассмотрение жюри в начале соревнований.

С 18:00 начинается подача готового меню

Команды, задерживающие подачу, штрафуются вычетом 5% от очков, набранных в программе соревнования «Горячее меню».

Международное жюри

Международное жюри начинает работать в 10:00.

Судейство блюд происходит во время подачи. 4 блюда будут отобраны случайным образом и будут судиться, при этом команде не будет известно, какие именно 4 блюда подадутся в жюри.

Опубликованное меню и подаваемое меню должны быть идентичны.

Международные жюри проверяет идентичность.

Критерии оценки

«Mise en place» - проверка до начала 0-10 очков
Гигиеничность, хорошая подготовка, подача 0-25 очков

Работа, техничность, активность 0-5 очков

Подача, представление блюда 0-10 очков

Вкус 0-50 очков

Всего максимально 100 очков

Распределение очков:

1-е блюдо (закуска) 100 очков

2-е блюдо (основное блюдо) 100 очков

Десерт 100 очков

всего $300/3 = 100$ очков

Заданное количество в 110 порций должны соблюдаться.

Недостаточное количество порций штрафуются вычетом очков

Гигиена

По решению жюри, организатор имеет право дисквалифицировать команду, нарушившую международные правила гигиены. Заметка: WACS гигиена и WACS этические нормы могут можно скачать на официальных сайтах WACS

(<http://www.worldchefs.org/en/node/533>)

Награды, рейтинг, призы, распределение очков

Для кулинарных и кондитерских соревнований призы в соответствии с набранными очками:

100 очков: золотая медаль с дипломом и поздравлениями жюри

90-99.99 очков: Золотая медаль и диплом

80-89.99 очков Серебряная медаль и диплом

70-79.99 очков бронзовую медаль и диплом

30-69.99 очков - диплом

Для программы горячих блюд следующие призы присуждаются

согласно набранным очкам:

100 очков: золотая медаль с дипломом и поздравлениями жюри

90-99.99 очков: Золотая медаль и диплом

80-89.99 очков Серебряная медаль и диплом

70-79.99 очков бронзовую медаль и диплом

30-69.99 очков - диплом

Лучшая (первая по результатам) сборная команда получает Villeroy & Boch -

Золотой Мировой Кулинарный Кубок национальных сборных.

Все 6 членов команды получают награду Villeroy & Boch -

“Кубок мира по кулинарии” Экстра премум в золоте.

Вторая команда получает Villeroy & Boch -

Серебряный Мировой Кулинарный Кубок национальных сборных.

Все 6 членов команды получают награду Villeroy & Boch -

“Кубок мира по кулинарии” Экстра премум в серебре

Третья команда получает Villeroy & Boch -

Бронзовый Мировой Кулинарный Кубок национальных сборных.

Все 6 членов команды получают награду Villeroy & Boch -

“Кубок мира по кулинарии” Экстра премум в бронзе

Каждый член команды (6 членов) получает личную медаль, соответствующую набранным командой очкам, а также соответствующий диплом кулинарной и кондитерской программы и программы горячих блюд.

Финальная классификация:

Кулинарная и кондитерская программа 100 очков

Горячие блюда 100 очков

Итого 200 очков

РЕШЕНИЯ ЖЮРЫ ОКОНЧАТЕЛЬНЫ И НЕОСПОРИМЫ!

Страховка

Администрация не несет ответственность за личный инвентарь, выставочные материалы, а также другие личные предметы. Участники самостоятельно должны оценивать риск участия в выставке.

Советы:

- рецепт- основной критерий в судействе всех блюд.
- Правильное обозначение всех выставочных предметов является обязательным.
- Оригинальность, новые идеи всегда ценятся.
- Хорошее соотношение основных частей блюда и гарнира всегда ценится.

- Подаваемое блюдо должно быть не менее 75% типичной ресторанной порции.
- Количество соусов должно соответствовать реальной порции
- Ценятся правильные и точные порции гарнира и главных блюд.
- Любые несъедобные гарниры должны избегаться.
- Объявлять подачу блюда можно только тогда, когда оно полностью готово.
- Ингредиенты и топпинг-соусы должны быть в правильных пропорциях, гармоничны во вкусе, цвете.
- Еда должна быть функциональная, безупречно приготовленная и легкая в приготовлении.
- Надрезать блюдо могут только члены жюри.
- Блюда не должны быть завалены едой, не перегружайте тарелки.
- Горячие блюда не должны подаваться на буфетных тарелках.
- Не размещайте ничего несъедобного на блюдах.
- Бумажные подкладки должны быть использованы только с жареными блюдами.
- Аккуратное приготовление, соответствующее стандартам готовки.
- Блюда должны создавать натурально изящное впечатление.
- Искусственные связующие допускаются с использованием взбитых сливок и крема.
- Заранее вырезанные или видоизмененные овощи влекут за собой штрафные очки.
- Мясные и овощные соки не должны делать тарелки неприглядными.
- Если используются фрукты с мясом – то только как покрытие с тонкими ломтиками фруктов.
- Правильно нарезанное мясо, приготовленное в английских традициях, должно быть прожарено до розового состояния, но не до “raw”, когда из мяса вытекает красный сок.
- Кусочки мяса должны резаться в направлении смотрящего.
 - Горячие блюда, которые подносятся холодными, должны быть покрыты желе.
 - Больше желатина нежели обычно может быть добавлено в желе.

- С целью сохранения, гарниры и начинки не должны быть полностью всмятку (переварены) но должны быть покрыты желе.
- Капли желе должны быть удалены.
- Жюри учитывает технологичность движений, привычки и обычаи на кухне.

Программа по кондитерскому мастерству и кулинарии в арт-классе

- Только натуральные ингредиенты должны быть использованы для изготовления экспонатов, как, например, сахар, марципан, шоколад и т.д.
- Не натуральные ингредиенты, такие как проволока могут быть использованы только в качестве исключения, но нужно стараться их избегать, дабы не получить штраф в виде вычета баллов.

- **Кремы**

Баварский крем, например, не должен отличаться способом приготовления от оригинального рецепта, но может быть изменен по вкусу, путем варьирования пропорций ингредиентов. В конце концов, можно панировать десерт, например, винным желе

- **Мусс**

Кремовые муссы, как шоколадные, так и фруктовые, не должны отличаться способом приготовления от оригинальных рецептов, но вкус может быть изменен путем варьирования пропорций ингредиентов.

Ни в коем случае нельзя использовать рецепты, содержащие только сахар, молоко, красители, желатин.

- **Суфле и пудинги**

Оригинальный рецепт может быть изменен добавлением сахара, орехов, миндаля, печенья, крошек или кремового порошка. Карраген (каррагинан) также может помочь.

- **Свежая выпечка (например, печеные яблоки)**

Используйте готовые переработанные фрукты, например сухофрукты или цукаты. Пивные или винные пасты/соусы/панировки должны быть сделаны с использованием, сахара и муки

- **Мороженое, щербеты**

Все цвета и вкусы должны быть желательно натуральными.

- **Желе**

Рецепт приготовления желе не должен отличаться от оригинального, Оригинальный рецепт может быть изменен, добавлением сахара, желатина. Свежие фрукты должны быть желательно обработаны сахаром.

- Пенистые соусы

Рецепт приготовления соуса не должен отличаться от оригинального. Оригинальный рецепт может быть изменен, добавлением сахара, эмульсии, каррагена.

- Фруктовые соусы

Как минимум треть соуса должна состоять из пульпы. Добавление глюкозы, желатина и т.д. позволяет сохранить соус дольше. Соусы без пульпы не оцениваются.

- Шоколад, печенье, пирожные

Должны быть размера и веса в 6-14 г.

Должно быть четыре различных вида мини-пирожных, заполненных начинками.

Все выставочные предметы должны быть правильно подписаны на выставочных столах, а также в регистрационной форме. Пожалуйста, проверьте себя самостоятельно, чтобы каждому элементу был дан правильный ярлык.

Кроме того, важно, чтобы все элементы были отображены в должное время.

Существенные моменты, которые необходимо избежать!

- Изготовление скульптур с использованием формы
- Демонстрация выставочного элемента, который уже был судим.
- Использование пластиковых украшений.
- Использование тусклых серебряных столовых приборов.
- Использование неподходящей посуды.
- Повторы в методах готовки.
- Чрезмерное использование пищевого красителя

Разрешены столовые приборы, блюда и подкладки.

- Кулинарные выставочные элементы могут быть представлены на различных поверхностях и в различных сосудах, а также поданы с разными столовыми приборами:

- Серебряные тарелки, посуда
- Зеркальные тарелки, посуда
- Нержавеющая сталь, посуда из нее
- Полированное дерево, посуда из него
- Стекланные тарелки, стекло, посуда из него
- Китайские приборы/тарелки