**«ВЕСЕННИЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК – 2018»**

**в рамках 15-й  выставки оборудования и товаров для оснащения**

**предприятий общественного питания *FoodService Siberia***

**Тема: «Сибирь спортивная»**

**11-13 апреля 2018 года**

**1. СХЕМА СОРЕВНОВАНИЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| **I. КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ** | |
| Категория R. Командный класс. | R 1: «Обед для чемпиона» (с дегустацией).  R 2: Тематический стол «Национальная кухня» (без дегустации).  R 3: Сервис-класс. Профессионалы. «Тематический стол» (презентация предприятия).  R 4: Сервис-класс. Юниоры. «Тематический стол» (банкет с полным обслуживанием официантами, свободная тема, без дегустации). |
| **II. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ** | |
| Категория А. Практические классы. Поварское отделение. | А 1: Открытый Чемпионат Сибири по пицце.  А 2: Лучший бургер Сибири.  А 3: Фирменное блюдо (с дегустацией). Профессионалы.  А 4: Кулинарный поединок (с дегустацией). Юниоры.  А 5: Лучшая пицца «Сделано в Сибири». Юниоры.  А 6: Фуршетные закуски (без дегустации).  А 7: Банкетные блюда (без дегустации). |
| Категория С. Практические классы. Кондитерское отделение. | С 1: Ресторанный десерт (с дегустацией). Профессионалы.  С 2: Десерт (с дегустацией). Юниоры. |
| Категория D. Практические классы. Арт-класс. | D 1: Художественное изделие из пищевых продуктов (панно, картины, композиции).  D 2: Художественная нарезка овощей и фруктов.  D 3: Художественная работа из соленого теста.  D 4: Кондитерский арт-класс (работа из шоколада, работа из карамели, сахарные цветы, работа из марципана, шоколадные конфеты ручной работы, птифуры).  D 5: Торты (тематический, анимационный /вылепленный (торт в виде персонажа). |

**2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ, ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

1. В конкурсной программе могут принимать участие специалисты сферы общественного питания, имеющие профессиональные навыки работы, а также учащиеся и студенты профильных учебных заведений. Предельный возраст участников не устанавливается.

Участники командных соревнований могут принимать участие в индивидуальных соревнованиях. Возможны выступления в нескольких видах соревнований.

2. Заявки на участие в конкурсах с указанием категории и класса по прилагаемой форме принимаются оргкомитетом до 30 марта 2018 года по e-mail: [mop@nso.ru](mailto:mop@nso.ru), по факсу: 223-49-97 (Морозова Ольга Петровна, министерство промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области), [makarova@sibfair.ru](mailto:makarova@sibfair.ru) (Макарова Татьяна Борисовна, ITE Сибирь).

Заявки на участие в Открытом Чемпионате Сибири по пицце и в конкурсе «Лучший бургер Сибири» принимаются по электронным адресам, указанным в формулах этих соревнований, и по приложенным формам заявок (анкет).

Оргкомитет принимает и регистрирует заявки по мере их поступления, определяет участников и даёт ответ заявителю.

Оргкомитет вправе продлить срок приёма заявок, либо прекратить рассмотрение заявок, поступивших позже установленного срока, а также провести отбор и ограничение количества участников в любом из классов.

3. Регистрационный взнос предусматривается только для участников Открытого Чемпионата Сибири по пицце и конкурса «Лучший бургер Сибири». Величина регистрационного взноса указана в формулах этих соревнований.

4. Дата и время выступления конкурсантов определяются расписанием конкурсов и, где это необходимо, предварительной жеребьёвкой.

5. Время выполнения конкурсных заданий и размещения конкурсных работ на демонстрационных столах определяется регламентом каждого конкурса.

6. В  практических классах участники обязаны выступать в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь, одноразовые перчатки используются при выполнении технологических операций, где это предусмотрено санитарными требованиями), иметь бейдж с указанием фамилии, имени, отчества.

7. В командных классах «Тематический стол» (сервис-класс), тематический стол «Национальная кухня» участники выступают в форменной одежде или одежде, соответствующей тематике стола.

8. Участники должны иметь при себе копию действующей санитарной книжки (предъявляется при регистрации), в ходе соревнований обязаны соблюдать требования производственной и личной гигиены.

9. Для конкурсов «Обед для чемпиона», «Лучший бургер Сибири», «Фирменное блюдо», «Кулинарный поединок», «Ресторанный десерт», «Десерт», организаторами оборудуются боксы, в которых устанавливаются: производственный стол, холодильное и тепловое оборудование, моечная ванна (подробная спецификация оборудования до участников будет доведена дополнительно). Инвентарь, средства малой механизации, кухонная посуда, столовая посуда для подачи блюд обеспечиваются участниками соревнований.

Для Открытого Чемпионата Сибири по пицце и конкурса «Лучшая пицца «Сделано в Сибири» организаторами оборудуется отдельная площадка, оснащённая холодильным, тепловым оборудованием, столами, моечными ваннами (раковинами).

10. Все продукты для приготовления блюд в практических классах обеспечиваются участниками.

11. В дни проведения конкурсов в практических классах участники должны за 30 минут до их начала явиться в зону соревнований для регистрации.

12. Конкурсные изделия, выставленные для демонстрации, должны иметь информационные таблички с указанием категории и класса соревнований, названия блюда (изделия, композиции), состава и краткого описания, фамилии, имени, отчества участника (полностью), предприятия.

13. На блюда, приготовленные в практических классах участники должны иметь оформленные в соответствии с требованиями технологические карты, которые представляются членам жюри вместе с конкурсными блюдами.

14. Все продукты, используемые для приготовления конкурсного блюда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям, иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность.

15. Участники конкурсов в практических классах по окончании работы должны в установленное время привести в порядок рабочее место, оборудование, забрать личный инвентарь, посуду.

16. Участники конкурсов тематический стол «Национальная кухня», «Тематический стол» (сервис-класс) и «Арт-класс» к установленному времени должны убрать из выставочной зоны лишние предметы, подсобные материалы, мусор.

17. На церемониях открытия «Весеннего кулинарного кубка - 2018» и награждения победителей участники всех конкурсов должны присутствовать в профессиональной одежде.

**3. СУДЕЙСТВО И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ**

1. Судейство соревнований осуществляется судейскими бригадами, сформированными из специалистов высокого класса (российских и зарубежных), часть из которых являются международными судьями WACS. Каждую бригаду возглавляет председатель жюри, общую координацию работы судейских бригад осуществляет судья-координатор.

Информация о составах судейских бригад, председателях, судье-координаторе будет доведена до участников соревнований на организационном собрании.

2. Победители определяются по количеству набранных баллов в соответствии с системой WACS в каждом классе соревнований.

Победители в командных соревнованиях будут награждены медалями ITE Сибирь, медалями фестиваля, Почетными грамотами министерства промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области, ценными подарками.

Победители в индивидуальных соревнованиях будут награждены медалями фестиваля, Почетными грамотами министерства промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области, ценными подарками.

Участникам соревнований, не вошедшим в число призеров, будут вручены дипломы фестиваля.

Победители Открытого Чемпионата Сибири по пицце в номинациях «Классическая пицца» и «Пицца в дуэте» получат сертификат на участие в Чемпионате России по пицце.

Фестиваль «Весенний кулинарный кубок-2018» имеет статус отборочного соревнования на 16-й Чемпионат России по кулинарии и сервису, который будет проходить в рамках международной выставки индустрии питания и гостеприимства PIR EXPO в Москве 24-27 сентября 2018 года.

3. Церемония награждения состоится 13 апреля 2018 года в 15.00 часов.

**4. ФОРМУЛА СОРЕВНОВАНИЙ**

**I. КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ**

1. **Категория R. Командный класс.**

**R 1: «Обед для чемпиона» (с дегустацией).**

Команда в составе 3-х человек (шеф-повар, повар, кондитер) в оборудованных боксах в течение 1,5 часов (включая подготовку и уборку рабочих мест) готовит тематический обед из 3-х блюд (холодная закуска, горячее второе блюдо, десерт) в индивидуальной подаче в 2-х экземплярах. Один обед передается для оценки жюри, второй – выставляется на демонстрационный стол с меню тематического обеда и информационной табличкой.

Не допускается использование кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности, изготовленных вне конкурса.

Допускается использовать заранее вымытые, при необходимости очищенные, но не нарезанные продукты: картофель, лук, овощи, грибы, зелень, фрукты.

Организаторы предоставляют команде столы для экспозиции размером 700х700х700 мм.

Допускается использование элементов декора экспозиционного стола для более точного отражения темы.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов – 100

|  |  |
| --- | --- |
| **Организация рабочего процесса, обустройство и чистота рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил** | 10 баллов |
| **Правильное профессиональное приготовление**  (соблюдение гигиены, сложность и разнообразие технологий, мастерство и техника приготовления, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов) | 25 баллов |
| **Презентация и инновации**  (внешний вид блюда, соразмерность порции, практичная подача, современный стиль) | 15 баллов |
| **Вкус**  (сохранение натурального вкуса продуктов, гармоничное сочетание вкуса, цвета ингредиентов, легкая усвояемость блюда) | 50 баллов |

**2. Категория R. Командный класс.**

**R 2: Тематический стол «Национальная кухня» (без дегустации).**

Команда предприятия в течение 2-х часов выставляет экспозицию из кулинарных изделий (закуски, вторые блюда, мучные кондитерские и булочные изделия, десерты и пр.) в соответствии с заданной темой на предоставленном организаторами круглом столе диаметром 1800 мм, высотой 750 мм.

Кулинарные изделия для оформления стола готовятся заранее в условиях стационарного предприятия.

Вкусовые качества изделий жюри не оцениваются.

Все необходимые атрибуты для сервировки и декора стола обеспечиваются участниками.

Команда представляет свой стол в одежде, соответствующей тематике стола или в форменной одежде.

Один участник из команды проводит презентацию концепции стола в течение 3-5 минут, раскрывая тематику стола. Презентация может сопровождаться фоновой музыкой и пр.

Схема расстановки столов определяется организаторами.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов – 100

|  |  |
| --- | --- |
| **Соответствие общей теме** | 15 баллов |
| **Презентация**  (общее впечатление, привлекательность, эстетичность, элегантность, современный стиль, новизна, творчество) | 15 баллов |
| **Техника и уровень сложности**  (профессионализм исполнения, степень сложности, трудоемкость) | 40 баллов |
| **Художественное исполнение**  (дизайн, общее впечатление от работы, уровень художественного исполнения, креативность) | 1. 30 баллов |

**3. Категория R. Командный класс.**

**R 3: Сервис-класс. Профессионалы. «Тематический стол» (презентация предприятия)**

Команда предприятия в составе 3 человек (администратор, 2 официанта) в течение 10 минут выполняет сервировку тематического стола на 4 персоны на выбранную тему.

Все команды-участники начинают и заканчивают выполнять сервировку одновременно.

Столы должны быть функциональными, иметь виртуальное меню и карту вин. Разрешается оформлять стол элементами декора, соответствующими концепции стола.

Команды проводят презентацию (защиту) тематических столов перед жюри и зрителями в порядке, определенном жеребьевкой.

Администратор проводит презентацию заведения (концепция, особенности меню, виды предоставляемых услуг и т. п.). Презентация может сопровождаться фоновой музыкой и пр.

Время презентации не более 10 минут.

Тематический стол будет находиться в экспозиции в течение всего конкурсного дня.

Организаторы предоставляют необходимое количество столов размером 700х700х700 мм, о чем необходимо своевременно известить организаторов. Команда может использовать свои столы, предупредив об этом организаторов.

Порядок расстановки столов определяется жеребьевкой, перемещать столы не разрешается.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов – 100

|  |  |
| --- | --- |
| **Презентация (защита) стола** | 15 баллов |
| **Правильность и оригинальность сервировки стола**  (соблюдение последовательности и правил сервировки, соответствие сервировки предложенному меню, скорость и стиль работы) | 30 баллов |
| **Профессионализм**  (внешний вид официантов, техника и чистота работы при сервировке, слаженность и уверенность работы команды, культура общения, грамотная речь, профессиональная терминология) | 30 баллов |
| **Оформление, эстетичность, художественный вкус**  (соответствие выбранной теме, художественный уровень исполнения, оригинальность идеи, привлекательность, элегантность**,** современный стиль) | 25 баллов |

**4.Категория R. Командный класс.**

**R 4: Сервис-класс. Юниоры. Тематический стол (банкет с полным обслуживанием официантами, свободная тема, без дегустации).**

Команда учебного заведения в составе 3-х человек представляет тематический стол с функциональной сервировкой и декором на 2 персоны.

Участники представляют красочно оформленное меню, в соответствии с которым произведено оформление стола и его сервировка. Один участник из команды производит защиту тематического стола в течение 5 минут, раскрывая тематику стола. Наряду с этим, указывается и объясняется назначение предметов сервировки и элементов декора стола. Защита может сопровождаться фоновой музыкой и пр.

Возможно использование вспомогательного столика.

Участники представляют свой стол в одежде, соответствующей теме.

Демонстрационный стол должен иметь табличку с указанием темы, ФИО членов команды, названия учебного заведения, города или района Новосибирской области.

Все необходимые атрибуты для сервировки и декора стола обеспечиваются участниками.

Организаторы могут предоставить столы размером 700х700 мм, высотой 700 мм, 2 стула с сиденьями размером 460х400 мм, высотой спинки стула (от сиденья) 370 мм, высотой ножек 410 мм.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов – 100

|  |  |
| --- | --- |
| **Презентация, защита стола** | 25 баллов |
| **Правильность и оригинальность сервировки стола** | 30 баллов |
| **Оригинальность авторской идеи** | 15 баллов |
| **Оформление, эстетичность, художественный вкус**  (соответствие выбранной теме, художественный уровень исполнения, привлекательность, элегантность**,** современный стиль) | 30 баллов |

**II. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ**

1. **Категория А. Практические классы. Поварское отделение.**

**А 1: Открытый Чемпионат Сибири по пицце.**

Формулу соревнований с анкетой-заявкой смотреть в приложении.

**2. Категория А. Практические классы. Поварское отделение.**

**А 2: Лучший бургер Сибири.**

Формулу соревнований с анкетой-заявкой смотреть в приложении.

**3. Категория А. Практические классы. Поварское отделение.**

**А 3: Фирменное блюдо (с дегустацией). Профессионалы.**

Участник в оборудованном боксе в течение 1,5 часов (включая подготовку и уборку рабочего места) готовит второе горячее блюдо (из мяса, рыбы или птицы) с гарниром и соусом в банкетном исполнении на 1 персону в 2-х экземплярах (1 порция блюда передаётся для оценки жюри, 1 порция выставляется на демонстрационный стол).

Конкурсное блюдо готовится из продуктов участника. Все элементы украшения конкурсного блюда изготавливаются участником в ходе соревнования.

Не допускается использование кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности, изготовленных вне конкурса.

Допускается использовать заранее вымытые, при необходимости очищенные (в том числе от костей), но не нарезанные продукты: мясо, рыбу, рыбопродукты, картофель, лук, овощи, грибы, зелень, фрукты, а также тесто.

Организаторы предоставляют участнику стол для экспозиции размером 700х700х700 мм.

Допускается использование элементов декора экспозиционного стола для более точного отражения темы.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов – 100

|  |  |
| --- | --- |
| **Организация рабочего процесса, обустройство и чистота рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил** | 20 баллов |
| **Правильное профессиональное приготовление**  (соблюдение гигиены, соблюдение технологии, мастерство и техника приготовления, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов) | 20 баллов |
| **Подача и презентация**  (чистота и быстрота подачи, аппетитный вид, правильное дозирование порции, практичная подача, современный стиль) | 10 баллов |
| **Вкус**  (сохранение натурального вкуса продуктов, гармоничное сочетание вкуса, цвета ингредиентов, легкая усвояемость блюда) | 50 баллов |

**4. Категория А. Практические классы. Поварское отделение.**

**А 4: Кулинарный поединок (с дегустацией). Юниоры.**

Участник в оборудованном боксе в течение 2-х часов (включая подготовку и уборку рабочего места) готовит 2 порции горячего блюда из рыбы или из любого вида мяса с гарниром, соусом в банкетном исполнении (масса блюда 80-100/50-100/30-50 г).

1 порция блюда с технологической картой передаётся для оценки жюри, 1 порция выставляется на демонстрационный стол.

Все необходимые ингредиенты для приготовления блюда и посуда для подачи обеспечиваются участником.

Не допускается использование кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности, изготовленных вне конкурса (за исключением элементов декора (не более 10% массы гарнира), требующих длительной термической обработки, превышающей время, отведённое для конкурса).

Организаторы предоставляют участнику стол для экспозиции размером 700х700 мм, высотой 700 мм.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов – 100

|  |  |
| --- | --- |
| **Организация рабочего процесса, обустройство и чистота рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил** | 20 баллов |
| **Правильное профессиональное приготовление**  (соблюдение гигиены, соблюдение технологии, мастерство и техника приготовления, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов) | 20 баллов |
| **Подача и презентация**  (чистота и быстрота подачи, аппетитный вид, правильное дозирование порции, практичная подача, современный стиль) | 10 баллов |
| **Вкус**  (сохранение натурального вкуса продуктов, гармоничное сочетание вкуса, цвета ингредиентов, легкая усвояемость блюда) | 50 баллов |

**5. Категория А. Практические классы. Поварское отделение.**

**А 5: Лучшая пицца «Сделано в Сибири». Юниоры.**

Одновременно на площадке работают два участника (два рабочих места).

Участнику **н**еобходимо приготовить авторскую пиццу в количестве 2 штук: одна - для жюри, другая - на дегустацию зрителям. Пицца подается на стол жюри на собственном блюде или разделочной доске в не нарезанном виде. Участник представляет изделие судьям и только после этого разрезает пиццу на куски и передает членам жюри на дегустацию.

Максимальное время выступления участника 30 минут.

Тесто для пиццы, соус, масло оливковое, сыр «Моцарелла» предоставляются организаторами. Остальные продукты для приготовления и оригинального оформления пиццы участник обеспечивает самостоятельно.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов – 100

|  |  |
| --- | --- |
| **Организация рабочего процесса, обустройство и чистота рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил** | 20 баллов |
| **Правильное профессиональное приготовление**  (соблюдение гигиены, соблюдение технологии, мастерство и техника работы с тестом, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов, сочетание начинок, правильность формы, размера, равномерность и последовательность выкладки ингредиентов) | 30 баллов |
| **Подача и презентация**  (чистота и быстрота подачи, качество пропекания, аппетитный вид, правильное дозирование порции, современный стиль) | 10 баллов |
| **Вкус**  (сохранение натурального вкуса продуктов, гармоничное сочетание вкуса, цвета ингредиентов) | 40 баллов |

**6. Категория А. Практические классы. Поварское отделение.**

**А 6: Фуршетные закуски (без дегустации).**

Участник в течение 2-х часов к установленному времени оформляет стол с экспозицией фуршетных закусок (тема свободная), изготовленных в качестве домашнего задания в условиях стационарного предприятия:

* 3 различных вида фуршетных закусок, предназначенных для еды без столовых приборов, по 8 штук каждого вида (всего 24 штуки);
* масса 1 закуски не более 20 г;
* 2 вида холодных закусок (подаются холодными);
* 1 вид горячих закусок (также подаются холодными).

На столе должно находиться меню фуршетного стола (не оценивается).

В меню должны входить соответствующие заправки, соусы.

Блюда желируются/глазируются. Вкусовые качества изделий не оцениваются. Фуршетные закуски должны находиться в экспозиции в день проведения соревнования (до окончания вставочного дня).

Для презентации экспозиция может быть оформлена дополнительными аксессуарами.

Все необходимые продукты, инвентарь, скатерть, аксессуары и прочие атрибуты обеспечивает участник соревнований.

Организаторы предоставляют участнику стол для экспозиции размером 700х700х700 мм.

В оформлении стола элементами декора могут принимать участие помощники.

Можно использовать свой стол, если его размеры сопоставимы с указанными. О замене необходимо сообщить организаторам. Порядок расстановки столов определяется жеребьевкой (участник не вправе перемещать столы).

Информационная карта для экспозиции конкурсной работы оформляется участником самостоятельно.

Презентация экспозиции не более 15 минут.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов – 100

|  |  |
| --- | --- |
| **Презентация и инновация**  (соответствие выбранной теме, привлекательность, аппетитность, эстетичность, элегантность, современный стиль, практичный размер порции, аккуратность желирования) | 30 баллов |
| **Техника и уровень сложности**  (профессионализм исполнения, правильные методы приготовления, степень сложности, трудоемкость, чистота подачи, аккуратность) | 30 баллов |
| **Композиция**  (гармоничное сочетание вкуса и цвета, текстуры, ингредиентов, сбалансированность блюда) | 20 баллов |
| **Практичная подача**  (практичность блюда, оригинальная компоновка, аккуратная, удобная, легкая форма подачи) | 20 баллов |

**7. Категория А. Практические классы. Поварское отделение.**

**А 7: Банкетные блюда (без дегустации)**

Участник в течение 1 часа к установленному времени оформляет стол с экспозицией из двух видов банкетных блюд на 6 персон каждое, изготовленных в качестве домашнего задания в условиях стационарного предприятия. Дополнительно выставляется 1 порция в индивидуальной подаче. Продукты для приготовления банкетных блюд выбираются участником самостоятельно. Банкетные блюда готовятся горячими или холодными, выставляются холодными. При необходимости блюда желируются/глазируются.

На столе должно находиться меню (не оценивается).

В меню должны входить соответствующие заправки, соусы.

Вкусовые качества блюд не оцениваются. Блюда должны находиться в экспозиции в течение всех дней проведения фестиваля.

Для презентации экспозиция может быть оформлена дополнительными аксессуарами.

Все необходимые продукты, инвентарь, скатерть, аксессуары и прочие атрибуты обеспечивает участник соревнований.

Организаторы предоставляют участнику стол для экспозиции размером 700х700х700 мм.

В оформлении стола элементами декора могут принимать участие помощники.

Можно использовать свой стол. О замене необходимо своевременно сообщить организаторам. Порядок расстановки столов определяется жеребьевкой (участник не вправе перемещать столы).

Информационная карта для экспозиции конкурсной работы оформляется участником самостоятельно.

Презентация экспозиции – 3-5 минут.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов – 100

|  |  |
| --- | --- |
| **Презентация и инновация**  (соответствие выбранной теме, привлекательность, аппетитность, эстетичность, элегантность, современный стиль, практичный размер порции, аккуратность желирования) | 20 баллов |
| **Техника и уровень сложности**  (профессионализм исполнения, соответствие названия блюда рецептуре и способу приготовления, степень сложности, трудоемкость, чистота подачи, аккуратность) | 30 баллов |
| **Гигиена**  (чистота работы, правильная техника работы, аккуратное расположение материалов, чистая рабочая одежда) | 20 баллов |
| **Современные технологии, оригинальность, новизна**  (элементы новизны, гармоничное сочетание вкуса и цвета, оригинальность композиции, аккуратная, удобная, легкая форма подачи) | 30 баллов |

**8. Категория С. Практические классы. Кондитерское отделение.**

**С 1: Ресторанный десерт (с дегустацией). Профессионалы.**

Участник в оборудованном боксе в течение 1,5 часов (включая подготовку и уборку рабочего места) готовит ресторанный десерт (выходом 70-120 г) на 1 персону в 2-х экземплярах (1 порция блюда передаётся для оценки жюри, 1 порция выставляется на демонстрационный стол).

Не допускается использование ингредиентов или элементов оформления блюда, изготовленных вне конкурса (за исключением элементов декора, требующих длительной подготовки, превышающей время, отведенное для конкурса).

Не допускается использование несъедобных элементов украшения.

Организаторы предоставляют участнику стол для экспозиции размером 700х700х700 мм.

Возможно оформление экспозиции дополнительными аксессуарами (не оценивается).

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов – 100

|  |  |
| --- | --- |
| **Организация рабочего процесса, обустройство и чистота рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил** | 20 баллов |
| **Правильное профессиональное приготовление**  (соблюдение гигиены, соблюдение технологии, мастерство и техника приготовления, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов) | 20 баллов |
| **Подача и презентация**  (чистота и быстрота подачи, аппетитный вид, правильное дозирование порции, практичная подача, современный стиль) | 10 баллов |
| **Вкус**  (сохранение натурального вкуса продуктов, гармоничное сочетание вкуса, цвета ингредиентов, легкая усвояемость блюда) | 50 баллов |

**9. Категория С. Практические классы. Кондитерское отделение.**

**С 2: Десерт (с дегустацией). Юниоры.**

Участник в оборудованном боксе в течение 1,5 часов (включая подготовку и уборку рабочего места) готовит десерт (выходом 80-100 г) на 1 персону в 2-х экземплярах (1 порция блюда передаётся для оценки жюри, 1 порция выставляется на демонстрационный стол).

Не допускается использование ингредиентов или элементов оформления блюда, изготовленных вне конкурса (за исключением элементов декора, требующих длительной подготовки, превышающей время, отведенное для конкурса).

Не допускается использование несъедобных элементов украшения.

Организаторы предоставляют участнику стол для экспозиции размером 700х700х700 мм.

Допускается использование элементов декора демонстрационного стола для более точного отражения темы.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов – 100

|  |  |
| --- | --- |
| **Общее впечатление, подача**  (внешний вид, аппетитность, привлекательность, оригинальность, изящество оформления и подачи, эстетичность, современный стиль) | 15 баллов |
| **Композиция**  (сбалансированность компонентов, легкость усвоения, гармоничное сочетание ингредиентов, практичность) | 15 баллов |
| **Вкус**  (гармоничность сочетания и натуральность вкусов ингредиентов, уровень вкусового достоинства, новизна вкусовых ощущений) | 50 баллов |
| **Профессионализм исполнения**  (соблюдение технологии приготовления, соответствие заданной рецептуре, мастерство использования ингредиентов, степень сложности, гигиена и чистота рабочего места) | 20 баллов |

**10. Категория D. Практические классы. Арт-класс.**

Участник может выступить в одном или нескольких классах одновременно (на выбор), либо выставить несколько изделий в одном классе.

Количество предоставляемых участником работ не ограничивается, каждая работа оценивается отдельно.

Конкурсные изделия выставляются в указанное организаторами время.

Выставочные работы должны быть подготовлены к длительной экспозиции.

Возможно оформление экспозиции дополнительными аксессуарами (не оценивается).

Организаторы предоставляют участникам столы для экспозиции размером 700х700х700 мм. Необходимое количество столов определяется участником, о чем заранее сообщается организаторам. В оформлении стола для экспозиции элементами декора могут принимать участие помощники.

Участники представляют свои изделия в профессиональной одежде.

Участник выставляет на экспозицию готовую композицию (изделие) из съедобных пищевых материалов на свободную тему в следующих классах:

**D 1: Художественное изделие из пищевых продуктов (панно, картины, композиции).**

Композиция может быть из различных съедобных материалов: зерновых и (или) бобовых культур, семян, специй, в том числе соли, сухариков, яичной скорлупы и др.; сахарная работа в технике «вышивка»; роспись по шоколаду; картины в виде аппликаций. Разрешается использование поддерживающих конструкций. Предпочтение отдается работам с цветовой гаммой, максимально приближенной к естественной. Использование лаков нежелательно.

**D 2: Художественная нарезка овощей и фруктов.**

Максимальная выставочная площадь, учитывая элементы декора, 70х70 см.

Резные изделия (композиции) из овощей и фруктов. Необходимо сочетать в одной работе различные виды овощей и фруктов.

Разрешается использование только пищевых красителей, деревянных и пластмассовых зубочисток и шампуров.

Запрещается использование в композиции каркасов, посуды и др. декоративных элементов, непищевых красителей, клея и т.п.

Композиция выполняется только из сырых овощей и фруктов без термической и химической обработок.

**D 3: Художественная работа из соленого теста.**

Ограничений по высоте нет. Выставляется художественное изделие или композиция из теста. Композиция должна быть выполнена из съедобных материалов и выглядеть естественно. Разрешается использовать пищевые красители и лаки. Запрещается использовать в работе красители ярких цветов для раскрашивания изделия.

**D 4: Кондитерский арт-класс (работа из шоколада, работа из карамели, сахарные цветы, работа из марципана, шоколадные конфеты ручной работы, птифуры)**

Работа из шоколада: художественная скульптура, представленная на площади максимум 70х70 см. Не допускается использование каркасов и поддерживающих конструкций, а также лакирование (полировка).

Допускается использование пищевых красителей.

Работа из карамели: художественная скульптура, представленная на площади максимум 70х70 см. Декоративные экспонаты должны быть выполнены с использованием не менее 2-х техник: сахарные формы, ливная, пластичная, суфле-техники.

Сахарные цветы: выставляется съедобный цветочный букет или композиция из 4-х различных видов цветов, не менее 3-х штук в каждом виде. Ограничений по размерам нет.

Цветы должны быть представлены на подходящем композиции фоне, в роли которого может выступать стенд, контейнер, настенная тарелка, ваза и другие подходящие вещи, используемые в целях демонстрации изделий. Разрешается использование искусственных стебельков, тычинок из проволоки.

Работа из марципана: художественная скульптура, представленная на площади максимум 70х70 см. Не допускается использование каркасов, а также лакирование (полировка). Допускается ограниченное использование красителей (выделение отдельных частей).

Шоколадные конфеты ручной работы, птифуры: экспозиция из кондитерских изделий весом не более 15 г, разнообразных форм: шоколадные конфеты ручной работы (наливные, нарезные, трюфели и т.п.), птифуры не менее 4-х видов по 6 шт. каждого вида. Практичная и современная подача является обязательным условием.

**D 5: Торты (тематический, анимационный/вылепленный (торт в виде персонажа)**

Тематический торт: выставляется готовый торт (тема свободная). Допустимые размеры основания торта 70х70 см. Высота не ограничена. Все элементы торта, за исключением основания (пьедестала), должны быть изготовлены из съедобных материалов. Украшения могут выполняться из карамели, пастилажа или из других подходящих материалов. Допускается использование тычинок, проволоки для цветов в английской технике и видимых глазу поддерживающих конструкций. Часть торта должна быть представлена в разрезе (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом).

Анимационный/вылепленный (торт в виде персонажа): допустимые размеры основания торта 70x70 см. Все элементы декорации торта, за исключением основания (пьедестала) должны быть изготовлены из съедобных материалов. Часть торта должна быть представлена в разрезе (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом).

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов – 100

|  |  |
| --- | --- |
| **Общее впечатление и презентация**  (новизна идеи и оригинальность ее воплощения, новый творческий подход, композиция, дизайн, цветовая гамма) | 15 баллов |
| **Техника и сложность выполнения**  (уровень сложности с точки зрения художественного таланта и количества затраченного времени и материала, трудоёмкость, оригинальность идеи) | 40 баллов |
| **Мастерство использования материалов (ингредиентов) /выполнение**  (профессиональное использование ингредиентов/материалов) | 15 баллов |
| **Художественное исполнение/креативность**  (качество работы, использование максимального количества разнообразных продуктов в композиции, пропорции, элегантность, современный стиль) | 30 баллов |

**КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА:**

Изделия и практическая работа будут оцениваться по 100-балльной системе за каждую работу/изделие.

Комментарии судей по результатам конкурсов можно получить после его проведения либо в другое время до церемонии награждения. После награждения комментарии судьями не даются.

Награждение:

90-100 баллов – золотая медаль,

80-89 баллов – серебряная медаль,

70-79 баллов – бронзовая медаль,

55-69 баллов – диплом участника.

**«ВЕСЕННИЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК-2018»**

**ЗАЯВКА**

**на участие в индивидуальных соревнованиях**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование категории, класса, номинации |  |
| Фамилия |  |
| Имя |  |
| Отчество |  |
| Год рождения |  |
| Контакты (телефон, факс,  e-mail) |  |
| Место работы  (наименование предприятия, адрес) |  |
| Должность по месту работы |  |
| Квалификация (разряд) |  |
| Профессиональный стаж (лет) |  |
| Участие в профессиональных  соревнованиях |  |
| Звания, награды |  |
| Подпись заявителя |  |
| ФИО, подпись руководителя предприятия, дата, печать |  |

**«ВЕСЕННИЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК -2018»**

**ЗАЯВКА**

**на участие в командных соревнованиях**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование категории, класса, номинации |  | | | |
| Наименование предприятия, учреждения |  | | | |
| Контакты (телефон, факс, e-mail) |  | | | |
| Ф.И.О. членов команды  (полностью) | 1) | 2) | 3) | 4) |
| Год рождения |  |  |  |  |
| Должность по месту работы |  |  |  |  |
| Квалификация (разряд) |  |  |  |  |
| Участие в профессиональных  соревнованиях |  |  |  |  |
| Звания, награды |  |  |  |  |
| Подписи заявителей |  |  |  |  |
| Ф.И.О. руководителя организации (полностью) |  | | | |
| Подпись руководителя, дата, печать |  | | | |