



ОТБОРОЧНЫЕ ЭТАПЫ II ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ РЕГЛАМЕНТ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Отборочный этап Чемпионата «**КОНДИТЕР ГОДА Ростовской области**» — это соревнование, которое проходит в рамках Всероссийской Олимпиады по Кулинарии и Сервису «ЛЕГЕНДА».

1.1. ОРГАНИЗАТОРЫ

Всероссийская Олимпиада по Кулинарии и Сервису «ЛЕГЕНДА», в рамках которой пройдет Чемпионат «**КОНДИТЕР ГОДА**», проводит Национальная Ассоциацией Кулинаров при поддержке Правительства РФ и под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров Worldchefs.

1.2. ЦЕЛЬ ЧЕМПИОНАТА

Целью данного чемпионата является определение лучшего среди кондитеров России.

1.3. ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Дата проведения отборочного этапа в Ростовской области: **«8-9» апреля 2021 года**

Даты проведения отборочных туров по России: **с марта по сентябрь 2021 года**

Даты проведения Олимпиады: **сентябрь 2021 года.**

Даты проведения чемпионата «**КОНДИТЕР ГОДА Ростовской области**»: **сентябрь 2021 года**

Место проведения отборочного этапа Олимпиады: город Ростов-на-Дону, пр. И. Нагибина, 30, «ДонЭкспоцентр»

2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

2.1. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

Участником соревнований может стать любой кондитер в возрасте от 23 лет, работающий по профилю (шеф-кондитер, кондитер) на любом предприятии питания на территории Ростовской области

С участниками может прибыть руководитель/куратор (права руководителя см. ниже, в разделе п.11 «ПРОЧЕЕ»).

2.2. ОПЛАТА И ДРУГИЕ УСЛОВИЯ

К участию в соревнованиях допускаются участники, подавшие заявку и оплатившие до 5 апреля 2021 года регистрационный взнос **в размере 3.000 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. 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 подготовки меню и подготовки продуктов.

2.3. ЗАЯВКА. КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- до **31 марта** подать заявку на участие по адресу электронной почты proekt@donexprocentre.ru
- необходимо предоставить технологические карты задания в день проведения соревнований;
- до **1 апреля** получить подтверждение об участии в чемпионате;
- до **5 апреля** 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);

3. ЗАДАНИЕ

3.1. ТЕМА КОНКУРСА: «Родные просторы»

Тема должна развиваться при помощи вкусовой передачи. Для этого нужно приготовить современный тарт в двух экземплярах с наполнителями из местных продуктов, птифуры трех видов по 10 штук каждого. Приготовление трех видов птифур, каждого по 10 штук (всего 30 птифур). 15 на демонстрацию и по 5 на дегустацию каждого вида (всего 30 птифур). Вес птифур от 20 до 30г. Тарт может быть изготовлен из любого полуфабриката. Тарт может быть как выпечной, так и невыпечной. Тарт должен быть весом 0,9-1,1 кг. Требуется приготовить два идентичных тарта. Один тарт отдается на дегустацию судьям, другой ставится на выставочный стол. Обязательно использование шоколада в рецептуре тарта.

3.2. РЕЦЕПТЫ

Рецепты со схемой и точным описанием приготовления и сборки должны быть предоставлены всем членам жюри (5шт.) В рецептах должны подробно указываться количества ингредиентов и способы приготовления. В случае отсутствия рецептов с участника снимаются баллы (20 баллов).

3.3. ТАРТ

Тарт может быть изготовлен из любого полуфабриката. Не разрешается привозить готовые полуфабрикаты (кроме безе). Тарт может быть как выпечной, так и невыпечной. Тарт должен быть весом 0,9-1,1 кг. Требуется приготовить два идентичных тарта. Один тарт отдается на дегустацию судьям, другой ставится на карамельную композицию. Обязательно использование шоколада в рецептуре. Каждый участник может привезти на соревнование все ингредиенты уже взвешенными, но не смешанными для приготовления кондитерских изделий. Не разрешается привозить готовый декор для украшения, декор выполняется в боксе. Обязательным условием является использование продуктов, предоставленных спонсорами. При изготовлении тарта нельзя использовать гастрономические продукты (джемы, пасты, готовые соусы, взрывная карамель и т.п.)

3.4. ПТИФУРЫ



Приготовление трех видов птифур, каждого по 10 штук (всего 30 птифур). 5 на демонстрацию и по 5 на дегустацию каждого вида (всего 15 птифур). Вес птифур от 20 до 30г. Птифуры могут выпечными, муссовыми, нарезными и т.д. на усмотрение участника, но они должны отвечать заданной теме. При изготовлении птифур нельзя использовать гастрономические продукты (джемы, пасты, готовые соусы, взрывная карамель и т.п.) Каждая участник может привезти на соревнование все ингредиенты уже взвешенными, но не смешанными для приготовления кондитерских изделий.

3.5.БАЛЛЫ

Баллы начисляются по следующим показателям:

Тарт:

Чистота рабочего места 10 баллов

Вкус 50 баллов

Новизна, креативность 5 баллов

Презентация 10 баллов

Профессионализм 25 баллов

Птифуры:

Чистота рабочего места 10 баллов

Вкус 50 баллов

Новизна, креативность 5 баллов

Презентация 10 баллов

Профессионализм 25 баллов

Баллы снимаются по следующим показателям:

Тарт:

- изделие не выполнено по заданию регламента
- непрезентабельный внешний вид (горелый, сырой)
- изделие не подано вовремя

Птифуры:

- изделие не выполнено по заданию регламента
- непрезентабельный внешний вид (не ровная отливка, отделка итд)
- изделие не подано вовремя

4.ТАЙМИНГ

На выполнение конкурсного задания отводится **3 часа**. Боксы стартуют одновременно. Все работы должны быть отданы участниками согласно **правилам презентации (п.5)**. 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.) Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка наказывается штрафными баллами: **УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА.**



5. ПРЕЗЕНТАЦИЯ И ПОСУДА

Оформление презентационного стола должно отражать тему конкурса и на нем должны иметься: любая оформительная часть, выполненная из ткани, металла, дерева, стекла, хрусталя и пластмасс. На столе должно стоять два юлда с тартom и 15ю птифурами на одном блюде. Блюда под тарт и птифуры выбираются участником самостоятельно, однако, цветовая гамма не должна быть излишне броской. Так же можно использовать подстветку, фонтаны, жидкий азот или сухой для визуального ВАУ эффекта. Стол с презентацией не будет являться предметом оценки жюри и не повлияет на количество баллов, но может дополнять тему участника. **В случае непредвиденной ситуации при презентации (поломка и т.д.) участнику дается 3 минут, для того, чтобы восстановить свою работу. (п.3.8.)**

6. ПОРЯДОК ВЫСТУПЛЕНИЯ В БОКСАХ

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 7 апреля.

7. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД ЧЕМПИОНАТОМ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками 7 апреля в 17:00. Место - встречи площадка чемпионата. Явка представителей в 16:30. По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече. На встрече пройдет:

- Жеребьевка команд
- 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

8. ПРОДУКТЫ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ И ДЕКОР

Организаторами будут предоставлены разные продукты на продуктовой горке (список продуктов будет объявлен позднее)

Скоропортящие продукты будут предоставлены организаторами (список продуктов будет объявлен позднее)

Участники приносят собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд(использование полуфабрикатов не разрешается)

Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (ноне нарезаны): фрукты, ягоды, зелень.

Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны. Не допускается использование заранее приготовленного теста различных видов. Приготовление безе заранее допускается. Тарт и птифуры полностью декорируются вручную, а все украшения должны быть съедобными. Для работы используются только ПИЩЕВЫЕ красители. Не допускаются к использования синтетические ароматизаторы.



Не допускаются готовые джемы и сухие смеси. Основной декор из карамели делается в боксах

9. ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

Участникам предоставляется рабочий бокс:

- Пароконвектомат
- Индукционная плита
- Холодильное оборудование
- Мойка
- Микроволновка
- Шоковая заморозка
- Миксеры

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.

10. УНИФОРМА

Участник чемпионата в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму. Китель, темные брюки, колпак или головной убор разрешенный САНПИНОм.

Оргкомитет не предоставляет участникам чемпионата официальную поварскую униформу: куртку, колпак и фартук. 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 чемпионата полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

11. ПРОЧЕЕ

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. Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и медицинские книжки. Команда может подготовить презентацию для представления блюд и/или команды. 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.

Руководитель команды:

Руководитель команды может представлять 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 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.

12. ПРИЗОВОЙ ФОНД

1 место:

- Звание «Кондитер года - Ростовской области»
- Кубок за первое место
- Медаль и знак отличия
- Диплом
- Подарки от Оргкомитета
- Участие в финале Олимпиады «Легенда» в номинации Кондитер Года без отборочного тура.

Участники, набравшие по итоговой сборной таблице 2 и 3 места получают Медали и дипломы, а так же ценные призы от организаторов отборочного этапа Олимпиады.

За номинации лучший Тарт и Лучшая пtiфура участники так же получают Дипломы от организаторов.

13. ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из российских судей, аккредитованных WorldChefs (WACS).

14. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

Система оценок соответствует международным стандартам WorldChefs (WACS):

Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом.

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

Участник, опоздавший на 10 минут после окончания основного времени, **ДИСКВАЛИФИЦИРУЕТСЯ.**



Мнение жюри является НЕОСПОРИМЫМ, следовательно, его следует уважать и принимать. Если судья представляет своего участника, то он не оценивает его работ. Будет подсчитываться среднее арифметическое значение оценок. Штрафы будут рассчитываться и налагаться в размере 10 баллов от общего количества баллов за конкурс и будут налагаться за:•несоблюдение всех правил регламента; задержку с предоставлением дегустаций;•невыполнение уборки рабочего места во время и в конце соревнования нарушения, выявленные во время начальной инспекции; несоответствие теме;

15. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Проводится по завершению отборочного этапа, после подсчёта итоговых баллов членами жюри.

16. 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

Руководитель проекта
Меняева Елена
+7 (863) 268 77 50
proekt@donexpocentre.ru

Для просмотра финальной части Олимпиады по кулинарии и сервису «Легенда»
Наведите камеру вашего электронного устройства на QR код и перейдите по ссылке.



ЛЕГЕНДА