



ЛЕГЕНДА

**ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА
ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ**

РЕГЛАМЕНТ

чемпионата «КУБОК ЮНИОРОВ»



ОТБОРОЧНЫЕ ЭТАПЫ ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

РЕГЛАМЕНТ

чемпионата «КУБОК ЮНИОРОВ» в Ростовской области

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Отборочный этап Чемпионата «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 Ассоциацией Кулинаров при поддержке Правительства РФ и 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

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

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

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

Даты проведения чемпионата «Кубок юниоров»: **сентябрь 2021 года**

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

2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

2.1. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

Участником соревнований может стать любой молодой повар в возрасте **до 23 лет**, учащийся в профильном колледже, вузе или работающий по профилю повар, проживающий в Ростовской области.

С участниками может прибыть руководитель/куратор (права руководителя см. ниже, в разделе п.7«ПРОЧЕЕ»).

2.2. ОПЛАТА И ДРУГИЕ УСЛОВИЯ

Регистрационный взнос для участника в данном соревновании установлен в **размере 2 000 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 волонтеров (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 **31 марта** подать заявку на участие по адресу электронной почты proekt@donexpocentre.ru
- технологические карты задания необходимо предоставить в день проведения чемпионата;
- 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

Тема задания: «Современная русская кухня»

Необходимо показать в задании:

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

Участнику необходимо приготовить 2 блюда, используя обязательные продукты и условия:

1. ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Обязательные продукты

- Цыпленок бройлер (тушка)

Условия:

- Основной ингредиент минимум в 2 техниках

2. ОСНОВНОЕ – ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Обязательные продукты

- Вырезка говяжья
- Греча ядрица

- Условия:
- Основной ингредиент минимум в 2 техниках
- 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 3 одинаковых порции, состоящих из 2-х блюд задания.

Одно **блюдо для** презентации зрителям.

Два **дегустационных блюда** для оценки вкуса судьейством. Данные блюда официанты выносят на столы для судей.

Все блюда подаются на стандартной одинаковой посуде (макс 30го диаметра), белого цвета, круглые, без элементов декора и рисунков тарелки.

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 накануне отборочного этапа.

3.4. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД ЧЕМПИОНАТОМ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками накануне отборочного этапа в 17:00. Место - встречи площадка чемпионата.

Участники обязательно должны присутствовать на собрании.

На собрании будут проводиться:

- Жеребьевка
- Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования
- Выдача участникам шевронов
- Демонстрация конкурсных боксов

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.
- Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-глас»).

5. ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

Участникам предоставляется рабочий бокс:

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



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 момент, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму.

- Оргкомитет не предоставляет участникам чемпионата поварскую униформу
- На всех участниках должны быть одеты белый китель, колпак и фартук. У участников должны быть собственные перчатки, а также брюки/юбка черного цвета или 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 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.

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 отборочного этапа 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 «Юниор года» Ростовской области
- Участие в Финале Всероссийской Олимпиады по кулинарии и сервису без дополнительных сборов на кубке Юниоров.



- Кубок за первое место
- Медаль
- Диплом
- Подарки от Оргкомитета.
- Участники набравшие по итоговой сборной таблице 2 из места получают Медали и дипломы, а так же ценные призы от организаторов отборочного этапа Олимпиады.

Организатор и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет).

9. ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

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

10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

Система оценок соответствует международным стандартам WorldChefs.

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 и композиция (презентационный стол);

50 баллов – вкус блюда.

11. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

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

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:

Руководитель проекта

Меняева Елена

(863) 268 77 50

proekt@donexpocentre.ru