



ЛЕГЕНДА

**ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА
ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ**

**РЕГЛАМЕНТ
чемпионата «ШЕФ ГОДА»**



ОТБОРОЧНЫЕ ЭТАПЫ ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ РЕГЛАМЕНТ

чемпионата «ШЕФ ГОДА» в Ростовской области

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Отборочный этап Чемпионата «ШЕФ ГОДА» — 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 «ШЕФ ГОДА», 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 среди шеф-поваров России.

1.3. ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Дата проведения отборочного этапа в Ростовской области: **«7» апреля 2021 года**

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

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

Даты проведения чемпионата «Шеф года»: **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 кулинар в возрасте от 23 лет, работающий по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар) на любом предприятии питания на территории Ростовской области

Участник может взять с собой:

- 1 помощника в возрасте до 23 года включительно

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

2.2. ОПЛАТА И ДРУГИЕ УСЛОВИЯ

К участию в соревнованиях допускаются участники, являющийся членами Ассоциации Кулинаров России. И или членом ассоциированной региональной Ассоциации Кулинаров

Подробнее о вступлении в Ассоциацию можно узнать на сайте по ссылке:

<http://dreamchef.ru/ob-assotsiatsii/>

Регистрационный взнос для участника в данном соревновании установлен 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.

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@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

Тема задания: «Современная русская кухня»

Необходимо показать в задании:

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

Участнику необходимо приготовить четыре сета из трёх блюд, используя обязательные условия:

1. ЗАКУСКА:

Обязательные продукты:

- Сом (тушка)
- Белые грибы сушеные

Условия:

- Основной ингредиент минимум в 2 техниках
- Соус обязателен

2. ПЕРВОЕ БЛЮДО – ЗАПРАВОЧНЫЙ СУП

Обязательные продукты:

- Полба (крупа)
- Говядина лопаточная часть

Для приготовления первого блюда участники могут принести свои продукты в отдельных контейнерах в соответствии с требованиями регламента (правила использования своих продуктов см. п.4)

3. ВТОРОЕ БЛЮДО – ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Обязательные продукты:



- Перепелка (тушка)
- Капуста белокочанная

Условия:

Мясо перепела должно быть отделено от кости, наличие костей и других несъедобных элементов при подаче не допускается.

- Основной ингредиент минимум в 2 техниках
- Гарнир минимум 2 вида с применением разных технологий
- Соус минимум 2 вида с применением разных технологий

Подробнее с правилами использования своих продуктов можно ознакомиться в п.4.

Информация по брендам обязательных продуктов будут высланы позднее.

3.1. ПОСУДА И СЕРВИС

Количество порций:

Участник готовит 3 одинаковых порции, состоящих из 3-х блюд задания.

Блюда отличаются только в сервировке: 1 блюдо – для презентации, 2 блюда – для дегустации.

Подробнее:

1. Презентационное блюдо

Участник готовит три блюда (закуска + первое + второе) для оценки судьейством и для презентации зрителям. Все блюда сервируются **на своей посуде и отражает тематику задания и идею участника.**

Для презентационного стола должна быть целостная композиция, где посуда подчеркивает вкус и органолептику блюда. **Посуда может быть любой формы и цвета,** дополняющих композицию. Кроме посуды, другие элементы дизайна и сервировки допускаются.

2. Дегустационные блюда

Участник готовит **2 дегустационных блюда** из 3-х блюд каждый (закуска + первое + второе) для оценки вкуса судьейством. Данные блюда подаются на стандартной одинаковой посуде (макс 30 см диаметра), белого цвета, круглые без рисунков и узоров. Данные блюда официанты выносят вслед за презентационным блюдом и выставляют на столы для судей.

3.2. ТАЙМИНГ

На выполнение конкурсного задания каждому участнику отводится **3 часа.**

Участники стартуют с 10-минутным интервалом.

Все блюда должны быть поданы участником одновременно, ровно через 3 часа. Участник делает презентацию блюд 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 баллы за ненадлежащий вид боксов)

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

Участник, опоздавший **на 7 минут, ДИСКВАЛИФИЦИРУЕТСЯ.**

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 «ШЕФ года» Ростовской области
- Участие в Финале Всероссийской Олимпиады по кулинарии и сервису без дополнительных сборов.
- Кубок за первое место
- Медаль
- Диплом
- Подарки от Оргкомитета.
- Участники набравшие по итоговой сборной таблице 2 и 3 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**