

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ отборочного тура Кулинарного чемпионата **CHEF A LA RUSSE 2019** г. Казань



Чемпионат **CHEF A LA RUSSE** - это Открытый Всероссийский Кулинарный Чемпионат, в котором могут принимать участие команды из регионов России и иностранных государств, состоящие из российских и иностранных граждан.

ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Дата проведения соревнований: **25 октября 2018 года** в рамках выставки HORECA by KAZAN 2018.

Место проведения отборочного этапа: г. Казань, Оренбургский тракт, 8, Выставочный центр «Казанская ярмарка», павильон № 3.

ОРГАНИЗАТОРЫ

Отборочный кулинарный чемпионат проводится компанией METRO Cash&Carry, Национальной Ассоциацией кулинаров под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров – WorldChefs.

Со-организаторы: Horeca by Kazan 2018 и Ассоциация кулинаров Республики Татарстан.

УЧАСТНИКИ

В чемпионате CHEF A LA RUSSE (профессионалы) принимают участие **ТОЛЬКО** команды кулинаров по 3 человека в каждой.

Участником соревнований может стать любой кулинар, входящий в команду от любого региона Российской Федерации или иностранного государства, работающий по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар, шеф-кондитер, кондитер) на любом предприятии питания на территории РФ или иностранного государства, независимо от его ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

Команда состоит из 3 человек:

- ✓ 2 повара
- ✓ 1 кондитер

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ

**Unilever
Food
Solutions**

К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации команды 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 1 человеку на каждый бокс. Команда может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственно готовки меню и подготовки продуктов.

Регистрация команд-участниц осуществляется по средствам отправки заявки в свободной форме на E-mail: diakova.e@mail.ru

К участию в соревнованиях допускаются команды, оплатившие до 30 сентября 2018 года регистрационный взнос в размере 3 000 (три тысячи) рублей за команду.

Всего в соревнованиях принимают участие 12 команд.

Среди команд, подавших заявки, участники будут выбраны Оргкомитетом и судьейством в срок до 1 октября 2018 года.

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

- ✓ Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками 23 октября 2018 года по адресу: г. Казань, Оренбургский тракт, 8, Выставочный центр «Казанская ярмарка», павильон № 3.
- ✓ Жеребьевка чемпионата. Порядок выступления команд в группах (сменах) будет предложен Оргкомитетом исходя из очередности поступления заявок и жеребьевки боксов (все команды делятся на 4 группы (смены) по 3 команды в каждой).
- ✓ По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече.
- ✓ Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования.
- ✓ Демонстрация оборудования
- ✓ Утверждение графика и решение организационных вопросов.

ОБОРУДОВАНИЕ

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ



Участникам предоставляется рабочий бокс: столы, стеллаж, пароконвектомат, индукционная плита, холодильный шкаф, блендер погружной, планетарный миксер, а также морозильный шкаф, шкаф шоковой заморозки, слайсер (для общего пользования).

Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

- ✓ Участники привозят с собой кухонную посуду, инвентарь, а также личный профессиональный инструмент.
- ✓ Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на классической тарелке белого цвета без бортиков диаметром 28-30 см. Тарелки предоставляются оргкомитетом.
- ✓ Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).
- ✓ Участники используют собственные ножи.

КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ В НОМИНАЦИИ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

Соревнования проводятся **на основании графика** в номинации «Национальный обед» (кухня народов России) с дегустацией, с обязательным включением следующих продуктов:

- **Закуска**
С мясом камчатского краба
- **Горячее блюдо**
Утиная грудка
Апельсины
Гречневая мука
- **Десерт**
Свекла Тыква

Основные продукты для трёх блюд предоставляется компанией METRO Cash&Carry

Каждая команда должна из продуктов в течение 90 минут приготовить:

- ✓ Один вид холодной или горячей закуски (4 порций: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- ✓ Горячее блюдо с гарниром (4 порций: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- ✓ Десерт в ресторанной подаче (4 порций: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ

Unilever
Food
Solutions

На выполнение конкурсного задания каждой команде отводится 90 минут. Команды стартуют с 10-минутным интервалом.

Все 3 блюда, входящие в «Национальный обед», должны быть поданы командой одновременно ровно через 90 минут. Представитель команды 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.)

Продукты для соревнований:

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

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ

**Unilever
Food
Solutions**

Кроме того участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов. Их список будет сообщен дополнительно.

ПРИЗОВОЙ ФОНД В ОТБОРОЧНОМ ТУРЕ в номинации «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

I место: (Малая «золотая» медаль, диплом).

II место: (Малая «серебряная» медаль, диплом).

III место: (Малая «бронзовая» медаль, диплом).

В ходе соревнований по количеству баллов определяется команда-победитель, которая получает право принять участие в финале **CHEF A LA RUSSE 2019 г.**

Все остальные команды получают дипломы участников.

ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из известных иностранных шефов - международных судей WACS и российских судей, аккредитованных WACS.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

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, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации

50 баллов – вкус блюда.

Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка наказывается штрафными баллами: **УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА.**

СИСТЕМА ПОДСЧЕТА БАЛЛОВ

- 60-69 очков – диплом участника
- 70-79 баллов – бронзовая медаль
- 80-89 баллов – серебряная медаль

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ

Unilever
Food
Solutions

- 90-100 баллов – золотая медаль

УНИФОРМА

Участник чемпионата в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму.

- ✓ Поварская форма: брюки/юбка черного цвета (джинсы не приемлемы), куртка белого цвета, фартук, поварской колпак любого цвета одинаковые для всей команды, собственные перчатки и соответствующая профессиональная обувь.
- ✓ Категорически запрещается ношение участниками чемпионата полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- ✓ 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.
- ✓ Команда может подготовить презентацию для представления блюд и/или команды.
- ✓ Руководитель команды представляет свою команду в течение всех этапов соревнований:
 - Ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований.
 - Решает организационные вопросы, связанные со своевременной оплатой регистрационных сборов.
 - 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.
- ✓ 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.
- ✓ Организаторы имеют право вносить изменения и дополнения в правила соревнований не позднее, чем за 14 дней до начала соревнований.

ОРГАНИЗАТОРЫ

METRO



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ

**Unilever
Food
Solutions**

ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

На церемонии награждения должны присутствовать все участники соревнований.

Брюки/юбки обязательны или черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды

Оргкомитет:

Екатерина Дьякова

Diakova.e@mail.ru

+7 (937)175-75-75