

гастрономический фестиваль

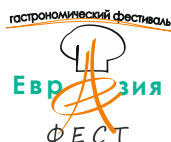


ТРЕТИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «ЕВРАЗИЯ ФЕСТ -2019»

СХЕМА КУЛИНАРНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ФЕСТИВАЛЯ «ЕВРАЗИЯ ФЕСТ»



Конкурс «Шеф повар года 2019» - индивидуальные соревнования (с дегустацией и без дегустации)



Конкурс «Шеф кондитер года 2019» - индивидуальные соревнования (без дегустации)



Пятый областной молодежный конкурс по кулинарии и сервису



Отборочный тур Всероссийского открытого кулинарного Чемпионата «Chef a la Russe» - командные соревнования (с дегустацией)



КОНКУРС «ШЕФ ПОВАР ГОДА 2019» ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ (с дегустацией и без дегустации)

Конкурс «Шеф повар года 2019» - индивидуальные соревнования, проводится в рамках областного конкурса профессионального мастерства «Славим человека труда!» (далее-Конкурс).

Проведение Конкурса ориентировано на совершенствование профессионального мастерства работников предприятий общественного питания, культуры обслуживания, выявления лидеров в сфере общественного питания, а также служит для обмена опытом, повышения престижа и значимости профессии.

В Конкурсе принимают участие специалисты сферы общественного питания, осуществляющие деятельность на территории Свердловской области, имеющие стаж работы в отрасли общественного питания не менее 3-х лет.

Схема Конкурса «Шеф-повар года 2019»

Конкурс проходит в двух номинациях:

❖ **Индивидуальные практические соревнования с дегустацией**
Участники готовят основное горячее блюдо (3 порции в индивидуальной подаче) + закуску горячую или холодную (3 порции в индивидуальной подаче).

- ❖ **Индивидуальные соревнования без дегустации (классы на выбор)**
- «Фуршетные закуски»
 - «Блюдо Уральской кухни»
 - «Банкетное блюдо из птицы»

В номинации **индивидуальные соревнования без дегустации** можно выбрать для участия один из предложенных классов.

Конкурсанты принявшие участие в одной из предложенных номинаций (соревнования с дегустацией или соревнования без дегустации) получают право стать призером в выбранной номинации.

Возможность стать победителями Конкурса «Шеф-повар года 2019» участники получают только при обязательном участии **в обеих номинациях Конкурса.**



Индивидуальные практические соревнования с дегустацией

Участники выступают на глазах у зрителей на специально оборудованной площадке. Техническая оснащённость площадки и рабочих мест приведена в Паспорте Фестиваля «ЕврАзия ФЕСТ» в разделе «Оборудование рабочих мест».

Одновременное количество участников практического соревнования 10 человек, соревнование организовано в три смены в соответствии с графиком, максимальное количество участников номинации не более 30 человек. Номинация предполагает индивидуальное участие, с дегустацией.

Перед началом соревнований техническое жюри проводит осмотр оборудования, инвентаря, продуктов, подготовленных участниками соревнований, осматривает рабочие места.

Участники представляют членам жюри, оформленные в соответствии с требованиями, технологические карты на блюда.

Участники готовят:

- основное горячее ресторанное блюдо (в индивидуальной подаче);
- закуску (горячую или холодную): закуска горячего приготовления, готовится и подается в горячем виде - в индивидуальной подаче.

Блюда и закуски готовятся по три порции (в индивидуальной подаче) из расчета: две порции - для дегустации жюри, одна - для демонстрации зрителям.

Старт участникам дают члены жюри с интервалом в пять (5) минут. Время, отведенное на приготовление блюд - 60 минут.

При полной готовности участник подает сигнал жюри, и передает через официантов (волонтеров) одновременно все приготовленные блюда на оценку членам жюри.

За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные баллы, и снимаются очки: одна минута опоздания = одному штрафному баллу. За блюда приготовление в более короткий срок баллы не добавляются. Продолжительность презентации не должна превышать пяти минут.

Блюда готовятся из продуктов участников. Требования, предъявляемые к продуктам, описаны в разделе «Требования к рабочим местам и пищевым продуктам» в Паспорте Фестиваля «ЕврАзия ФЕСТ».

Для презентации готовых блюд организаторы предоставляют участникам выставочное место - экспозиционные столы, скатерти. Карточки для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15x10. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, город, место работы (по желанию участника).



Критерии оценки:

1. Профессионализм <i>организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, рациональное использование продуктов</i>	0-10 баллов
2. Мастерство/Инновация <i>применение новых технологий, сложность приготовления блюд</i>	0-25 баллов
3. Презентация/Подача <i>внешний вид блюда, цветовая гамма, форма подачи, соразмерное размещение, привлекательность, аппетитность</i>	0-15 баллов
4. Вкус <i>вкус, аромат, гармоничность в подборе продуктов, легкая усвояемость</i>	0-50 баллов

Оценивается каждое блюдо, общая средняя оценка выводится в целом за комплекс блюд (основное ресторанное блюдо + закуска).

Максимальная оценка – **100 баллов**. Дробные оценки не выставляются.



Индивидуальные соревнования без дегустации (классы на выбор)

Количество участников конкурса в данной номинации не ограничено.

Классы:

- «Фуршетные закуски»
- «Блюдо Уральской кухни»
- «Банкетное блюдо из птицы»

Участник может выбрать любой из предложенных классов.

Блюда в данной номинации готовятся заранее, и выставляются на экспозицию в день проведения конкурса согласно расписанию мероприятий.

Участники, при необходимости, желируют/глазируют выставочные работы, подготавливая их к длительной экспозиции в течение не менее 2-х дней.

Если изделие потеряло внешний вид, организаторы имеют право снять его с выставки. На итоговый балл участника это не влияет.

«Фуршетные закуски» – выставляется шесть видов фуршетных закусок на шесть персон:

- три вида закусок холодного приготовления (готовятся холодными и подаются холодными);

- три вида закусок горячего приготовления (готовятся горячими и подаются холодными).

«Блюдо Уральской кухни» – блюдо в банкетном исполнении готовится из расчета на 6 персон с использованием традиционных продуктов, технологий с оформлением презентационной экспозиции в Уральском стиле.

«Банкетное блюдо из птицы» – блюдо из любого вида домашней птицы, готовится из расчета на 6 персон презентуется на декоративной тарелке/блюде. Блюдо готовится горячим, выставляется холодным, при необходимости, для экспозиции желируется/глазируется.

Критерии оценки:

1. Композиция

0-20 баллов

общее впечатление от оформления блюд, практичность, эстетичность, цветовое решение

2. Профессионализм

0-40 баллов

соответствие названия блюда рецепту, составу и способам приготовления, сложность техники исполнения, чистота работы

3. Инновация

0-40 баллов

использование новых продуктов, технологий, способов обработки, новый и творческий подход к работе должен быть очевиден

Максимальное количество – **100 баллов**. Дробные оценки не выставляются.

Регламент Конкурса «Шеф-повар года 2019» (обе номинации)

8.30	Общее построение участников Конкурса
8:30 – 09:00	Оформление экспозиции (2,3 смены)
<u>9.00-11.00</u>	<u>Работа в боксах 1 смена</u>
10:00 – 11:00	Оценка работ членами жюри (2,3 смены)
11:00 – 12:00	Оформление экспозиции (1 смена)
13:00 – 14:00	Оценка работ членами жюри (1 смена)
<u>13.00- 15.00</u>	<u>Работа в боксах 2 смена</u>
<u>15.00- 17.00</u>	<u>Работа в боксах 3 смена</u>
ПОСЛЕ 18.00	Снятие экспозиции

Указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества поданных заявок.



КОНКУРС «ШЕФ КОНДИТЕР ГОДА -2019» ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ (без дегустации)

Конкурс «Шеф кондитер года 2019» - индивидуальные практические соревнования без дегустации (далее- Конкурс). Количество участников конкурса в данной номинации не ограничено. К участию в соревнованиях приглашаются профессиональные кондитеры, пекари, повара из городов и регионов России, зарубежные участники.

Конкурсные изделия готовятся заранее в условиях стационарного предприятия, и выставляются в экспозицию Гастрономического Фестиваля «ЕврАзия ФЕСТ» в день проведения Конкурса, согласно расписанию мероприятий.

Оценка работ членами жюри проводится в день экспозиции. В последующие дни изделия могут находиться в экспозиции. В случае, утраты внешнего вида, организаторы имеют право снять работу с выставки. На итоговый балл участника это не влияет.

Организаторы предоставляют выставочные места для одновременного выступления всех участников. Посуду и прочие атрибуты композиции участники обеспечивают самостоятельно. Выставочное место можно оформить дополнительно аксессуарами (драпировка, свечи, подсветка, цветы и др.). Декорация стола не является составной частью зачетной экспозиции, но производит общее впечатление.

Приготовленные изделия демонстрируются на посуде участника. Карточки для экспозиции изделий оформляет участник самостоятельно, размеры 15x10 см. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, город и страну-представителя.

Конкурс включает следующие номинации:

- **Праздничный торт**
- **Работы из карамели, из сахарной мастики, марципана, шоколада (арт-работы)**

Программа выступления допускает участие в любой из номинаций по выбору. Возможно одновременное участие в обеих номинациях, также участник может выставлять несколько работ в одной номинации, при этом каждая работа оценивается отдельно.

Праздничный торт – в экспозицию выставляется готовый торт. Допустимые размеры основания торта до 76x76см, высота изделия не ограничена.

Все элементы декорации торта, за исключением основания (пьедестала), должны быть изготовлены из съедобных материалов. Украшения могут выполняться из карамели, пастилажа или из других подходящих материалов. Часть торта должна быть представлена в разрезе для жюри. Допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций. Экспозиция оформляется дополнительными аксессуарами для более удачной презентации торта. Тема для торта выбирается участником самостоятельно или в соответствии с темой Фестиваля.

Работы из карамели, сахарной мастики, марципана, шоколада - художественная композиция (скульптура), представленная на площади максимум 46x46 см. Не допускается использование каркасов, допускается ограниченное использование красителей (выделение отдельных частей).

Критерии оценки:

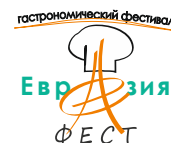
- | | |
|--|--------------------|
| 1. Композиция
<i>общее впечатление от оформления блюд, практичность, эстетичность, цветовое решение</i> | 0-20 баллов |
| 2. Техника исполнения, профессионализм
<i>применение различных техник и технологий исполнения, чистота и сложность работы</i> | 0-40 баллов |
| 3. Инновация
<i>использование новых продуктов, технологий, способов обработки, новый и творческий подход к работе должен быть очевиден</i> | 0-40 баллов |

Каждая номинация оценивается индивидуально. Максимальное количество – **100 баллов**. Дробные оценки не выставляются.

Регламент Конкурса «Шеф-кондитер года 2019»

9:00 – 10:00	Оформление экспозиции
10:00 – 11:00	Оценка работ членами жюри
13:00 – 15:00	Обобщение результатов и подведение итогов конкурса
ПОСЛЕ 18.00	Снятие экспозиции

Указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества поданных заявок.



ПЯТЫЙ ОБЛАСТНОЙ МОЛОДЕЖНЫЙ КОНКУРС ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

Участники Пятого областного молодежного конкурса по кулинарии и сервису (далее - Конкурс) индивидуальные участники и команды, сформированные из студентов профильных образовательных учреждений, а также молодежь в возрасте до 25 лет, осуществляющие профессиональную деятельность в отрасли общественного питания.

Конкурс проходит по **следующим номинациям:**

- номинация «АРТ-класс», индивидуальное участие (без дегустации)
- номинация «Сервис-класс», командное участие

Конкурсанты могут выбрать для участия как одну, так и несколько номинаций. В номинации АРТ-класс участники могут выбрать любую из представленных категорий, а также могут выставить по несколько работ, при этом каждая работа оценивается как самостоятельное участие.

Описание номинаций

АРТ-КЛАСС, индивидуальное участие (без дегустации)

Количество участников конкурса в данной номинации не ограничено.

Работы в **номинации АРТ- класс** могут быть представлены в следующих категориях:

Категория 1. Художественные изделия из пищевых продуктов

Категория 2. Сладкий стол

Категория 3. Изысканные изделия из сдобного теста

В категории «Художественные изделия из пищевых продуктов» участники могут представить работы, выполненные в виде картин, панно, художественных композиций, работ из соленого теста. В композициях из пищевых продуктов могут быть использованы различные съедобные материалы: семена, крупы, специи, в том числе соль, яичная скорлупа. В данной номинации также можно представить композиции, выполненные из шоколада, карамели, марципана, и др.

В работах можно использовать техники: сахарная работа в технике «вышивка»; роспись по шоколаду; картины в виде аппликаций. Предпочтение отдается работам с цветовой гаммой, максимально приближенной к естественной. Разрешается использование поддерживающих конструкций.

В работах из соленого теста не рекомендуется использовать красители ярких цветов.

В изготовлении экспонатов из карамели должно быть использовано не менее двух техник: сахарные формы, ливная, пластичная, суфле-техники.

В категории «Сладкий стол» в качестве задания участники готовят десерты. Десерт готовится в банкетном исполнении. Высота десерта не ограничена. Десерт украшается вручную. Все продукты для приготовления десерта и элементы украшения должны быть изготовлены из натуральных съедобных материалов. В случае необходимости десерт может быть покрыт железирующим материалом.

В категории «Изысканные изделия из сдобного теста» – участники представляют на выставку не менее пяти наименований мелкоштучных изделий из сдобного теста, в количестве не менее 10 штук каждого вида (вес каждого не должен превышать 50 грамм) и два весовых изделия (весом не менее 1,5 кг каждый).

Форма сдобных изделий может быть различной, рецептура оригинальной. Изделия могут быть приготовлены как с начинками/наполнителями, так и без начинок. Для начинки рекомендуется использовать фрукты, плоды, ягоды свежие и консервированные, варенья, джемы, конфитюры, орехи и другие натуральные наполнители и добавки.

Экспозиции, представленные в категории «АРТ-класс», могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть цветы, драпировка, свечи (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Работа и декорации должны составлять единую, гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике.

Тема для выступления в АРТ-классе может соответствовать тематике Фестиваля или выбрана участником самостоятельно.

Критерии оценки в номинации «АРТ-КЛАСС»:

1. Композиция

0-20 баллов

общее впечатление от оформления блюд, практичность, эстетичность, цветовое решение

2. Техника исполнения, профессионализм

0-40 баллов

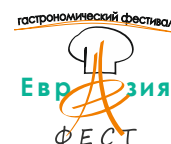
применение различных техник и технологий исполнения, чистота, трудоемкость и сложность работы

3. Инновация

0-40 баллов

использование новых продуктов, технологий, способов обработки, новый и творческий подход к работе должен быть очевиден

Максимальное количество баллов – 100.



СЕРВИС-КЛАСС

Номинация «Сервис-класс»- командные соревнования

Максимальное количество участников конкурса -10 команд.

Команда состоит из 2-х человек: два официанта или официант и помощник официанта. Соревнования в данном классе состоят из двух этапов:

1 этап: Сервировка стола (set the table)

Все заявленные к участию команды по сигналу членов жюри стартуют одновременно. Продолжительность этапа 10 минут. Участники команды вместе или один из участников сервирует стол на четыре персоны в соответствие с выбранным меню.

По истечении указанного времени жюри останавливают сервировку. Если участники не закончили сервировку полностью, жюри назначает дополнительное время – количество дополнительно затраченного времени соответствует количеству штрафных баллов.

Столы и стулья предоставляются организаторами, при этом участники могут использовать собственную мебель. Приборы, посуду, текстиль и элементы оформления участники подбирают самостоятельно по своей теме.

2 этап: Презентация

Продолжительность презентации не более 5-7 минут. Участники представляют выбранную тему, презентуют меню, и дают краткую характеристику выбранных блюд и напитков, основных принципов оформления и сервировки стола.

В ходе презентации жюри могут предложить участникам решение ситуационных задач. Конкурсанты должны предложить корректные, верные, остроумные решения проблем с минимальными потерями для гостя, предприятия и самого официанта.

Критерии оценки в номинации «Сервис-класс»

- Соблюдение последовательности и правил сервировки (в процессе подготовки стола);
- Соответствие сервировки предложенному меню;
- Технические аспекты сервировки стола (расположение посуды, приборов, бокалов и т.д.);
- Оформление (применимость в гастрономической практике, общее впечатление);
- Скорость работы, внешний вид участника (манера двигаться, держаться, культура поведения);
- Скорость работы (оценка критерия см. 1 этап конкурса);
- Общее впечатление от обслуживания;
- Умение общаться с гостем, разрешить ситуацию, в том числе нестандартную;
- Соблюдение технологии подачи напитков, выбор посуды, розлив алкогольных и безалкогольных напитков;
- Презентация меню, соответствие выбранной тематике.

За каждый критерий члены жюри могут поставить **0-10 баллов**.
Максимальная оценка сервис-жюри - 100 баллов.

Регламент проведения соревнований Пятого областного молодежного конкурса по кулинарии и сервису

9:00 – 10:00	Оформление экспозиции АРТ-класс
10:00 – 12:00	Оценка работ АРТ-класс членами жюри
10:00 – 11:30	Сервис-класс (1 смена)
11.30-13.00	Сервис-класс (2 смена)
15.00-17.00	Обобщение результатов и подведение итогов конкурсов
17.30-18.00	Награждение победителей
ПОСЛЕ 18.00	Снятие экспозиций

Указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества поданных заявок.





Отборочный тур Всероссийского открытого кулинарного Чемпионата «Chef a la Russe» - командные соревнования (с дегустацией)

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.

Организаторами Открытого Всероссийского Кулинарного Чемпионата «Chef a la Russe» выступает компания МЕТРО Кэш энд Керри, Национальная ассоциация кулинаров России под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров (WORLDCHEFS – WACS).

Соревнования, проводимые в сентябре 2019 года в г. Екатеринбурге являются отборочным туром Открытого Всероссийского Кулинарного Чемпионата «Chef à la Russe-2020» (далее-отборочный тур чемпионата «Chef à la Russe»).

К участию отборочном туре чемпионата «Chef à la Russe» приглашаются профессиональные региональные, городские, корпоративные команды, международные национальные команды.

Отборочный тур чемпионата «Chef à la Russe» проходит в течение двух дней по следующим номинациям:

- соревнования среди юниоров, номинация **«Черный ящик» (первый день)**;
- профессиональные командные соревнования, номинация **«Национальный обед» (второй день)**.

Отборочный тур чемпионата «Chef à la Russe» проходит в рамках гастрономического Фестиваля «ЕврАзия ФЕСТ» в соответствии с расписанием мероприятий.



Соревнования среди юниоров, номинация **«ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»**

В соревнованиях принимают участие команды, сформированные из студентов профильных образовательных учреждений, а так же молодежные команды с возрастом участников до 25 лет, осуществляющих профессиональную деятельность в отрасли общественного питания. Максимальное количество участников конкурса -10 команд.

Команды юниоров состоят из 2-х человек.

Требования к внешнему виду участников, к оборудованию, инвентарю, оснащению рабочих мест, а также к используемым продуктам приведены в соответствующем разделе Паспорта Фестиваля «ЕврАзия ФЕСТ».

Продукты для участия в соревнованиях номинации **«Черный ящик»** предоставляют Организаторы.

Перед началом соревнований участники получают от Организаторов **«ЧЕРНЫЕ ЯЩИКИ»** с одинаковым набором главных продуктов.

Затем участникам дается 20 минут на выбор дополнительных продуктов, представленных на продуктовой горке (общий список дополнительных продуктов будет представлен дополнительно), составление меню и предоставления судьям названий и рецептур конкурсных блюд.

Выбранные продукты должны быть полностью использованы в приготовлении блюд. Участники могут принести самостоятельно только специи любого типа и вида.

Из выбранных продуктов каждая команда (2 человека) готовит:

- **ГОРЯЧЕЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО** – 3 порции: 2-для жюри, 1 для демонстрации зрителям.

Работа команд организована посменно. Одновременно в смене может выступать до 5 команд. Команды стартуют одновременно, старт для работы команд дает судья-секундант. Время работы на приготовление конкурсного задания - 70 минут.

Все приготовленные блюда команда подает одновременно. Время подачи блюд контролирует судья-секундант. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, и снимаются баллы: 1 минута опоздания= 1 штрафной балл. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются.

Блюда подаются, и демонстрируются командой на собственных тарелках. Рекомендуются тарелки белые гладкие плоские без рисунка диаметром 28-30 см.

Один из членов команды (капитан команды) делает презентацию блюд членам жюри. Продолжительность презентации не должна превышать 5 минут.

РЕГЛАМЕНТ СОРЕВНОВАНИЙ В НОМИНАЦИИ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»

9.00	Сбор и регистрация участников
9.15-9.30	Общее торжественное построение команд
9.30-9.40	Получение «Черного ящика»(1 смена)
9.40-10.00	Вход в боксы, подготовка рабочего места, выбор дополнительных продуктов, подготовка меню (1 смена)
10.00-11.30	Работа команд в боксе защита конкурсных работ (1 смена)
11.30-12.00	Подготовка боксов к работе второй смены; обсуждение конкурсных работ членами жюри
13.00-13.10	Получение «Черного ящика» (2 смена)
13.10-13.30	Вход в боксы, подготовка рабочего места, выбор дополнительных продуктов, подготовка меню (2 смена)
13.30-15.00	Работа команд в боксе защита конкурсных работ (2 смена)
15.00-16.00	Обсуждение конкурсных работ членами жюри

Указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества поданных заявок.



Соревнования в номинации «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД» профессиональные командные соревнования

В соревнованиях среди профессионалов могут принять участие шеф-повара, су-шефы, повара, шеф-кондитеры, кондитеры.

Максимальное количество участников конкурса -10 команд. Команды состоят из 3-х человек: 2 повара и кондитер.

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

Участники соревнуются в номинации «Национальный обед» с дегустацией, выступают на глазах у зрителей в оборудованных рабочих боксах.

Техническая оснащенность рабочих мест, требование к оборудованию, продуктам и внешнему виду участников приведена в соответствующем разделе Паспорта Фестиваля «ЕврАзия ФЕСТ».

Перед началом соревнований команды представляют членам жюри, оформленные в соответствии с требованиями, технологические карты на блюда (на русском и английском языках).

Каждая команда в течение **90 минут** готовит, и подает:

- один вид холодной или горячей закуски;
- горячее блюдо с гарниром;
- десерт в ресторанной подаче.

В номинации «Национальный обед» с дегустацией, обязательным является применение следующих продуктов:

- **в холодной закуске** судак охлажденный, икра красная;
- **в горячем блюде:** баранина, печень куриная, грибы лесные (маслята), брусника;
- **в десерте:** молоко, мед, фундук

Каждое блюдо готовится на 3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 – для демонстрации зрителям.

Команды стартуют с интервалом в 10 минут, старт для работы команд дает судья-секундант. Все приготовленные блюда команда подает одновременно через 90 минут после старта. Время подачи блюд контролирует судья-секундант. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, и снимаются баллы: 1 минута опоздания= 1 штрафному баллу. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются.

Блюда подаются, и демонстрируются командой на собственных тарелках и соусниках. Рекомендуются тарелки белые гладкие плоские без рисунка диаметром 28-30 см.

Один из членов команды (капитан команды) делает презентацию блюд членам жюри. Продолжительность презентации не должна превышать 5 минут.



РЕГЛАМЕНТ СОРЕВНОВАНИЙ В НОМИНАЦИИ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

9.00-9.30	Сбор и регистрация участников
9.30-9.45	Общее торжественное построение команд
9.45-10.00	Вход в боксы команд первой смены, подготовка рабочего места. Осмотр продуктов техническим жюри в 1-м боксе (последующие боксы по времени с интервалом 10 минут)
10.00-12.20	Работа команд в боксе защита конкурсных работ (1 смена)
12.20-12.45	Подготовка боксов к работе второй смены; обсуждение конкурсных работ членами жюри
12.45-13.00	Вход в боксы команд второй смены, подготовка рабочего места. Осмотр продуктов техническим жюри в 1-м боксе (последующие боксы по времени с интервалом 10 минут)
13.00-15.30	Работа команд в боксе защита конкурсных работ (2 смена)
15.30-16.30	Обсуждение конкурсных работ членами жюри



Критерии оценки для всех номинаций Отборочного тура чемпионата «Chef à la Russe»

0-10 баллов	Гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта
0-25 баллов	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда
0-15 баллов	Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации
0-50 баллов	Вкус



Система под счета баллов для всех номинаций Отборочного тура чемпионата «Chef à la Russe»

60-69 баллов	Диплом участника
70-79 баллов	Бронзовая медаль
80-89 баллов	Серебряная медаль
90-100 баллов	Золотая медаль

ОРГАНИЗАТОРЫ МЕРОПРИЯТИЙ



ПАРТНЕРЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ФЕСТИВАЛЯ «ЕВРАЗИЯ ФЕСТ 2019»

