

«СОГЛАСОВАНО»

Директор

Пермского института (филиала)

РЭУ им. Г.В. Плеханова




Е.В. Гордеева

Принято на заседании
ОО «Пермская ассоциация кулинаров»
Протокол № 4 от 23 ноября 2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

XX открытого кулинарного фестиваля «Пермская кухня- 2018»

Тема: Пермская земля дружбой народов крепка!

Цели Фестиваля: популяризация национальной кухни народов России; развитие рабочего (корпоративного) питания, сохранение национальных кулинарных традиций; выявление и поощрение талантливых, творчески работающих кулинаров; повышение и совершенствование уровня профессионального мастерства и культуры обслуживания в сфере общественного питания, развитие индустрии гостеприимства.

Задачи Фестиваля:

- популяризация кулинарных и кондитерских изделий из продуктов местных товаропроизводителей;
- повышение уровня профессионального мастерства работников сферы общественного питания;
- популяризация национальной кухни народов Пермского края;
- распространение передового опыта в предприятиях общественного питания города Перми и Пермского края;
- поощрение инициативы юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по совершенствованию организации работы объектов общественного питания и ресторанного бизнеса.

Во время Фестиваля пройдут следующие мероприятия:

- **Благотворительная акция по приготовлению 100 кг. Винегрета овощного**, при участии детей, оставшихся без попечения родителей;
- **X Краевая Олимпиада «Индустрия питания» среди обучающихся профильных образовательных учреждений** (Приурочена к 111-летию РЭУ им. Г.В. Плеханова).
- **Деловая программа;**
- **Выставка с дегустационной площадкой продукции местных товаропроизводителей.**

Дата проведения: 24-25 апреля 2018 года

Место проведения (площадка Фестиваля): - г. Пермь, ул. Петропавловская.185, «Дворец молодежи» города Перми.

1. Организаторы Фестиваля

Конкурс организуют:

ОО «Пермская ассоциация кулинаров», Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова при поддержке Союза промышленников и предпринимателей Пермского края «Сотрудничество». Организаторы обеспечивают информационную и спонсорскую поддержку мероприятия, рассмотрение конкурсной документации, предоставляемой участниками, подведение итогов.

2. Условия участия в Фестивале

В Фестивале могут принять участие команды кулинаров, работающих в предприятиях и организациях всех форм собственности, студенты профильных учебных заведений городов Пермского края, а также других регионов России, Ближнего и Дальнего зарубежья.

Перечень профессиональных конкурсов указан в приложении № 1 к настоящему положению.

Участники Фестиваля направляют заявки в оргкомитет. Заявки на участие в конкурсах Фестиваля принимаются до 18 апреля 2017 года - форма заявки приложение № 2.

3. Общие положения для всех участников.

Все продукты, используемые для приготовления, должны иметь соответствующие сертификаты и другие необходимые документы. Организаторы Фестиваля предоставляют место на площадке Фестиваля с оборудованием: электроплита, пароконвектомат, холодильник, мойка, производственные столы, стеллаж.

Поварской инструмент, кухонная посуда, мелкий инвентарь не предоставляется.

Кулинары должны выступать в профессиональной одежде: куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь. Все кулинары, участвующие в приготовлении продуктов, должны иметь при себе действующую санитарную книжку.

По согласованию с организационным комитетом Фестиваля допускается использование ранее приготовленных деталей, требующих большого времени в приготовлении (чипсы, тесто «Филло», соусы и т.д.). Овощи, необходимые для приготовления, должны быть очищены.

Судейские бригады состоят из независимых экспертов, осуществляющих судейство по системе WAKS.

По итогам Фестиваля каждый участник получает диплом участника.

Призовой фонд Фестиваля:

- за I место медали и дипломы, а также призы от спонсоров фестиваля;
- за II и III - дипломы, медали и ценные подарки от спонсоров Фестиваля;

- кубки Пермской ассоциации кулинаров;
- победители номинаций награждаются дипломами Фестиваля:
 - за сохранение и возрождение национальных традиций;
 - за индивидуальность, оригинальность и собственный стиль;
 - за профессионализм в поварском искусстве;
 - за профессионализм в кондитерском искусстве;
 - за художественное решение в оформлении;
 - за креативный подход в оформлении блюда;
 - за самый здоровый и сбалансированный обед.

Заявки направляются по эл. почте: t_v_o@mail.ru не позднее 18 апреля 2018г.

Справки по телефонам:

Плакхина Лариса Викторовна - Телефон:8-902-80-59-934;
Обухова Татьяна Владимировна - (342) 282-01-10.

Участие в Фестивале платное:

- Командные соревнования -2 500 рублей за команду;
- Командные соревнования юниоров - 2 000 рублей за команду;
- Индивидуальные соревнования - 1 000 рублей за участие;
- Арт-класс – 500 рублей за работу.

К жеребьевке допускаются лица, представившие платежное поручение.

Реквизиты:

Банк Пермь (АО), г. Пермь.

р/с 40703810710000001158

ИНН/КПП 5906043041/5900601001

к/с 30101810200000000756

БИК 045773756

Получатель: Общественная организация «Пермская ассоциации кулинаров»

Оплата осуществляется со следующей формулировкой: Целевой взнос за участие в Фестивале «Пермская кухня», НДС не облагается.

Перечень профессиональных конкурсов

1. Командные соревнования по классу R

1.1 Рабочее (корпоративное) питание

В соревнованиях могут принять участие команды предприятий общественного питания осуществляющих свою деятельность на предприятиях.

Команда из трех человек на оборудованном участке в течение 90 минут готовит обед.

Обед состоит из четырех блюд (закуска. Первое. Второе блюдо. Сладкое блюдо - кисель).

Рекомендуется для приготовления использовать следующие продукты:

- Холодная закуска - овощи;
- Первое блюдо – сельскохозяйственная птица;
- Горячее блюдо - сельскохозяйственная птица.

Обед готовится в соответствии с нормативными требованиями и физиологическими нормами к категориям, для которых организуется питание, с **учетом стоимости рациона**. Обед готовится на три персоны - две для дегустации в жюри, один на экспозицию. Защиту производит капитан команды.

1.2. Отборочные соревнования «Chef a la Russe - 2019»

В соревнованиях могут принять участие команды предприятий общественного питания открытой сети, профильных профессиональных учебных заведений, предприятий социального питания. Команда должна иметь официальное название и состоять из трех кулинаров.

Команда на оборудованном участке в течение 90 минут готовит Национальный обед из трех блюд (закуска, второе блюдо, десерт) в ресторанной подаче.

Рекомендуется при приготовлении обеда использовать следующие продукты:

- Холодная закуска: речная рыба реки Кама;
- Горячее блюдо: сельскохозяйственная птица;
- Десерт: мед, ягоды Пермского края.

Обед готовится на три персоны - 2 для жюри, один - на экспозицию. Конкурсные блюда по их готовности, предоставляются в дегустационное жюри для защиты приготовленных блюд. Для защиты должен выйти капитан команды.

Порядок старта работы команд определяется жеребьевкой перед началом соревнований, проведенной на организационном собрании перед стартом.

Старт производится с разрывом в 10 минут.

Экспозиция сопровождается табличкой на столе с указанием названия команды. Основной набор сырья для приготовления обеда определяет команда и привозит с собой. По итогам определяются 3 команды победителей, которые будут награждены призами от генерального партнера ООО «METRO Cash & Carry». Команда занявшая первое место будет иметь право на участие в апреле 2019 года в чемпионате «Chef a la Russe» г. Москва.

Критерии оценки командных соревнований:

- гигиена организации рабочего места, рациональное использование продуктов (10 баллов);
- правильность использования технологических приемов и средств; (20 баллов);
- презентация. Внешний вид блюда, соразмерность порции и новые технологии приготовления блюд (15 баллов);
- вкусовые сочетания, аромат (50 баллов);
- отражение заданной тематики (5 баллов).

2. Индивидуальные профессиональные соревнования.

Участникам конкурса предоставляется площадка, оснащенная необходимым технологическим, холодильным и весоизмерительным оборудованием. Мелкий инвентарь не предоставляется.

Повар категория А - практический класс с дегустацией

2.1. Соревнования - «Этно-закуска»

Продолжительность работы 40 минут.

Участник готовит, используя свои продукты и посуду, этно-закуску по старинным рецептам в количестве 2-х порций. Одна на экспозицию, одна в жюри для дегустации. Допускается использование полуфабрикатов и готовых соусов.

2.2. «Черный ящик»

Продолжительность работы 60 минут.

Участник готовит 2 порции основное горячее блюдо с использованием продуктов из «черного ящика». Продукты для гарнира и соусов, посуда для подачи обеспечивается участниками самостоятельно. Все продукты из «Черного ящика» должны быть использованы.

2.3. «Каша – кормилица наша»

Продолжительность работы – 60 минут.

Участник готовит 2 вида каши по 2 порции каждой.

Один вид как самостоятельное блюдо, второй вид, как десертное блюдо.

Приветствуется подача с интересными соусами, подходящими по

вкусовой и цветовой гамме блюду. Участник использует собственные продукты, посуду и инвентарь.

2.4 «Мясное рубленое изделие»

Продолжительность работы 60 минут.

Участник готовит 2 порции блюда. Одна на экспозицию, одна в жюри. Приветствуется подача с интересными гарнирами. Соусами, подходящими по цветовой и вкусовой гамме блюду. Участник использует собственные продукты, посуду и инвентарь.

2.5. «Кондитер»

Продолжительность работы 60 минут.

Участник готовит два авторских десерта (до 150 гр.) по 2 порции каждого с обязательным оформлением. Продукты для изготовления изделий и посуду для подачи участники используют свою. Допускается использование сложных домашних заготовок.

Критерии оценки индивидуальных соревнований:

- гигиена организации рабочего места, рациональное использование продуктов (10 баллов);
- правильность использования технологических приемов и средств; (20 баллов);
- презентация. Внешний вид блюда, соразмерность порции и новые технологии приготовления блюд (15 баллов);
- вкусовые сочетания, аромат (50 баллов);
- отражение заданной тематики (5 баллов).

2.6 Конкурс официантов

Участник, взяв поднос со стола с выбранными бокалами и выбранной бутылкой вина должен подойти к столу и перед членами жюри открыть своими инструментами бутылку вина, с помощью декантера провести декантацию, порекомендовать, к каким блюдам лучше подавать данное вино, и наполнить равномерно 6 бокалов вином. Доливать не разрешается.

Затем на столе, как можно быстрее показать по 10 способов складывания салфеток: 5 для бизнес-ланча и завтрака, 5 для вечернего банкета и дать их точные названия. Вино, бокалы, салфетки будут предоставлены организаторами.

3. Конкурс «Арт-класс» категория D

3.1.Арт-класс поваров

Банкетное блюдо

3.2. Арт-класс кондитеров

- Изделия из мастики или марципана;

3.3. Класс «Иное»

- Картины, панно и различные композиции из специй, чая, кофе, сухариков, зерновых и бобовых культур;

В каждом классе участник может выставить только одно изделие.

К каждому блюду и изделию прилагается информационная карточка, где указывается:

- название блюда (изделия), стола;
- Ф.И.О. исполнителя.

Победитель конкурса определяется в каждом классе отдельно по наибольшему количеству набранных баллов по следующим критериям:

- соблюдение требований, предъявляемых к изделиям, конкурсу соответствующего класса;
- степень сложности, дизайн (мастерство лепки, резки, оформления);
- тонкость и изящество оформления изделия, работы;
- воплощение идеи, законченность работы;
- оригинальность исполнения.

Блюда, потерявшие эстетический, и внешний вид, снимаются с экспозиции по согласованию с участником и оргкомитетом.

Заявка (командные соревнования)
для участия в XX открытом фестивале кулинарного искусства
«Пермская кухня»

Наименование конкурса _____

Ф.И.О. участников: _____

Место работы: (город, предприятие, адрес)

Телефон, эл.почта _____

Стаж работы, квалификационный разряд участников

Нуждаетесь или нет в гостинице _____

Заявка (индивидуальные соревнования)
для участия в XX открытом фестивале кулинарного искусства
«Пермская кухня»

Наименование конкурса _____

Ф.И.О. участника: _____

Место работы: (город, предприятие, адрес)

Телефон, эл.почта _____

Вид деятельности (повар, кондитер, официант, бармен, пекарь, бариста)

Стаж работы, квалификационный разряд

Нуждаетесь или нет в гостинице _____