



ЛЕГЕНДА

**ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА
ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ**

РЕГЛАМЕНТ

АРТ-КЛАСС: КУЛИНАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ МАСТЕРСТВО

АРТ-КЛАСС: КАРВИНГ ПО ОВОЩАМ И ФРУКТАМ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



1. ВВОДНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Дисциплина **«АРТ-КЛАСС»** — это соревнования, которые проходят в рамках Всероссийской Олимпиады по Кулинарии и Сервису «ЛЕГЕНДА».

1.1. ОРГАНИЗАТОРЫ

Всероссийскую Олимпиаду по Кулинарии и Сервису «ЛЕГЕНДА» и соревнования **«АРТ-КЛАСС»** проводит Национальная Ассоциацией Кулинаров при поддержке Правительства Пермского края и под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров – WorldChefs (WACS).

1.2. ЦЕЛЬ ЧЕМПИОНАТА

Целью данного чемпионата является определение победителей в каждой из представленных творческих номинаций.

1.3. ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Даты проведения Олимпиады: **20-22 ноября 2020 года.**

Даты проведения **АРТ-КЛАССА: 20-22 ноября 2020 года**

Место проведения Олимпиады: г. Пермь, Социокультурное пространство «Завод Шпагина».

Малая площадка на 5 боксов.

20 ноября
АРТ-КЛАСС

21 ноября
АРТ-КЛАСС

22 ноября
АРТ-КЛАСС

Церемония награждения и закрытия Олимпиады.

2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

1.1. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

Участником соревнований может стать кондитер, повар или пекарь, из любого региона Российской Федерации, работающий по профилю на любом предприятии питания на территории РФ.

С участниками может прибыть руководитель/куратор (права руководителя см. ниже, в разделе п.9 «Общие положения»).



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



2.1. ОПЛАТА И ДРУГИЕ УСЛОВИЯ

К участию в соревнованиях допускаются участники, являющийся членами Ассоциации Кулинаров России. Подробнее об вступлении в Ассоциацию можно узнать на сайте по ссылке:

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

Регистрационный взнос для участника в данном соревновании установлен в **размере 2.000 руб.** В том случае, если участник выступает в других чемпионатах Олимпиады («Шеф года», «Кондитер года» или в «Кубке юниоров») - регистрационный взнос оплачивать **не нужно.**

2.2. ЗАЯВКА. КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- до **1 ноября** необходимо подать заявку на участие на сайте Ассоциации:
<http://dreamchef.ru/projects/legenda-vserossiyskaya-olimpiada-po-kulinarii-i-servisu-2020/>
- до **3 ноября** получить подтверждение об участии в чемпионате;
- до **10 ноября** 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);
- По вопросам оплаты обращаться в оргкомитет (п.14)

3. ЗАДАНИЯ И ПРАВИЛА

КАТЕГОРИЯ ДОМАШНЯЯ РАБОТА

АРТ-КЛАСС «D» - КУЛИНАРНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ МАСТЕРСТВО

АРТ-КЛАСС «K» - КАРВИНГ ПО ОВОЩАМ И ФРУКТАМ

Все работы, которые можно сохранить, после участия в соревновании должны быть выставлены в зоне проведения чемпионата и выставки до конца чемпионата. Участники могут разместить около своих работ свои визитные карточки и отвечать посетителям.

Любая работа или ее часть, выставленная 2 раза, автоматически приводит к дисквалификации участника, который её представлял первый раз и представляет второй раз.

Участникам предоставляется три часа на создание своей работы, которая должна быть собрана и установлена на демонстрационный стол.

Организаторы могут задать тему, которая в этом случае должна быть ясно изложена в бланке Заявки на участие.

Опоздавшие участники или команды могут быть дисквалифицированы.



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



Если экспонат будет содержать сцены насилия, эротики и разжигания межнациональной розни, а также рекламу, судья или организаторы могут снять его с соревнований. Не допускается включать в композицию покупные предметы религиозной направленности.

Данная категория включает в себя любые формы искусства декорирования, выполненных с помощью пищевых продуктов. Использование готовых форм из токсичных красок, лаков, искусственных (несъедобных) материалов и декораций – запрещено, за исключением разрешенных материалов, которые служат в качестве опорной конструкции произведения.

Материалы, которые обычно используются в данной категории, могут включать в себя следующие съедобные продукты и их смеси: сахар, пастилаж, марципан, шоколад, нуга, какао, специи, карамель/изомальт, разные виды теста, мука, крупы, зёрна, орехи, сыр, сливочное масло, маргарин, жир, овощи, фрукты, и т.д.

В командном зачёте Количество членов команды ограничено – **2 человека**.

Разрешено всё, что не запрещено.

При необходимости подключения к электричеству требуется специальный запрос, и работа будет размещена как пристенная. Во всех остальных случаях работы могут быть как пристенными, так и островными.

НОМИНАЦИИ:

Индивидуальные.

- D1 Художественные изделия из пищевых продуктов (картины, панно, композиции, любой арт из пищевых продуктов).
- D2 Работа из шоколада
- D3 Работа из сахара (включает в себя как карамель, так и пастилаж)
- D5 Торт
- D6 Работа из теста и хлеба
- K1 Карвинг по овощам и фруктам

Командные

- D8 Свадебный торт
- D9 Работа из теста и хлеба
- K2 Карвинг по овощам и фруктам

ТРЕБОВАНИЯ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ УЧАСТНИКОВ И КОМАНД

- Высота минимум 60 и максимум 150 см вместе с основанием.
- Максимальные размеры основания 80см X 80 см X 10 см (высота).
- Экспозиция может выходить за пределы ширины и длины основания, но не должна превышать максимальную высоту.

ПРАВИЛА ДЛЯ D1



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



Художественные изделия из пищевых продуктов (картины, панно, композиции, любой арт из любых пищевых продуктов).

- Композиции могут быть из семян, круп (семена и крупы должны быть не окрашены), специй, масла, жира, сыра и др. съедобных материалов, работы в технике «вышивка», роспись, картины в виде аппликаций, любой арт.
- Предпочтение отдается работам с цветовой гаммой максимально приближенной к естественной.
- Использование лаков не допустимо
- Разрешается использование поддерживающих (невидимых) конструкций.
- Разрешено всё, что не запрещено, включая подключение к электричеству по отдельному запросу (удлинители не предоставляются).

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ РАБОТ И РАБОТ ИЗ ХЛЕБА

Данные правила разрешают, но не ограничивают, использование следующих компонентов: шоколад, обработанный (пастилаж, атласная карамель, выдувная карамель, прессованный сахар, ливная карамель, «пемза», пузырьковая карамель, нугатин, марципан), хлеб и тесто.

- При создании работ допускаются только натуральные материалы.
- Несъедобные скрепляющие материалы не допускаются (за исключением описанных в конкретной номинации). Все материалы должны быть съедобными, при изготовлении изделий из сахара (карамели) проволока не допускается или проволока в стеблях из пастилажа и мастики для цветов и листьев, а также в качестве скрытых конструкций для больших элементов из марципана и пастилажа. Такая конструкция должна быть абсолютно невидимой, иначе налагается штраф (10% от общего количества баллов, заработанных на презентации).
- Не разрешается представлять экспонат, вырезанный из пенопласта (полистирола), дерева, металла или другого конструкционного материала, покрытого шоколадом. Такой экспонат будет автоматически дисквалифицирован.
- Допускается только лак на основе пищевой глазури или шеллака.
- Использование листового пищевого золота или серебра должно быть неброским.
- Использование блеска и/или металлической пыли должно быть ограничено и ненавязчиво.
- Швы должны быть чистыми и без подтёков.
- Формы, которые должны быть прямыми, должны выглядеть прямо.
- Формы, которые должны быть изогнуты, должны выглядеть изогнуто и без изломов.
- Окраска должна быть чистой, без пятен, подтёков и капель.
- Использование пресс-форм ограничено до 25% от размера работы.
- Марципан является разрешённым в качестве декорирующего элемента главной работы из сахара, но его не должно быть больше 25% от всей работы.
- Экспонаты должны быть чистыми и аккуратными, учитывается чистота работы и профессионализм
- Работы из сахара могут размещаться в опечатанных герметичных прозрачных витринах.

Уточнение правил по видам работ или их частей в категории D1



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



МАРЦИПАН

- Марципан не является самостоятельной номинацией и разрешён только в качестве декорирующего элемента для работ из сахара, но в общем должен занимать не больше 25% объема от всей работы.
- Использование форм не разрешается.
- Марципан должен быть гладким и без трещин.
- Для украшения деталей из марципана могут использоваться шоколад и королевская глазурь.
- Марципан нельзя покрывать шеллаком с несъедобной глазурью.

ПРАВИЛА ДЛЯ D2 Шоколад

- Основной экспонат должен состоять как минимум на 60% из шоколада и какао продуктов, в том числе из однотонного или цветного какао-масла и из какао-крупки.
- При изготовлении работы должно быть использовано больше трёх техник, например, велюр, ливной, вырезной, кувертюр, шоколадная масса для лепки, скульптурный шоколад, аэрография, мраморный шоколад
- Использовать искусственную или непищевую поддержку конструкции запрещено.
- Использование пресс-форм ограничено до 25% от всего экспоната.
- Шоколадный пастилаж не допускается.
- Шоколадное моделирование разрешено.
- Нанесение трафаретов собственного изготовления разрешено.
- Элементы, выполненные из подрумяненного (перегретого) шоколада допускаются, только если румянец выполнен намеренно, и является частью задумки.
- Шоколад, покрытый распылением или переводными рисунками должен выглядеть аккуратно.
- Шоколадное моделирование должно быть гладким, полированным и блестящим.
- Литые и акцентуемые элементы должны быть без пузырей, волн, трещин и швов.
- Резы и оборка, сделанные ножом, должны быть длинными и ровными.
- Распыление цветом должно быть чистым и не чрезмерным, без образования подтеков.
- Шоколадные элементы не должны шелушиться.
- Шоколад, аэрография, и/или шелкография не должны откалываться или отслаиваться.

ПРАВИЛА ДЛЯ D3 Сахар

- Экспонат из сахара должен быть надёжно установлен.
- Литой сахар должен быть изящными и не массивным.
- Сахар может быть вылит на текстурированную поверхность.
- Тянутый сахар должен быть тонким, блестящим, без нежелательных крупинок.
- Линии в лентах должны быть ровными и тонкими.
- Формы должны быть чёткими и без следов разрушений.
- Формовые элементы не должны представлять более, чем 25% экспоната.
- В композиции допускается использование пастилажа, как дополнительного элемента декора. Он так же может быть расписан аэрографом.
- В композиции можно использовать прессованный сахар
- Можно использовать пемзу.
- Желательно показать несколько видов техник (выдувание, литье и т.д.)



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



ПРАВИЛА ДЛЯ D5 и D8 Торт

- Торт должен иметь минимум 2 яруса.
- Торт должен быть полностью украшен вручную, а все украшения должны быть съедобными, за исключением столбиков.
- Можно использовать королевскую глазурь или пастиллаж, а также другие съедобные материалы.
- Необходимо предусмотреть дегустационный образец торта весом 0,5 для жюри.
- Часть выставочного торта должна быть представлена в разрезе. Участники должны вырезать сегмент от торта и в таком виде выставить работу. Не допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций.
- Технологическая карта прилагается с поэтапным расчётом и с подробной технологией приготовления.
- Подставка для торта может быть любая

ПРАВИЛА ДЛЯ D6 и D9 Выпечка и хлеб

- Экспонаты должны демонстрировать разнообразие способов украшения: надрезы, посыпание мукой, нанесение узора по трафарету, тиснение, декоративные накладные элементы, и т. д.
- Должно применяться множество посыпок: семена, зерно, орехи, зелень.
- Для глазирования следует использовать различные составляющие: ликёр, белок, сахар, глазурь, крахмал.
- Работы из хлеба должны продемонстрировать по крайней мере три вида теста.
- Должно быть представлено минимум три рецепта и три вида муки
- По крайней мере 50% изделия должно быть изготовлено с использованием дрожжевого теста (ферментированное хлебное тесто).
- Использование бездрожжевого теста ограничено может составлять до 50%.
- Использование частей композиции, изготовленных при помощи форм, ограничено до 25% всего экспоната.
- Элементы показа должны продемонстрировать способности участника к изготовлению хлеба
- Экспонат должен состоять из многообразия форм, образов и фактур.
- Экспонат должен содержать трехмерные элементы.
- Разрешены только чистые натуральные цвета: цвет свеклы, зеленых листьев, аннато, куркума, шафран и цвет из семян, пажитник, молотые семена мака, чернила кальмаров, карамель, патока, и т.д.
- Экспонат располагается на основании размерами не больше, чем 1 м в длину, 1 м в ширину и 1 м в высоту.
- Плетеная и/или решетчатая конструкция должна быть ровной, однородной.
- Глазирование должно быть правильным, не допускаются подтеки.
- Нарезанные куски должны иметь точные гладкие края.
- Экспонат должен быть чист. Никаких отпечатков пальцев, крошек, пыли, капель скрепляющих материалов и т.д.
- Разрешены все натуральные оттенки: сливочные, бежевые, коричневые, шоколадные, карамельные и черные.
- Данные цвета могут быть достигнуты благодаря различной ферментации и методам выпечки.



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



- Допускается использование только съедобных элементов декора: зерно, мука, отруби, семена, орехи и т.д.
- Симметричные части изделия должны быть идентичными.
- Анатомические элементы должны быть пропорциональными и реалистичными.
- Надрезы должны быть четкими и разными для различного теста.
- Все элементы должны быть идеально пропечёнными.
- Печать, окантовка, трафареты и прочее рисование должны быть четкими и чистыми.
- Элементы экспозиции должны быть собраны с минимальным количеством скрепляющего материала (глазурь, карамель или изомальт). Несъедобный скрепляющий материал строго запрещен.
- Элементы подставки экспоната должны быть любимыми (пластик, стекло, дерево и т.д.)
- Никакие предметы не должны использоваться для закрепления экспоната на его месте. Точно также никакие декоративные украшения, кроме съедобных изделий, не разрешены для финальной презентации (ленты, этикетки, покрытия, предметы визуального украшения, и т. д.).
- Экспонаты должны быть чистыми и опрятными со всех сторон.
- Экспонаты должны быть изящными, искусно выставленными и аппетитными.
- Темы, формы, методы, составы, используемые инструменты, должны быть инновационными и творческими.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ДЛЯ КАРВИНГА ПО ОВОЩАМ И ФРУКТАМ

K1 - карвинг по овощам и фруктам индивидуальном зачёте.

K2 - карвинг по овощам и фруктам в командном зачете.

ЦЕЛЬ - создать композицию из свежих фруктов и овощей, которая украсила бы праздничный банкет, используя в этом проекте сочетание разнообразных продуктов. Список продуктов никак не ограничен. Участникам необходимо достичь максимального баланса, в том числе между концепцией и содержанием, цветовой палитрой и художественным исполнением всех элементов композиции, с учетом конкретных обстоятельств, сложившихся на соревнованиях.

Любая работа или её часть, если она будет выставлена на показ больше одной Работы должны быть вырезаны исключительно из сырых пищевых продуктов.

РАЗРЕШЕНО:

- Допускается использование зубочисток, деревянных шпажек, пищевых красителей и клеящих материалов.
- Такие конструкции/элементы должны быть абсолютно невидимыми, иначе налагается штраф (10% от общей суммы баллов, заработанных на презентации).
- Использование натуральной зелени разрешено, растения можно установить в флористическую губку, но размеры зелени не должны быть более 1/3 размера самой композиции. Использование цветов и бутонов не допускается.
- Для украшения банкетной композиции разрешено использовать подставки, текстиль и другие материалы декора, если они используются по назначению.

ЗАПРЕЩЕНО

- Использование для декорации таких элементов, как искусственные цветы, земля, песок, шерсть животных и мох - запрещено.
- Недопустимо размещать на экспонате какую-либо рекламу.



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



- Во внутренней конструкции готовой композиции не могут быть использованы такие материалы, как стекло, металл, пластик или несущие конструкции из дерева.
- Эти материалы могут быть использованы только в подставках композиции.
- Все экспонаты остаются на демонстрации до конца, отведенного для этого расписанием времени.

3.1. ТАЙМИНГ

Участникам предоставляется **три часа** на создание своей работы, которая должна быть собрана и установлена на демонстрационный стол.

Опоздавшие участники или команды могут быть дисквалифицированы.

3.2. 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 во время собрания 19 ноября.

3.3. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД ЧЕМПИОНАТОМ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками 19 ноября в 17:00. Место - встречи площадка чемпионата.

По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече.

На встрече пройдет:

- Жеребьевка
- Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования
- Демонстрация оборудования
- Утверждение графика по дням и решение организационных вопросов

4. ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

Все **дополнительное оборудование и инвентарь** участники могут привозить с собой.

- Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



- 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.

5. УНИФОРМА

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

Категорически запрещается ношение участниками униформы с обозначением других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

6. ПРОЧЕЕ

- Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в распорядке дня соревнований.
- Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и медицинские книжки.
- Участники должны подготовить презентацию (устную) для представления работ.
- 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.

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 Олимпиады.
- 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.



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



7. ПРИЗОВОЙ ФОНД

- Присуждение 1, 2, 3 мест по каждой номинации
- Медали и дипломы
- Подарки от Оргкомитета

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

8. ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

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

9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТ

Система оценок соответствует международным стандартам WorldChefs (WACS)

СУДЕЙСТВО РАЗДЕЛА D

Критерии оценки (всего 100 баллов)

30 баллов: Дизайн и композиция

Внимание к деталям, законченный внешний вид, пропорции и симметрия.

- Работа должна быть изготовлена в отведенное время.
- Работа должна быть трехмерной и интересной со всех сторон.
- Размеры и тема (когда она задана) должны соблюдаться.
- Тема может быть задана организаторами соревнования.
- Тема должна быть грамотно интерпретирована, хорошо изучена, и четко осознана.
- Тема должна быть безобидной и не содержать сцен насилия.
- Экспозиция должна быть легкой, соразмерной и хорошо сбалансированной.
- Экспозиция должна быть элегантно окрашена.
- При создании каждой работы должно быть использовано более трех разных техник.
- Должен присутствовать четко выраженный фокус внимания.
- Дизайн должен быть изящным, утонченным, спокойным, мирным и радостным.
- Использование форм ограничено.
- Работа должна быть деликатной и хорошо сбалансированной.

50 баллов: Технические навыки и уровень сложности

Техники соиздания, применимость Правильная анатомия объектов (если применимо).



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



- Если в главной работе изображаются реально существующие объекты, животные, персонажи, и т.д., или их комбинации, тогда эти элементы должны быть пропорциональны друг другу, и должны передавать анатомически правильные формы.
- Симметричные части должны быть очень точным отражением друг друга.
- Главная работа должна быть безупречно собрана в одно целое: её части должны быть точно подогнаны друг другу, не должно быть видно никаких стыков, отпечатков пальцев.
- Нугатин и/или карамель должны быть идеально приготовлены (не пригоревшие и не тонкие).
- Все окрашенные элементы должны быть безопасными в пищевом отношении.
- Цвета должны быть природно достоверными, изысканными и хорошо сочетаемыми.
- Аэрография должна быть нежной и утонченной.
- Живопись и/или шелкография должны быть чистыми и без пятен.
- Мазки кисти должны быть точными и гладкими.
- При сборке конструкции использование связующего материала (шоколада, сахара, помадки, королевской глазури) не является обязательным.

20 баллов: Креативность и оригинальность

Первое впечатление, художественное впечатление

- Работа должна быть оригинальной и креативной.
- Должны быть использованы инновационные техники.
- Должны быть использованы новые или инновационные инструменты.
- Уровень сложности должен быть высоким.
- Разработка и изготовление экспозиции должны представлять многочасовой труд.

СУДЕЙСТВО РАЗДЕЛА К

Критерии оценки (всего 100 баллов)

Дизайн и композиция 30 баллов

Внимание к деталям, законченный внешний вид, пропорции и симметрия.

- Работа должна быть трехмерной и привлекательной со всех сторон.
- Тема должна быть безобидной и не содержать насильственных сцен.
- Тема должна быть грамотно интерпретирована, хорошо изучена, и чётко осознана.
- Экспозиция должна быть легкой, соразмерной и хорошо сбалансированной.
- В работе должно быть место - акцент, на котором фокусируется внимание.
- Дизайн должен быть изящным, утончённым, спокойным, мирным и радостным.
- Выбор продуктов, их цветовой гармонии, в т.ч. оболочки и сердцевин, важен так же, как и способность продемонстрировать все это.
- Разрешены только пищевые красители.
- Использование таких элементов декора, как камешки, искусственные цветы, ленты, бусинки и им подобных - запрещено. Такие элементы могут быть изготовлены только из фруктов или овощей.
- Экспонат должен оставаться свежим в течение всего дня соревнования.



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



Технические навыки и уровень сложности 50 баллов

Приемы, навыки и мастерство.

- Работа должна быть аккуратной.
- Чистота разреза (на поверхности материалов не должно быть видно следов ножа)
- Глубина сечения.
- Толщина сечения.
- Методы вырезания.
- Самое главное – демонстрация умений работы ножом.
- Детали должны быть четкими.
- Если это трехмерная фигура, она должна иметь правильные пропорции.
- Должна соблюдаться симметрия одинаковых элементов.
- Высокий рельеф (т.е. когда вырезаются отдельные фигуры – человека, животного, растения, их рельеф должен быть высок настолько, чтобы фигура была легко угадываема, а форма подчеркнута).
- После того, как основная фигура закончена, оставшаяся часть кожуры должна быть скрыта и очищена (в случае, если не удаляется полностью).
- Анатомия вырезаемых объектов должна быть правильной (если применимо).
- Элементы должны быть хорошо собраны воедино, швов не должно быть видно.
- Все части композиции должны быть идеально подогнаны друг к другу.
- Степень сложности должна быть высокой.
- Разработка и изготовление экспозиции должны представлять многочасовой труд.

Креативность и оригинальность 20 баллов

Первое впечатление, впечатление от художественной работы.

- Первое впечатление должно быть приятным - насколько разные элементы сложены в единый удачный ансамбль.
- Работа должна быть оригинальной и креативной – необычные комбинации должны доставлять эстетическое удовольствие.
- Должны быть показаны инновационные техники карвинга.
- Должны быть использованы новые или инновационные инструменты.
- Уровень сложности должен быть высоким.
- Разработка и изготовление экспозиции должны представлять многочасовой труд.
- Работа должна быть пригодной для украшения банкета или приема.

10. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

На гала-ужине и официальной церемонии награждения участники и гости должны присутствовать в официальном вечернем дресс-коде (костюмы / вечерние платья).



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

г. ПЕРМЬ, «ЗАВОД ШПАГИНА», 20-22 НОЯБРЯ 2020



11. 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:

Денис Александров (Национальная Ассоциация Кулинаров)

E-mail: denis_alexandrov80@mail.ru

Тел.: +7 (906) 703-59-00

Звонить с **10:00 до 20:00** по Москве