



ЛЕГЕНДА

**ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА
ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ**

**РЕГЛАМЕНТ
чемпионата «КОНДИТЕР ГОДА»**

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

Чемпионат **«КОНДИТЕР ГОДА»** — это соревнование, которое проходит в рамках Всероссийской Олимпиады по Кулинарии и Сервису **«ЛЕГЕНДА»**.

1.1. ОРГАНИЗАТОРЫ

Всероссийскую Олимпиаду по Кулинарии и Сервису **«ЛЕГЕНДА»**, в рамках которой пройдет Чемпионат **«КОНДИТЕР ГОДА»**, проводит Национальная Ассоциацией Кулинаров при поддержке Правительства Пермского края и под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров Worldchefs.

1.2. ЦЕЛЬ ЧЕМПИОНАТА

Целью данного чемпионата является определение лучшего кондитера России.

1.3. ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

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

Даты проведения чемпионата **«КОНДИТЕР ГОДА»**: **20-22 ноября 2020 года**

Место проведения Олимпиады: г. Пермь, Социокультурное пространство «Завод Шпагина».
Малая площадка на 5 боксов.

Малая площадка на 5 боксов.

20 ноября
Кондитер года.

21 ноября
Кондитер года.

22 ноября
Кондитер года.

Церемония награждения и закрытия Олимпиады.

2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

2.1. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

Участником соревнований может стать любой кондитер в возрасте **от 23 лет** из любого региона Российской Федерации, работающий по профилю на любом предприятии питания на территории РФ.

Приоритет при выборе участников и согласовании заявок будет отдаваться участникам любых кондитерских соревнований при наличии подтверждения участия/победы.



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

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



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

2.2. 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 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.

Организаторы предоставляют услуги стажеров-помощников (студентов кулинарных колледжей) по 1 человеку на каждый бокс. Участник может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственного приготовления и подготовки продуктов.

2.3. ЗАЯВКА. КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- до **1 ноября** подать заявку на участие на сайте Ассоциации:
<http://dreamchef.ru/projects/legenda-vserossiyskaya-olimpiada-po-kulinarii-i-servisu-2020/>
- до **1 ноября** необходимо предоставить технологические карты задания (десерт и торт);
- 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. ЗАДАНИЕ

Тема: «Уральские сказы Бажова»

Необходимо показать в задании:

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

Участнику необходимо изготовить композицию в **теме задания «Уральские сказы Бажова»**, используя обязательные условия и продукты:

1. ДЕСЕРТ В РЕСТОРАННОЙ ПОДАЧЕ

Обязательные продукты:

- Фруктовое пюре

Условия:

- Вес десерта: 80-120 грамм

2. ТОРТ

Обязательные компоненты:

- Шоколад
- Дробленый орех на выбор или микс (грецкий орех, миндаль, фундук, фисташка)

Условия:

- Вес: 0,9 - 1,1 кг
- Диаметр: 18-20 см.

3. КОМПОЗИЦИЯ ИЗ КАРАМЕЛИ

Данная композиция должна являться подставкой для презентации торта.

Условия:

- Высота композиции: 60 см. – 150 см.
- Основание композиции: не более 40 см
- Ливные детали могут быть привезены заранее, но они не должны быть склеены между собой (например, основание, шары и т.д.)
- Основной декор из карамели делается в боксах
- Каждый участник должен показать не менее 3-х техник в работе с карамелью.

ВНИМАНИЕ:

- Вышеуказанные **обязательные продукты*** будут предоставлены организаторами.
- Использование принесенных с собой **обязательных продуктов** запрещено!
- Подробнее с правилами использования своих продуктов можно ознакомиться в п.4.

Информация по брендам обязательных продуктов будут высланы позднее.



3.1. ТАЙМИНГ

На выполнение конкурсного задания отводится **6 часов**. Боксы стартуют одновременно.

Композиция должна быть подана участником согласно **правилам презентации (п.3.2)**

До начала соревнования участникам отводится 30 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)

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

Участник, опоздавший **на 10 минут** после окончания основного времени, **ДИСКВАЛИФИЦИРУЕТСЯ.**

3.2. ПРЕЗЕНТАЦИЯ И ПОСУДА

Презентация композиции проходит на презентационном столе.

Для презентации на данном столе можно использовать любые материалы для украшения (подсветка, стекло и т.д.) Данные украшения не являются обязательными и не учитываются при оценке работы, а служат эффектным дополнением композиции.

Презентация и количество порций:

Первая подача:

Через 3 часа должно быть готово 2 торта.

Каждый участник демонстрирует готовность 2 тортов, при этом 1-ый торт идет на дегустацию судьям, в 2-ой торт остается на хранение в холодильнике до финальной презентации.

Вторая подача:

Через 5 часов должны быть готовы 4 десерта.

Каждый участник демонстрирует 4 десерта с идентичной подачей. 3 тарелки идут на дегустацию судьям, 1 тарелка остается на хранение в холодильнике до финальной презентации.

Третья подача:

Через 6 часов должна быть готова вся работа.

Каждый участник демонстрирует на презентационном столе торт на карамельной композиции с 1 десертом.



В случае непредвиденной ситуации при презентации (поломка и т.д.) участнику дается 5 минут, для того, чтобы восстановить свою работу.

Посуда:

Участник сервирует работу **на собственной посуде**. Композиции должна быть целостной, где посуда подчеркивает внешний вид и тематику задания. Посуда может быть любой формы и цвета, дополняющие композицию.

3.3. ПОРЯДОК ВЫСТУПЛЕНИЯ В БОКСАХ

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.

3.4. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД ЧЕМПИОНАТОМ

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

На встрече пройдет:

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

4. ПРОДУКТЫ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ

ВНИМАНИЕ: ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ БУДУТ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ОРГАНИЗАТОРОМ

- Организаторами будут предоставлены разные продукты на продуктовой горке (список продуктов будет объявлен позднее)
- Скоропортящиеся продукты будут предоставлены организаторами (список продуктов будет объявлен позднее)
- 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): фрукты, ягоды, зелень.



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

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



- Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резанные, должны быть сырыми (томаты могут быть бланшированные и очищенные от кожуры, бобы также могут быть очищены от кожуры), не допускается никаких овощных пюре.
- Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.
- Не допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.
- Приготовление безе заранее допускается.
- Торт должен быть полностью украшен вручную, а все украшения должны быть съедобными.
- Для работы используются только ПИЩЕВЫЕ красители.
- Не допускаются к использованию синтетические ароматизаторы.
- Не допускаются готовые джемы и сухие смеси.
- Ливные детали могут быть привезены заранее, но они не должны быть склеены между собой (например: основание, шары и т.д.)
- Основной декор из карамели делается в боксах

5. ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

Участникам предоставляется рабочий бокс:

- Производственные столы
- Пароконвектомат
- Индукционная плита
- Холодильное оборудование
- Мойка
- Микроволновка
- Шоковая заморозка
- Миксеры

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.



ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

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



6. УНИФОРМА

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

- Оргкомитет предоставляет участникам чемпионата официальную поварскую униформу: куртку, колпак и фартук. У участников должны быть собственные перчатки, а также брюки/юбка черного 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 других 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 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 «КОНДИТЕР года»
- Денежный приз
- Кубок за первое место
- Медаль
- Диплом
- Подарки от Оргкомитета.

Организатор и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет (в том числе и зарубежные стажировки).

9. ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

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

10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

Система оценок соответствует международным стандартам WorldChefs (WACS)

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.

11. 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



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:

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