**ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ отборочного тура**

**Кулинарного чемпионата**

**CHEF A LA RUSSE 2018**

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**

**Даты проведения** соревнований: 6-7 **декабря 2017** года

**Место проведения:** г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/Народной воли, 62/45. Уральский Государственный Экономический университет.

Соревнования являются региональным отборочным этапом Пятого Всероссийского Кулинарного Чемпионата **CHEF A LA RUSSE-2018.**

Отборочный этап проходит в течение двух дней: 6 декабря соревнования для юниоров и 7 декабря - для профессиональных участников.

**6 декабря -** Первый день отборочного этапа. Участники соревнуются в номинации «Черный ящик».

Максимальное количество участников - 10 команд молодых поваров-студентов кулинарных учебных заведений. Соревнования проходят в две смены (по 5 команд в смене).

**7 декабря -** Второй день отборочного этапа. Участники – команды состоящие из профессионалов, соревнуются в номинации «Национальный обед». Максимальное количество участников - 10 команд. Соревнования проходят в две смены (по 5 команд в смене).

**Дополнительный конкурс второго дня соревнований (7 декабря) – Индивидуальные соревнования среди поваров в номинации «Блюдо Уральской кухни из овощей».**

# ОРГАНИЗАТОРЫ

Отборочный этап Пятого Кулинарного Чемпионата **CHEF A LA RUSSE-2018** проводится компанией METRO Cash&Carry, Национальной Ассоциацией кулинаров под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров – WorldChefs/WACS, Ассоциацией кулинаров и рестораторов Свердловской области при поддержке Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области, Уральского Государственного Экономического университета.

# УЧАСТНИКИ

Во всех видах соревнований принимает участие до 20 команд.

Среди команд, подавших заявки, – участники будут выбраны оргкомитетом и судейством в срок до **20 ноября 2017 г**

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 профильных образовательных учреждений) по 1 человеку на каждый бокс. Команда может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственно готовки меню и подготовки продуктов.

# КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

**до 20 ноября 2017 необходимо зарегистрироваться и подать заявку на электронную почту** [**arkadiy.ponomarev.69@mail.ru**](mailto:arkadiy.ponomarev.69@mail.ru) **телефон +79120430100 или на почту** [**restoliga@yandex.ru**](mailto:restoliga@yandex.ru) **тел. +7909 704 09 54 Старовойтова Яна.**

# ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

* Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками   
  27 ноября в 17.00 в УРГЭу Кафедра технологии питания ауд. 133.
* Жеребьевка чемпионата
* 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 по дням и решение организационных вопросов.

# ОБОРУДОВАНИЕ

Участникам предоставляется рабочий бокс: производственные столы, пароконвектомат, индукционная плита, холодильный шкаф, блендер, слайсер, машина-миксер, а также морозильные шкафы (для общего пользования).

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

## ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

* На время проведения соревнований участникам предоставляется кухонная посуда и инвентарь: доски, сотейники, сковороды, миски. Участникам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент.
* Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на собственных тарелка диаметром 28 см белого цвета.
* 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.

## КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ В НОМИНАЦИИ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

В отборочном этапе ЧемпионатаCHEF A LA RUSSE (профессионалы) принимают участие команды кулинаров по 3 человека в каждой.

Команда состоит из 3 человек: 2 повара и 1 кондитер

Соревнования проводятся **7 декабря 2017** года.

Награждение команд-участников этапа происходит во второй половине каждого дня соревнований.

В Номинации «Национальный обед» (кухня народов России) с дегустацией, каждая команда должна из своих продуктов 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).

С обязательным включением следующих продуктов:

* **Закуска (**Рыба морская)
* **Горячее блюдо (**Перепелка)
* **Десерт (**Шоколад ягоды)

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 вовремя 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-гляс»).

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**: ( Золотая медаль, диплом).

**II место**: (Серебряная медаль, диплом).

**III место**: (Бронзовая медаль, диплом).

Все остальные команды получают дипломы участников.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы, которые определяет Оргкомитет.

Команда занявшая первое место, получает право на участие во Всероссийском чемпионате **CHEF A LA RUSSE-2018 (**г.Москва)

(без дополнительного конкурсного сбора).

## 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
* 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 куртка фартук любого цвета одинаковая для всей команды 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 распорядке 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.

## ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

На церемонии награждения должны присутствовать все участники соревнований. Брюки/юбки обязательны или черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды (джинсы не приемлемы).

**СОРЕВНОВАНИЕ МОЛОДЫХ ПОВАРОВ-СТУДЕНТОВ КУЛИНАРНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ**.

НОМИНАЦИЯ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»

Соревнование молодых поваров-студентов кулинарных учебных заведений номинация «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК» проходит **6 декабря**. Время старта будет уточнено на организационном собрании.

Команды юниоров состоящих из 2-х человек.

У участников должны быть собственная, единая поварская форма, головной убор, перчатки, и соответствующая профессиональная обувь.

Категорически запрещается ношение участниками полученных ранее профессиональных наград.

Непосредственно перед началом участники получают от организаторов одинаковые «ЧЕРНЫЕ ЯЩИКИ» с одинаковым набором главных продуктов (например: рыба, паста, рис, груша)

Затем участниками дается 20 минут на выбор дополнительных продуктов из общего списка ( например: молоко, сливки, лук, масло, картофель, яйца, набор специй)составление меню и предоставления судьям названий и рецептуры конкурсных блюд.

Из выбранных продуктов каждая команда (2 человека) должны в течение 70 минут приготовить:

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

**ПРИЗОВОЙ ФОНД СОРЕВНОВАНИЯ МОЛОДЫХ ПОВАРОВ-СТУДЕНТОВ КУЛИНАРНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ, НОМИНАЦИЯ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»**

**1 Место: Малая золотая медаль, диплом**

**2 Место: Малая серебряная медаль, диплом**

**3 Место: Малая бронзовая медаль, диплом**

## 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
* 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 куртка фартук любого цвета одинаковая для всей команды 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 распорядке 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.

## ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

На церемонии награждения должны присутствовать все участники соревнований.

Брюки/юбки обязательны или черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды (джинсы не приемлемы).

**НОМИНАЦИЯ «БЛЮДО УРАЛЬСКОЙ КУХНИ ИЗ ОВОЩЕЙ»**

**Индивидуальное участие с дегустацией**

Участники готовят:

- **Основное горячее ресторанное блюдо** (3 порции в индивидуальной подаче);

-**Закуска на выбор**: холодного или горячего приготовления. Закуска готовится в индивидуальной подаче, на 3 порции. По 2 порции блюд- для дегустации в жюри, 1- для демонстрации зрителям.

Участники готовят конкурсные задания в специально оборудованных боксах на глазах у зрителей.

Старт участникам дает судья –секундант с интервалом 5 мин., время для приготовления 70 мин.

Блюда готовятся из собственных продуктов участников. Продукты (овощи, грибы, фрукты, салаты, зелень) которые участники используют для приготовления блюд, могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены, но не нарезаны. Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов, готовых соусов, для приготовления которых необходимо длительное время.

Приготовленные блюда и закуски подаются и демонстрируются на посуде участника. Участники до начала выступления предоставляют членам жюри технологические карты.

## 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
* 90-100 баллов – золотая медаль

Оргкомитет отборочного кулинарного чемпионата **CHEF A LA RUSSE:**

E-mail: [restoliga@yandex.ru](mailto:restoliga@yandex.ru) или [arkadiy.ponomarev.69@mail.ru](mailto:arkadiy.ponomarev.69@mail.ru)

o.mekerova@egov66.ru

Тел.: +7 (912)04 30 100 Аркадий Пономарев

Тел +7 909 70 409 54 Яна Старовойтова

Тел.312-00-07 доб.340 Мекерова Ольга Валерьевна