



## **Положение о кулинарном открытом конкурсе «РУБЛЕВКА ФЕСТ 2018»**

### **1.Общие положения**

1.1. Положение о конкурсе кулинарного искусства «Рублевка Фест 2018» (далее Конкурс) определяет порядок организации проведения конкурса

1.2.Конкурс проводится в два этапа 21- 22 июля 2018 года с 12:00 до 17:00 в Республики Алтай, Чемальский район, ТРК «РУБЛЕВКА» схема проезда прилагается в письме

1.3. В конкурсе могут принять участие шеф-повара и повара, выступающее как от ресторанов, так и самостоятельно! Участники приглашаются из разных городов России!

### **2.Цели и задачи конкурса**

2.1 Повышение уровня профессионального мастерства в сфере общественного питания Республики Алтай и Алтайского края.

2.2 Повышении статуса профессии повара среди молодежи и популяризация сферы общественного питания и заведений среди жителей в целом

2.3 Определение лучших шеф-поваров(поваров) среди участников конкурса

2.4 Предоставление возможности дальнейшего развития в профессии повар

2.5 Проведение яркого праздничного мероприятия для жителей и гостей республики, привлечении туристов к отдыху в Горном Алтае!

### **3 Организаторы конкурса и жюри**

3.1 Организатором конкурса является ТРК «Рублевка».

3.2 Организатор конкурса утверждает положение конкурса. Утверждает участников, знакомит с правилами конкурса

3.3 В жюри конкурса приглашаются известные шеф повара, профессионалы своего дела, достигшие видимого результата и имеющие опыт судейства по стандартам WACS! Председатель жюри - судья международного уровня WACS (World Association Chefs Solution) с присвоенной категорией «B».

### **4 Условия участия в конкурсе**

4.1 К участию принимаются повара и шеф-повара подавшие заявку не позднее 10 июля, заполнившие анкету участника (прилагается к письму) и оплатившие регистрационный взнос в размере 3000 р. (денежные средства идут в призовой фонд + средства от партнеров и организаторов! Взнос



гарантируют Ваше участие). В случае неявки или отказа позднее 10 дней до начала конкурса денежные средства не возвращаются!

4.2 Всего в конкурсе принимает участие 15 шеф-поваров и поваров.

4.2 Перед подачей заявки участник должен ознакомиться с положением конкурса

4.3 На конкурс участник должен быть одет в профессиональную форму

4.4 Обязательные условия Конкурса - все блюда должны быть приготовлены на гриле, предоставленным спонсором мероприятия (компания Grillver) допускается использование дополнительного оборудования согласованного с организационным комитетом!

4.5 Основной продукт предоставляется спонсорами конкурса (мясо или рыба) Дополнительные продукты для приготовления гарнира и соуса участники привозят с собой! Запрещается привозить готовый гарнир!

4.6 Участники готовят 2 порции блюда! Одно для презентации жюри, второе на экспозицию зрителям!

4.7 Посуда для презентации блюд каждой команде предоставляется организатором (белая тарелка диаметр 27 см)

4.8 Участники прибывают на церемонию открытия 21 июля к 11:00. По вопросам размещения и проживания обращаться к организаторам конкурса!

4.9 Команды начинают работу с интервалом в 5 минут! Время на приготовление конкурсного блюда 80 мин! Время на презентацию 5 минут!

## **5. Этапы конкурса**

5.1 Конкурс проходит в 2 этапа - Отборочный этап и «Финал»

5.2 В отборочном этапе 21 июля выступает 15 команд в 3 смены! Церемония награждения в этот же день в 17:00! Награждается 3 команды за первое, второе и третье место! В финал проходит 5 команд, команды победители и 2 команды набравшие наибольший балл (4 и 5 место).

5.3 В отборочном этапе смена команд производится в течении 20 минут! Уборка рабочего места выступившей команды 10 мин и подготовка следующей 10 мин!

5.4 В финале команды готовят секретный продукт из черного ящика!

Условия финального этапа приготовить блюдо за 90 мин из секретного ингредиента, сопроводив его оригинальным гарниром и соусом! Дается 20 минут на составлении меню и набор продуктов и 90 мин на приготовление!

## **6. Критерии оценки участников**



6.1 50 баллов - за вкусовые качества

25 баллов - правильное профессиональное приготовление, мастерство и сложность приготовленного блюда

15 баллов - презентация, внешний вид, соразмерность порции (100-120 гр. основной продукт 70-100 гр. гарнир и 40-50 гр. соус)

10 баллов - гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продуктов

6.2 за задержку конкурсного блюда снимаются баллы 1 минута = 1 баллу

6.3 в случае задержки блюда свыше 10 мин участник дисквалифицируется!

6.4 Оценки выставляются в оценочных листах, на основании которых подводятся результаты и объявляются победители!

## **7 Награждение победителей**

**7.1 Объявление победителей отборочного этапа состоится 21 июля в 17:00**

**7.2 Каждая команда получит диплом участника и памятные призы от партнеров и спонсоров мероприятия!** Команды занявшие призовые места и две команды набравшие наибольшее количество баллов (4 -5 место) получают право участия в финале 22 июля!

**7.3 Объявление победителей финального состязания состоится 22 июля в 17:00.** Победители получают кубки победителей и призы от партнеров и спонсоров Фестиваля.

Жюри конкурса:

**Николай Сарычев** - Активист направления «молекулярная кухня»

Образование: Проходил обучение в Испании, курс «средиземноморская кухня», в ресторанах «Лангустино де Оро», «Кристалеро», «Косына Хавьер Рамос», «Бергантин», «Кристалеро».

Иные профессиональные достижения: Постоянный ведущий мастер–классов для сегмента HoReCa в METRO CC; ведущий многочисленных мастер-классов на выставках «ПИР» (2010-2012) и телевизионных программ (ТНТ, Кухня ТВ, Рен ТВ и др.); публиковался в журналах «Про кухню», «Chef art», «Кулинарный практикум», «Shape меню», «Самая MINI», «Cosmopolitan», «Здоровье от природы»; соавтор книги «Десерты» (ресторанные ведомости),



«Пик Сезона», «Metro menu», «Линия вкуса»; организатор ресторана на МАКС-2009

Членство в профессиональных ассоциациях и сообществах: Член испанской ассоциации шеф-поваров; член Национальной Гильдии шеф-поваров; член Московской Ассоциации Кулинаров

**Сергей Тернов** -Член Национальной ассоциации кулинаров

-Член Сибирской гильдии шеф поваров

-Призёр “весеннего кулинарного кубка” новосибирск 2013 г серебро и 2015 г серебро

-Серебряный призёр “Край Кулинаров 2015” Алтай

-Бронзовый призёр всемирной кулинарной олимпиады ИКА 2016 Германия (в арт классе)

-Золотой призёр Chef a la Russe 2016 Новосибирск

-Бронзовый призёр и участник гранд финала Chef a la Russe 2017 Москва

-Победитель кулинарного шоу на НТВ “Битва шефов”

-преподаватель в ведущей кулинарной академии город Москва.

**Дмитрий Азаров.** Дмитрий Азаров родился в 1975 году. Получил средне-специальное образование в СПТУ №19 по специальности Мастер-повар. Проходил стажировку в Японии и Франции. Дмитрий Азаров принимал активное участие в различных профессиональных соревнованиях и акциях: соревнование “Асахи-Суши” (2003) – серебряный призёр, Фестиваль “Мир вкуса” (2003) – бронзовый призёр, акция “Повара мира против голода”, Йоханесбург, ЮАР (август 2003), Международный гастрономический фестиваль, Стамбул, Турция (февраль 2004) – серебряный призёр, Открытый чемпионат России по поварскому искусству “Мир ресторана” (март 2004) – серебряный призёр. Член Национальной Гильдии шеф-поваров.

**Игорь Белоглазов** Член национальной гильдии шеф-поваров и сборной России по кулинарии Бронзовый призёр чемпионата мира по кулинарии «Мальта-2011» (3 бронзы)

Золотой, серебряный и бронзовый призёр чемпионата мира «Хорватия-2012»

Участник Олимпиады по кулинарии iKA-2012 (Германия, г. Эрфурт)

Шеф-повар ресторана ТАВОО в Нью-Йорке с февраля по июль 2012г.

Золотой призёр чемпионата мира по кулинарии в Турции-2018г. (2 золота)

Владелец заведений в г. Омске: «Место Про Тесто», «Каштан & Лось»,

«Тёрки», «НеБорщи»



**Дмитрий Михайлов** Бренд- шеф РК «Рублевка». Повар с огромным опытом работы, общий трудовой стаж 19 лет! Член Сибирской Гильдии шеф-поваров. За его плечами “багаж” знаний от профессионалов своего дела как Российских, так и Европейских. Участник Международной выставки “ПИР” г. Москва, участник Чемпионата по барбекю среди профессиональных поваров, участник Международного конкурса “Кухня мира” и др. Участие в мастер-классах у шеф-повара Француа Фурнье “Молекулярная гастрономия”, у Николая Сарычева.