

# **ПОЛОЖЕНИЕ ЧЕМПИОНАТА СРЕДИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПОВАРОВ В РАМКАХ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ПИКНИКА В ГОРАХ АЛТАЯ «РУБЛЕВКА ФЕСТ-2019»**

## **1.Общее положения**

1.1. Положение чемпионата среди профессиональных поваров в рамках Гастрономического пикника в Горах Алтая «Рублевка Фест 2019» (далее Конкурс) определяет порядок организации проведения конкурса.

1.2.Конкурс проводится в два этапа **20- 21 июля 2019 года с 13:00 до 18:00** в Республики Алтай, Чемальский район, территория РК «Рублевка». Карта прилагается.

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, развитие гастрономического туризма в Республике Алтай.

2.2 Повышение 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, привлечение 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 «В».

Николай Сарычев (г.Москва)

Игорь Белоглазов (г.Омск)

Сергей Тернов (г.Барнаул)

Дмитрий Азаров (г.Москва)

Дмитрий Михайлов (г.Барнаул)

## **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 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 20 июля к 12:00.

4.9 Команды начинают работу с интервалом в 5 минут.

Время на приготовление конкурсного блюда 60 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 20 июля выступает 15 команд в 3 смены!

Церемония награждения в этот же день в 18:00!

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**

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

Задержка конкурсного блюда снимаются баллы 1 минута = 1 баллу

Задержки блюда свыше 10 мин участник дисквалифицируется.

Оценки выставляются в оценочных листах, на основании которых, выявляются результаты и объявляются победители.

## **7. Награждение победителей**

7.1 Объявление победителей отборочного этапа состоится 20 июля в 18:00

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 21 июля!

7.3 Объявление победителей финального состязания состоится 21 июля в **17:00**. Победители получают кубки победителей и призы от партнеров и спонсоров Фестиваля.