**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О Фестивале исторической кухни «Забытые рецепты»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Фестиваль исторической кухни «Забытые рецепты» проводится в целях повышения исторического просвещения и культурной самоидентификации. В рамках проекта запланировано организации не менее трёх интерактивных гастрономических площадок по изучению исторического наследия народов Башкортостана в различных форматах (конкурсы, мастер-классы, выставки, реконструкции и др.) для 450 представителей целевых групп (родители с детьми и внуками северных районов Республики Башкортостан, туристы и путешественники), с привлечением иногородних участников.

Место проведения: Исторический парк «Бирская крепость», г. Бирск, РБ.

Дата проведения: 16.09.2023

**1.1. ОРГАНИЗАТОРЫ ФЕСТИВАЛЯ**

Фестиваль организуется и проводится Автономной некоммерческой организацией по развитию исторического просвещения «БИРСКАЯ КРЕПОСТЬ», Бирским филиалом ФГБОУ ВО «Уфимский университет науки и технрологий», Ассоциацией кулинаров России, Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров РБ при поддержке Министерства торговли и услуг РБ, Министерства предпринимательства и туризма РБ, Администрации МР Бирский район РБ.

**1.2. ЦЕЛЬ ФЕСТИВАЛЯ**

Популяризация исторической гастрономии народов Башкортостана среди родителей с детьми и внуками северных районов Республики Башкортостан, туристов и путешественников посредством проведения 3 мероприятий Фестиваля исторической кухни "Забытые рецепты" в г. Бирск Республики Башкортостан.

**1.3. ЗАДАЧИ ФЕСТИВАЛЯ**

Основные задачи:

1. Организация и проведение интерактивных площадок по изучению исторического гастрономического наследия и культуры Башкортостана в различных форматах (мастер-классы, экскурсии, выставки, реконструкции и др.) для целевых групп, с привлечением иногородних участников.
2. Создание информационного контента в форме фото- и видео презентаций для последующей публикаций в соцсетях, и распространения в районах Республики Башкортостан.
3. Возрождение, сохранение и приумножение традиций питания и национальных блюд, популяризация их через предложения в меню ресторанов.
4. Привлечение молодежи в сферу индустрии питания через участие в конкурсах фестиваля.
5. Выявление компетентных специалистов в области индустрии питания, создание из их числа экспертного резерва.

**1.4. КОНКУРСНАЯ ПРОГРАММА**

1. Конкурс студенческой кухни «Каша из топора»

2. Конкурс исторической кухни «Солдатская каша»

3. Конкурс профессиональной кухни «Блюдо от шефа»

Подготовка, организация и проведение конкурса осуществляется в соответствии с настоящим положением.

Освещение в государственных средствах массовой информации результатов конкурса, достижений и передового опыта его участников, способствующих повышению статуса рабочих профессий.

**2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ**

**2.1. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ**

1. Участником соревнований Конкурса молодежной кухни «Каша из топора» может стать любой студент вуза и ссуза РБ в возрасте до 24 лет.

Участник может взять с собой:

до 2 помощников в возрасте до 24 года включительно.

2. Участником соревнований Конкурса исторической кухни «Солдатская каша» может стать любой реконструктор или член военно-исторического клуба Республики Башкортостан, а так же иных регионов России.

Участник может взять с собой:

до 2 помощников из состава своего клуба исторической реконструкции.

3. Участником соревнований Конкурса профессиональной кухни «Блюдо от шефа» может стать любой кулинар Республики Башкортостан, работающий по профилю (шеф, су-шеф, повар) на любом предприятии питания на территории Республики.

Участник может взять с собой:

до 2 помощников, работающих предприятии питания участника.

**2.2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ**

К участию в соревнованиях допускаются участники, подавшие заявку до 11 сентября 2023 года.

В день участия предоставляются от каждого участника технологические карты блюд.

Организаторы предоставляют услуги волонтёров (студентов) по 1 человеку на каждый очаг (место приготовления пищи). Участник может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственного приготовления блюд и подготовки продуктов.

**2.3. ЗАЯВКА. КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ**

Подать заявку для участия в конкурсе необходимо в Оргкомитет Акбулатову Ильдару Мударисовичу [akbulat@mail.ru](mailto:akbulat@mail.ru).

Телефон координаторов 8-917-416-24-18 (Акбулатов Ильдар Мударисович),

8-962-533-13-71 (Хамидуллин Руслан).

Заявки регистрируются до 11.09.23.

**3. ЗАДАНИЕ**

Участники готовят:

Основное горячее походное блюдо (3 порции в индивидуальной подаче): 2 порции - для дегустации жюри, 1 - для демонстрации зрителям и фото.

Условия:

* Рецепт должен иметь доказанную историю, подтвержденную историческими источниками.
* Блюдо готовится на площадке фестиваля на открытом огне.

Приготовленные блюда подаются, и демонстрируются на посуде участника. Не допускается использование каких-либо заготовок, в том числе декора.

При полной готовности участник подает сигнал судье-секунданту, и представляет приготовленные все блюда одновременно на оценку жюри. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, и снимаются баллы: 1 минута опоздания - 0,5 штрафных баллов. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются. Продолжительность презентации не должна превышать 3 минут.

**3.1. ПОСУДА И СЕРВИС**

Количество порций: 3 одинаковых сета, состоящих из блюда задания.

Сеты отличаются только в сервировке: 1 сет – для презентации, 2 сета – для дегустации.

Участник готовит 1(один) презентационный сет (горячее+оформление) для оценки судейством и дальнейшей презентации для зрителей. Данный сет сервируется на своей посуде и отражает тематику задания и идею участника.

Для презентационного сета используется собственная посуда. Для презентационного сета должна быть целостная композиция, где посуда подчеркивает вкус и органолептику блюда. Посуда может быть любой формы и цвета, дополняющих композицию. Кроме посуды, другие элементы дизайна и сервировки не допускаются.

**3.2. ТАЙМИНГ**

Конкурсное задание должно быть выполнено каждым участником:

- конкурса студенческой кухни «Каша из топора» к 12-00,

- конкурса профессиональной кухни «Блюдо от шефа» к 13-00,

- конкурса исторической кухни «Солдатская каша» к 13-30.

Все сеты должны быть поданы участником одновременно. Участник делает презентацию сета перед жюри в течение 3 минут.

По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 мин. для приведения очага в исходное состояние. (Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту очагов во время и после завершения работы, и назначать штрафные баллы за ненадлежащий вид очага).

Задержка наказывается штрафными баллами: УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА.

Участник, опоздавший на 7 минут, ДИСКВАЛИФИЦИРУЕТСЯ.

**3.3. ПОРЯДОК ВЫСТУПЛЕНИЯ**

Порядок выступления участников и номера очагов будут предложены Оргкомитетом, исходя из очередности поступления заявок, графика соревнований и жеребьёвки очагов.

**3.4. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД ЧЕМПИОНАТОМ**

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками 16 сентября в 10:00. Место - встречи площадка фестиваля.

Участники должны присутствовать на собрании.

На собрании будут проводиться:

* Жеребьёвка
* Выдача участникам бенджа участника, дающих право для прохода в зону проведения соревнования
* Демонстрация конкурсных очагов.
* Утверждение графика и решение организационных вопросов

**4. 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.
  + Листья салатов – 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).
  + 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. 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.
  + Допускается использование заранее приготовленных продуктов длительного хранения (например, вяленое мясо).

**5. ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ**

Участникам предоставляется рабочий бокс:

* + - Столы
    - Место для костра
    - Дрова, вода

На время проведения соревнований участниками используется собственная кухонная посуда и инвентарь: доски, миски. Участникам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент.

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

Участники используют собственные ножи.

**6. УНИФОРМА**

Участник чемпионата в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в форму, которая позволяет идентифицировать его как участника одного из конкурсов.

**7. ПРОЧЕЕ**

* Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила.
* 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.
* При очаге должны находиться технологические карты блюд.

**8. ПРИЗОВОЙ ФОНД**

Все участники получают дипломы, подарки от оргкомитета, призы от партнёров.

Победитель чемпионата:

* Кубок за первое место
* Диплом
* Подарки от Оргкомитета.

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

**9. ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ**

Жюри состоит из членов Ассоциации кулинаров России, Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров РБ.

**10. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ**

Церемония награждения состоится 16 сентября в 15.00.

**11. ОРГКОМИТЕТ ЧЕМПИОНАТА**

ВАЖНО:

Организаторы имеют право вносить изменения и дополнения в правила соревнований не позднее, чем за 10 дней до начала соревнований.

КОНТАКТНОЕ ЛИЦО ОРГКОМИТЕТА:

Акбулатов Ильдар Мударисович  [akbulat @mail.ru](mailto:ario-rb@mail.ru).

Телефон координаторов 8-917-416-24-18 (Акбулатов Ильдар Мударисович),

8-962-533-13-71 (Хамидуллин Руслан).

Заявки регистрируются до 11.09.23.

**Заявка на участие**

**в Фестивале исторической кухни «Забытые рецепты»**

|  |  |
| --- | --- |
| Республика, край, город |  |
| Ф.И.О. участника |  |
| Место работы |  |
| Должность |  |
| Ф.И.О. руководителя, отвечающего за участие в конкурсе |  |
| Контактный телефон, e-mail |  |
| Опыт профессиональной деятельности |  |

Я (фамилия, имя, отчество), \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ даю согласие на обработку своих персональных данных для участия в Фестивале исторической кухни **«Забытые рецепты»** на срок проведения мероприятия.С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись) (Фамилия И.О.)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.