

**ПОЛОЖЕНИЕ КОНКУРСА**

***«Битва шеф-поваров 2021»***

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Чемпионат «Битва шеф-поваров 2021» — это соревнование, которое проходит в рамках Всероссийской Олимпиады по Кулинарии и Сервису «ЛЕГЕНДА».

**1.1. ОРГАНИЗАТОРЫ ОТБОРОЧНОГО ЭТАПА**

Чемпионат «Битва шеф-поваров 2021» проводит Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан при поддержке Национальной Ассоциации Кулинаров России и Министерства торговли и услуг Республики Башкортостан.

**1.2. ЦЕЛЬ ЧЕМПИОНАТА**

Целью данного чемпионата является определение лучшего среди шеф-поваров Республики.

**1.3. ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ**

Даты проведения Олимпиады «Битва шеф-поваров 2021»: 10-12 сентября 2021 года

Место проведения Олимпиады: г. Пермь, Социокультурное пространство «Завод Шпагина».

Даты проведения чемпионата: 21 марта 2021 года.

Место проведения чемпионата: г. Уфа, ул. Заки Валиди, д.2, на площадке Конгресс-Холла «Торатау».

Главная площадка состоит из 4 боксов.

21 марта – «Битва шеф-поваров 2021». Отборочный тур.

Церемония награждения и закрытия чемпионата 22 марта в 18.00-20.00

**2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ**

**2.1. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ**

Участником соревнований может стать любой кулинар в возрасте от 23 лет из любого района Республики Башкортостан, работающий по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар) на любом предприятии питания на территории Республики.

Участник может взять с собой:

 1 помощника в возрасте до 23 года включительно.

**2.2. ОПЛАТА И ДРУГИЕ УСЛОВИЯ**

К участию в соревнованиях допускаются участники, подавшие заявку и оплатившие до 10 марта 2021 года регистрационный взнос в размере 1 000 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.

В день участия предоставляются от каждого участника технологические карты блюд.

Организаторы предоставляют услуги волонтёров (студентов кулинарных колледжей) по 1 человеку на каждый бокс. 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 Чибрикиной Наталье Николаевне ario-rb@mail.ru.

Обязательно прилагается фото в кители.

 Телефон координаторов 8-917-75-28-408 (Чибрикина Наталья Николаевна),

 8-919-158-29-39 (Илларионова Ольга Владимировна).

 Заявки регистрируются до 10.03.21

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**

Участники готовят:

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

2 порции - для дегустации жюри, 1 - для демонстрации зрителям и фото.

1. ЗАКУСКА:

Обязательные продукты:

**· Сом (тушка)**

**· Белые грибы сушеные**

Условия:

· Основной ингредиент минимум в 2 техниках

· Соус обязателен

2. ВТОРОЕ БЛЮДО – ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Обязательные продукты:

**· Перепелка (тушка)**

**· Капуста белокочанная**

Условия:

Мясо перепела должно быть отделено от кости, наличие костей и других несъедобных элементов при подаче не допускается.

· Основной ингредиент минимум в 2 техниках

· Гарнир минимум 2 вида с применением разных технологий

· Соус минимум 2 вида с применением разных технологий

Подробнее с правилами использования своих продуктов можно ознакомиться в п.4.

Информация по брендам обязательных продуктов будут высланы позднее.

2 порции - для дегустации жюри, 1 - для демонстрации зрителям и фото.

Три основных продукта на финальное состязание в номинации «Чёрный ящик» предоставляются организаторами конкурса (номинация «Чёрный ящик»)

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:

Участник готовит 3 одинаковых сета, состоящих из 2-х блюд задания.

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

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

Для презентационного сета, как было сказано выше, 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**

На выполнение конкурсного задания каждому участнику отводится 60 минут.

Участники стартуют с 5-минутным интервалом.

Все сеты должны быть поданы участником одновременно, ровно через 60 минут. Участник делает презентацию сета 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 во время и после завершения работы, и назначать штрафные баллы за ненадлежащий вид боксов).

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 боксов будут предложены Оргкомитетом, исходя из очередности поступления заявок, графика соревнований и жеребьёвки боксов, которую

оргкомитет будет проводить во время собрания 20 марта.

**3.4. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД ЧЕМПИОНАТОМ**

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками 20 марта в 17:00. Место - встречи площадка чемпионата.

Участники обязательно должны присутствовать на собрании.

На собрании будут проводиться:

 Жеребьёвка

 Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования

 Демонстрация конкурсных боксов

 Утверждение графика по дням и решение организационных вопросов

**4. ПРОДУКТЫ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ**:

ВНИМАНИЕ: ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ БУДУТ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ОРАГНИЗАТОРОМ

 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 участникам по факту оплаты регистрации.

**5. ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ**

Участникам предоставляется рабочий бокс:

 Производственные столы

 Пароконвектомат

 Индукционная плита

 Холодильное оборудование

 Мойка

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.

**6. УНИФОРМА**

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

**7. ПРОЧЕЕ**

 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.

 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 чемпионата.

 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 «ШЕФ года Башкортостана»

 Кубок за первое место

 Медаль

 Диплом

 Подарки от Оргкомитета.

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

Победители республиканского отборочного чемпионата участвуют в Финале Всероссийской Олимпиады по кулинарии и сервису без дополнительных сборов.

**9. ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ**

Жюри состоит из российских судей, аккредитованных WorldChefs (WACS).

**10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ**

Система оценок соответствует международным стандартам WorldChefs.

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 и композиция (презентационный стол);

50 баллов – вкус блюда.

**11. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ**

Церемония награждения состоится 22 марта в 18.00-20.00

**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:

Чибрикина Наталья Николаевна ario-rb@mail.ru.

Телефон координаторов 8-917-75-28-408 (Чибрикина Наталья Николаевна),

 8-919-158-29-39 (Илларионова Ольга Владимировна).

 Заявки регистрируются до 10.03.21.

**Заявка на участие в конкурсе «Битва шеф-поваров 2021»**

|  |  |
| --- | --- |
| Республика, край, город |  |
| Ф.И.О. участника |  |
| Место работы |  |
| Должность |  |
| Ф.И.О. руководителя, отвечающего за участие в конкурсе |  |
| Контактный телефон, e-mail |  |
| Участие в профессиональных соревнованиях и награды в них |  |

Я (фамилия, имя, отчество), \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ даю согласие на обработку своих персональных данных для участия в конкурсе **«Битва шеф-поваров 2021»** 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.)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.