

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.uv66.ru/templates/template47/images/logo.png | **Гастрономический Фестиваль**  **«ЕврАзия-Фест»** |
|  |

**ПАСПОРТ ПРОЕКТА**

|  |  |
| --- | --- |
| **События Фестиваля** | * **Конкурс «Шеф повар года-2018» индивидуальные соревнования (с дегустацией)** * **Конкурс «Шеф кондитер года-2018» индивидуальные соревнования (с дегустацией)** * **Четвертый областной молодежный конкурс по кулинарии и сервису** * **Кулинарная эстафета** |
| **Участники** | Участники фестиваля – профессиональные кулинары, студенты профильных образовательных учреждений Свердловской области, городов России и других стран, а также воспитанники детских домов и домов-интернатов. |
| **Даты проведения** | 25-27 сентября 2018 года |
| **Место проведения** | Екатеринбург, МВЦ «Екатеринбург-ЭКСПО»,  бульвар Экспо,2 |
| **Организаторы** | Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области |
| **Оператор** | ООО «ВО «Уральские выставки» |
| **Оргкомитет** | **8 (343) 312 00 07**  (доб. 340), (доб. 341), (доб. 342), (доб. 343)  o.mekerova@[egov66.ru](mailto:a.vatoropina@egov66.ru) |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ** |

* Проведение Фестиваля ориентировано на совершенствование профессионального мастерства работников предприятий общественного питания, культуры обслуживания, выявление лидеров в сфере общественного питания, а также на обмен опытом, повышение престижа и значимости профессии, помощь   
  в профессиональной ориентации молодежи и привлечение кадров в сферу общественного питания.
* К участию в Фестивале приглашаются национальные, региональные, городские, корпоративные команды, индивидуальные участники из Свердловской области, городов России, других стран (возможно выступление в одной или нескольких номинациях по выбору), а так же студенты профессиональных образовательных учреждений: колледжей, вузов, готовящих специалистов для индустрии гостеприимства (услуги, общественное питание).
* Заявки на участие в Фестивале принимаются до 7 сентября 2018 года   
  и подлежат регистрации в день ее подачи. С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника. Участники подают в оргкомитет заявку по прилагаемой форме на электронную почту, указанную в паспорте проекта или лично в Министерство, по адресу: г. Екатеринбург, ул. Р. Люксембург,60. оф. 320. Форма заявки прилагается.
* Информация о количестве поданных заявок на участие размещается   
  на сайте http://mcxso.midural.ru
* Участие в Фестивале для студентов профессиональных образовательных учреждений бесплатное. Профессионалы, участвующие в конкурсных мероприятиях оплачивают регистрационный взнос в размере 1,5 тыс. рублей (реквизиты для оплаты прилагаются.)
* Участники обязаны выступать в поварской форме: куртка, брюки/юбка (черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды), фартук, специальная обувь, головной убор, джинсы не допускаются. Участники должны иметь действующие медицинские книжки.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **ОБОРУДОВАНИЕ РАБОЧИХ МЕСТ** |

* Для практических командных и индивидуальных соревнований оборудуется 10 рабочих мест. Оснащение рабочих мест включает: производственные столы не менее 2 шт., настольное оборудование - весы электронные, индукционная плита миксер планетарный. Дополнительно организуется общая производственная зона оснащенная: пароконвектоматом не менее 3 шт., холодильным шкафом среднетемпературным не менее 2 шт., ванны моечные двух секционные, стеллажи.
* Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь для работы, посуду и прочие аксессуары для демонстрации конкурсных работ участники обеспечивают самостоятельно.
* Посуда должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов. Посуда, используемая для работы на индукционных плитах, должна иметь магнитные свойства. Организаторы не несут ответственности за утерю инвентаря, посуды и прочих принадлежностей участников.
* Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнований техническое жюри проводит осмотр инвентаря и оборудования. Участники несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование   
  и инвентарь.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **ТРЕБОВАНИЯ К РАБОЧИМ МЕСТАМ И ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ** |

* Во время выступления участники должны соблюдать санитарно-гигиенические правила.
* Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, тряпки, бумажные полотенца, мусорные мешки   
  и пр.).
* При оценке члены жюри будут учитывать состояние рабочих мест,   
  и соблюдение правил гигиены во время выступления. По окончании выступления участник должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование.
* Участники используют свой собственный профессиональный инструмент, а также тарелки и соусники для демонстрации блюд. Рекомендуются тарелки белые гладкие плоские без рисунка диаметром не менее 28 см.
* Для выполнения конкурсных работ участники обеспечивают себя продуктами самостоятельно.
* Принесенные продукты могут быть заранее вымыты, но не очищены   
  и не нарезаны; рыба может быть выпотрошенной, но не разделанной на филе; мясо/птица не должны быть поделены на порции, допускается использование мяса   
  в виде фарша. Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов. Все элементы декора и украшение конкурсных изделий делаются участниками   
  в ходе соревнования в пределах рабочей зоны.
* Осмотр продуктов, принесенных участниками, осуществляет техническое жюри до начала соревнований.
* Так как оценка конкурсных работ, выполненных в рамках производственных рабочих мест, предполагает дегустацию членами жюри, участники должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:

- продукты питания должны храниться при температуре не выше +4оС в накрытых лотках или накрытых контейнерах;

- продукты не должны находиться при температуре 65оС дольше двух (2) часов;

- при транспортировке и хранении продукты питания должны быть закрыты чистым пластиком или герметичной крышкой; запрещается хранить сырые продукты вместе с приготовленной пищей;

- допускается ношение перчаток при работе с грязными или пачкающимися предметами, такими, как свекла и т.п.;

- к готовой к употреблению пище участники не должны прикасаться голыми руками, для этого используются щипцы, палочки, пинцеты или перчатки; использование перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи - при смене продукта перчатки необходимо заменить.

- дегустация блюд должна проводиться при помощи одноразовых приборов, или приборов, подлежащих обязательному мытью после каждой дегустации; двойное погружение одной и той же ложки в один соус или блюдо недопустимо.

* Участники **несут ответственность за качество** готовых блюд/изделий предоставляемых на дегустацию членам жюри.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **СХЕМА КУЛИНАРНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ФЕСТИВАЛЯ «ЕВРАЗИЯ ФЕСТ»** |

* **Конкурс «Шеф повар года-2018» - индивидуальные соревнования**
* **Конкурс «шеф кондитер года-2018»**
* **Четвертый областной молодежный конкурс по кулинарии и сервису**
* **Кулинарная эстафета** (Организуется для детей воспитанников детских домов и домов-интернатов Свердловской области- информация о порядке проведения эстафеты будет сообщена дополнительно)

|  |  |
| --- | --- |
|  | **ЧЕТВЕРТЫЙ ОБЛАСТНОЙ МОЛОДЕЖНЫЙ КОНКУРС**  **ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ** |

Участники Четвертого областного молодежного конкурса (далее- Конкурс) индивидуальные участники и команды, сформированные из студентов профильных образовательных учреждений, а так же молодежь в возрасте до 25 лет, осуществляющие профессиональную деятельность в отрасли общественного питания.

Конкурс проходит по **следующим номинациям**:

- номинация «АРТ-класс», индивидуальное участие (без дегустации)

- номинация «Студенческий обед», командное участие (с дегустацией)

- номинация «Сервис-класс», командное участие

-творческая номинация «Визитная карточка образовательного учреждения»

Для команд, представляющих учебное заведение, творческая номинация «Визитная карточка» является обязательной.

Конкурсанты могут выбрать для участия как одну, так и несколько практических номинаций. Кроме того участники могут выставить в каждой практической номинации по несколько работ, при этом каждая работа оценивается как самостоятельное участие.

Судьи обращают внимание на правильное профессиональное приготовление   
с учетом современных тенденций, мастерство исполнения, трудоемкость, оригинальность, рациональное использование ингредиентов, подача, аппетитность, цветовое сочетание всех использованных ингредиентов, сбалансированность блюда, размер порции, соответствие заданию и теме.

***Комментарии по участию в номинациях***

**АРТ-КЛАСС, индивидуальное участие (без дегустации)**

Работы в **номинации АРТ- класс** могут быть представлены в следующих категориях:

**Категория 1**. Художественные изделия из пищевых продуктов

**Категория 2.** Сладкий стол

В категории «Художественные изделия из пищевых продуктов» участники могут представить работы, выполненные в виде картин, панно, художественных композиций, работ из соленого теста, а также композиции выполненные из шоколада, карамели, марципана, и др.

В категории «Сладкий стол» участники выставляют тематические торты, пирожные и др. Максимальный размер изделий **70х70 см** в основании, по высоте ограничений нет. В композициях из пищевых продуктов могут быть использованы различные съедобные материалы: семена, крупы, специи, в том числе соль, яичная скорлупа. В работах можно использовать техники: сахарная работа в технике «вышивка»; роспись по шоколаду; картины в виде аппликаций. Предпочтение отдается работам с цветовой гаммой, максимально приближенной к естественной. Разрешается использование поддерживающих конструкций.

В работах из соленого теста не рекомендуется использовать красители ярких цветов.

В изготовлении экспонатов из карамели должно быть использовано не менее двух техник: сахарные формы, ливная, пластичная, суфле-техники.

Готовый торт выставляется весом не менее 3,0 кг. Все элементы торта должны быть изготовлены из съедобных материалов. Часть торта представляется в разрезе   
для жюри (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом).

Экспозиции, представленные в категории «АРТ-класс», могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть цветы, драпировка, свечи (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Работа и декорации должны составлять единую, гармоничную композицию   
и соответствовать заявленной тематике.

Критерии оценки в номинации «АРТ-КЛАСС»:

1. **Техника и уровень сложности выполнения** (уровень сложности выполнения работы с точки зрения художественного таланта, времени, затраченного на выполнение работы, трудоемкость и оригинальность идеи) ***–* 40 баллов.**
2. **Инновации** (использование новых продуктов, технологий, способов обработки, новый и творческий подход к работе должен быть очевиден) **-35 баллов**
3. **Композиция** (общее впечатление, от оформления блюд, практичность, эстетичность, цветовое решение презентация ***– 25 баллов.***

***Максимальное количество баллов – 100.***

Регламент АРТ-КЛАССА:

* + Оформление экспозиции – 08:00 – 09:30
  + Оценка работ членами жюри – 10:00 – 13:00
  + Подведение итогов и награждение 17:00-18.00
  + Снятие экспозиции – после 18:00

***СТУДЕНЧЕСКИЙ ОБЕД***

**Номинация «Студенческий обед», командное участие (с дегустацией)**

Соревнование в данной номинации будет организовано в 2 смены, максимальное количество команд, которые смогут принять участие в соревнованиях - не более 20. Численность команды 2 человека. Номинация – с дегустацией. Участники данной номинации, выступают на глазах у зрителей на специально оборудованной площадке. Техническая оснащенность рабочих мест приведена в разделе «Оборудование рабочих мест» настоящего положения.

Перед началом соревнований участники команды представляют членам жюри, оформленные в соответствии с требованиями, технологические карты на блюда.

Каждая команда в течение **90 минут** готовит и подает:

- один вид холодной или горячей закуски;

- горячее блюдо с гарниром;

Каждое блюдо готовится на 3 порции: две- для дегустации членами жюри, одно – для демонстрации зрителям.

Команды стартуют с интервалом в 10 минут, все приготовленные блюда команда подает одновременно через 90 минут после старта. Время подачи блюд контролируется. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, за приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются.

Блюда подаются и демонстрируются командой с использованием собственной столовой посуды. Рекомендуются тарелки белые гладкие плоские без рисунка диаметром 28 см. Один из членов команды делает презентацию блюд членам жюри. Продолжительность презентации не должна превышать 5-7 минут.

Критерии оценки в номинации «Студенческий обед»:

**1. Презентация**/**Подача** (современная оригинальная форма подачи, художественный вкус, цветовая гамма, свободное размещение, новые элементы оформления (съедобные), привлекательность, аппетитность) – **0-20 баллов.**

**2. Композиция/Вкус** (вкус, аромат, гармоничность в подборе продуктов, легкая усвояемость) – **0-50 баллов.**

**3. Современные технологии/Инновация** (соответствие применяемых технологий современным кулинарным традициям – **0-15 баллов.**

**4.  Профессионализм** (организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, чистота подачи блюд, их идентичность) – **0-15 баллов.**

Оценки выставляются в целом за работу команды, максимальная оценка – **100 баллов.** Дробные оценки не выставляются.

Регламент проведения номинации

Работа команд организована в две смены:

* **9.00-9.30** Общее построение команд, представление членов жюри
* **9.30-10.00** Подготовка рабочих мест команд первой смены, осмотр подготовленных продуктов членами жюри
* **10.00-13.00** Работа команд 1-й смены по выполнению конкурсных заданий
* **13.00-13.30** Подготовка рабочих мест команд второй смены, осмотр подготовленных продуктов членами жюри
* **14.00-17.00** Работа команд 2-й смены по выполнению конкурсных заданий
* **17.00-18.00**Подведение итогов, награждение

Указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости   
от фактического количества поданных заявок.

**СЕРВИС-КЛАСС**

**Номинация «Сервис-класс»- командные соревнования**

Максимальное количество команд, допущенных к участию в Сервис-классе   
не более 10. Команда состоит из 2-х человек: два официанта или официант и помощник официанта. Соревнования в данном классе состоят из двух этапов:

***1 этап: Сервировка стола (***[***set the table***](http://ru.dictionarist.com/set+the+table)*)*

Все заявленные к участию команды по сигналу членов жюри стартуют одновременно. Продолжительность этапа 10 минут. Участники команды вместе или один из участников сервирует стол на четыре персоны в соответствие с выбранным меню***.***

По истечении указанного времени жюри останавливают сервировку. Если участники не закончили сервировку полностью, жюри назначает дополнительное время – количество дополнительно затраченного времени соответствует количеству штрафных баллов.

Столы и стулья предоставляются организаторами, при этом участники могут использовать собственную мебель. Приборы, посуду, текстиль и элементы оформления участники подбирают самостоятельно по своей теме.

***2 этап: Презентация***

Продолжительность презентации не более 5-7 минут. Участники представляют выбранную тему, презентуют меню на две персоны и дают краткую характеристику выбранных блюд и напитков, обосновывают соответствие меню выбранной теме, комментируют основные принципы оформления и сервировки стола.

В ходе презентации жюри могут предложить участникам решение ситуационных задач. Конкурсанты должны предложить корректные, верные, остроумные решения проблем с минимальными потерями для гостя, предприятия и самого официанта.

Критерии оценки в номинации «Сервис-класс»

* Соблюдение последовательности и правил сервировки (в процессе подготовки стола);
* Соответствие сервировки предложенному меню;
* Технические аспекты сервировки стола (расположение посуды, приборов, бокалов   
  и т.д.);
* Оформление (применимость в гастрономической практике, общее впечатление);
* Стиль работы, внешний вид участника (манера двигаться, держаться, культура поведения);
* Скорость работы *(оценка критерия см. 2 этап конкурса*);
* Общее впечатление от обслуживания;
* Умение общаться с гостем, разрешить ситуацию, в том числе нестандартную;
* Соблюдение технологии подачи напитков, выбор посуды, розлив алкогольных   
  и безалкогольных напитков;
* Презентация меню, соответствие выбранной тематике.

За каждый критерий члены жюри могут поставить  **0-10 баллов. Максимальная оценка сервис-жюри - 100 баллов.**

Регламент номинации «Сервис-класс»:

* + Подготовка к конкурсу 9.00 – 10.00
  + Соревнования команд и работа жюри – 10.00 – 14.00
  + Подведение итогов 17.00-18.00
  + Снятие экспозиции – после 18.00

**ТВОРЧЕСКАЯ НОМИНАЦИЯ**

**«ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ»**

Данная номинация является творческой частью Четвертого областного молодежного конкурса по кулинарии и сервису. Данный конкурс покажет, что кулинар – это не только вкусная, но и очень креативная и творческая профессия.

В номинации представляется «визитная карточка» образовательного учреждения в формате яркого выступления команды (жанр выступления на усмотрение команды). Общее выступление команды, включая видео презентацию не более 10 минут.

В качестве членов жюри конкурса «визитная карточка» приглашаются по одному представителю от каждого учебного заведения, подавшего заявку на участие   
в конкурсе. Кандидатуры в состав жюри необходимо представить до 7 сентября 2018 года.

**Каждый член жюри в данной номинации может оценить команду соперника на 0-10 баллов. Максимальная оценка за номинацию – пропорционально количеству членов жюри.**

Команда может дополнительно получить **10 баллов** – как приз зрительских симпатий.

Регламент номинации:

* + Презентация «визитная карточка» – 13.00 – 16:00
  + Подведение итогов и награждение – 16.00-17.00
  + Награждение – 18.00

|  |  |
| --- | --- |
|  | **СУДЕЙСТВО, ПОРЯДОК ОПРЕДЕЛЕНИЯ И НАГРАЖДЕНИЕ**  **ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ «ЕВРАЗИЯ ФЕСТ»** |

* Состав жюри формирует оргкомитет из профессионалов, имеющих практический опыт судейства кулинарных соревнований. С персональным составом жюри можно будет ознакомиться на сайте <http://mcxso.midural.ru> не позднее 15 августа 2018 года.
* Все участники Фестиваля получают памятный диплом участника.
* Оргкомитет организует и проводит награждение победителей в торжественной обстановке при участии представителей средств массовой информации. Для получения награды призеры должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде. Победители соревнований **без профессиональной одежды** к награждению **не допускаются**.
* Информация о проведении Фестиваля, итоговый протокол соревнований будут размещены в средствах массовой информации и на официальном сайте Министерства в сети Интернет <http://mcxso.midural.ru>.
* Порядок определения победителей по отдельным конкурсным мероприятиям Фестиваля «ЕврАзия ФЕСТ»:

Конкурс «Шеф-повар года-2017»- индивидуальные соревнования

**Номинации**:

**-** Индивидуальные практические соревнования с дегустацией

**-** Индивидуальные соревнования без дегустации (категории на выбор)

* «Фуршетные закуски»
* «Вегетарианское блюдо»
* «Рыбное блюдо»

Победители определяются в каждой номинации. Максимальное количество баллов, которое могут набрать участники в номинации составляет 100 баллов.

Победителями становятся участники, набравшие:

90 - 100 баллов – 1 место;

80 - 89 баллов – 2 место;

70 - 79 баллов – 3 место;

69 - 55 баллов – диплом призера в номинации

Победители в номинациях (1,2,3 места) награждаются медалями, дипломами   
и подарками от организаторов и партнеров.

Победителем Конкурса «Шеф-повар года 2018» становиться участник, набравший в сумме за участие в двух номинациях максимальное количество баллов:

**Первое место** Памятный Приз «Золотой призер» - «Шеф-повар года 2018», золотая медаль, диплом победителя, денежный приз

**Второе место** Памятный Приз «Серебряный призер» - «Шеф-повар года 2018», серебряная медаль, диплом победителя, денежный приз

**Третье место** Памятный Приз «Бронзовый призер» - «Шеф-повар года 2018», бронзовая медаль, диплом победителя, денежный приз

Четвертый областной молодежный конкурс по кулинарии и сервису

**Номинации**:

**-** «АРТ-класс», индивидуальное участие (без дегустации)

**-** «Студенческий обед», командное участие (с дегустацией)

**-** «Сервис-класс», командное участие

**-** Творческая номинация «Визитная карточка образовательного учреждения»

Определяются победители в каждой номинации. Максимальное количество баллов, которое могут набрать участники в каждой номинации, составляет 100. Победителями становятся участники, набравшие

90 - 100 баллов – 1 место;

80 - 89 баллов – 2 место;

70 - 79 баллов – 3 место;

69 - 55 баллов – диплом призера в номинации

Победители (1,2,3 места) награждаются медалями, дипломами, призами   
и подарками от организаторов и партнеров.

Для оценки творческой номинации «Визитная карточка» подбирается специальное жюри из представителей команд-участников. Данная номинация оценивается как самостоятельный конкурс, но для команд, представляющих учебное заведение, является обязательным.

Для получения награды призеры должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде. Победители соревнований   
**без профессиональной одежды** к награждению **не допускаются**.

**ВАЖНО!!! Организаторы Гастрономического Фестиваля «ЕВРАЗИЯ ФЕСТ» оставляют за собой право вносить изменения в настоящее Положение,   
но не позднее 7 сентября 2018 года.**

