

ПОЛОЖЕНИЕ

МЕЖДУНАРОДНОГО КУЛИНАРНОГО КУБКА

**в рамках
Международной специализированной оптовой
выставки-ярмарки PRODEXPO**

Беларусь, Минск

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Цели.

МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК (далее **Кубок**) проводится в целях выявления, раскрытия и поддержки талантов среди работников сферы HoReCa, совершенствования их профессионального мастерства, повышения качества питания в индустрии гостеприимства с целью развития въездного туризма и обеспечения предоставления туристам высокого качества обслуживания во всех секторах туристической индустрии, популяризации национальных кулинарных традиций.

1.2. Организаторы.

ЧИУП «Овсянникова и К» – учредитель и издатель научного производственно-практического журнала «Пекарь&Кондитер», РУП «Национальный выставочный центр «Белэкспо» при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия РБ и МОО «Лига славянской кулинарии и гостеприимства».

1.3. Время и место проведения.

Точные даты и место проведения сообщается участникам Кубка не позднее 2 месяцев до его проведения.

1.4. Программа Кубка:

- серия практических индивидуальных состязаний в категориях «Профессионалы» и «Юниоры»;
- командные состязания юниоров;
- командные состязания с присуждением «Гран-при Кубка»;
- индивидуальные выступления профессиональных шеф-поваров и поваров в номинации «Шеф-повар года» на приз «Бриллиантовый колпак»;
- индивидуальные выступления шеф-поваров и су-шефов 4–5* отелей с присуждением звания «Гранд-шеф отеля».

В программе Кубка состоятся презентации новых продуктов, технологий в области индустрии питания и ресторанного дела, дегустации.

В рамках Кубка пройдет серия практических мастер-классов от именитых мировых шеф-поваров и судей международной категории.

1.5. Контакты

По всем вопросам, связанным с проведением и участием в Международном кулинарном кубке, обращаться к организатору по телефонам: +375 17 302-44-59, +375 2) 686-41-29.

Эл.адрес: cakes_school@list.ru, официальный сайт: www.bcmagazine.by

II. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

Участники конкурсных номинаций должны зарегистрировать свое присутствие у организаторов не позднее чем за час до начала номинации.

2.1. Требования к конкурсным блюдам

- Конкурсные блюда необходимо подбирать таким образом, чтобы продемонстрировать профессиональное мастерство, знание современных трендов в кулинарии, навыки пользования инвентарем, а также рациональное использование отводимого для состязания конкурсного времени.
- Тарелки для презентации должны быть белыми, круглыми, диаметром не менее 28 см (допускается оригинальная форма тарелок в соответствии с концепцией блюда).
- Блюда должны соответствовать отраслевым стандартам, требованиям, предъявляемым к конкурсным блюдам, их названиям и заявленной номинации.
- Участники должны подготовить заранее таблички с названием блюд и кратким описанием для публичной презентации (ингредиенты, используемые технологии приготовления). Для членов жюри – технологические карты.
- Разрешается использовать любые элементы декора блюд.
- Для приготовления конкурсных блюд используются предварительно очищенные, но ненарезанные и неприготовленные овощи и фрукты. Рыбу, мясо, птицу можно использовать в виде порционных полуфабрикатов, которые заранее можно замариновать (если технологией приготовления предусмотрено предварительное маринование), но не подвергать более глубокой технологической обработке.
- Элементы декора, полуфабрикаты, предполагающие длительный процесс изготовления (более времени, отводимого на выполнение конкурсного задания), разрешается приготовить заранее и перед началом конкурса продемонстрировать их членам жюри.
- Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках допускается.

2.2. Требования к внешнему виду участников

- Участники выступают в профессиональной одежде, белом кителе (допускаются цветные элементы отделки), колпаке, фартуке, специализированной обуви, одноразовых перчатках.
- Участники имеют право наносить на китель логотипы объектов общественного питания, учреждений образования, партнеров и другие. Организаторы оставляют право нанесения на форменную одежду информации рекламного характера (например, логотипов партнеров, спонсоров).

2.3. Тайминг

- Продолжительность конкурсного состязания строго ограничена условиями участия в конкретной номинации.
- Через 15 мин после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано и освобождено.
- За превышение установленного срока приготовления (нахождения в боксе) из суммарных результатов выступления участников вычитаются штрафные баллы (1 минута = 1 штрафной балл).
- В случае превышения времени выполнения конкурсного задания более 10 минут участник дисквалифицируется.

2.4. Оснащение бокса

- **Рабочие места участников будут оснащены следующим оборудованием*:**

- ✓ 2 рабочих стола с полками;
- ✓ индукционная плита;
- ✓ холодильник;
- ✓ конвекционная печь.

**возможны изменения, можно уточнить за 10 дней до начала состязаний.*

- Разрешено использовать любое другое профессиональное оборудование, находящееся в исправном состоянии для обеспечения безопасной работы (наличие обеспечивается самостоятельно).
- Для презентации блюд предоставляется демонстрационный стол размером не менее 0,8 × 0,8 м (устанавливается за пределами бокса в зоне видимости посетителей выставки).
- Участники соревнований самостоятельно обеспечивают наличие в боксе пищевых продуктов, специй и др., кухонного инвентаря (сковороды, сотейники, кастрюли, ножи и др.), расходных материалов, необходимых для приготовления конкурсных заданий, а также тарелки для подачи и презентации готовых конкурсных блюд.
- Содержимое боксов участников проверяется членами жюри перед началом состязания на предмет отсутствия готовых изделий и других запрещенных предметов.

2.5. Порядок оценивания и награждения

- Оценивание конкурсных блюд и процесса работы осуществляется жюри, в состав которого входят высококвалифицированные шефы, победители и призеры международных конкурсов кулинарного искусства, сертифицированные судьи WACS и эксперты ProfSkills (WorldSkills).
- **Критерии оценки работы:**
 - ✓ **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, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации.
 - ✓ **50 БАЛЛОВ** – вкус блюда.
- **Оценка работы команды** ведется по 100-балльной системе. Каждое блюдо в составе меню оценивается исходя из 100 баллов. Далее результат суммы баллов по всем блюдам делится на количество блюд, и таким образом каждый судья получает среднюю оценку по меню. Далее суммируются очки команды от каждого судьи и делятся на количество судей. Судьи, участвовавшие в подготовке команды любым способом, не имеют права на выставление очков.
- В случае большого расхождения оценки между судьями руководитель судейской бригады проводит совещание с выставившими самую высокую и самую низкую оценку. При отсутствии единого мнения обе оценки не принимаются в расчет.
- Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с **временным регламентом**. Задержка наказывается снижением суммарного результата команды на 1 балл за каждую 1 минуту опоздания.
- По результатам конкурсных состязаний конкурсантам вручаются **дипломы об участии или диплом и медаль победителя** при суммарном количестве баллов выше 70:

Золотая медаль	100–90 баллов
Серебряная медаль	89–80 баллов
Бронзовая медаль	79–70 баллов
Диплом	69–60 баллов

- **Звание и кубок «Гранд-шеф отеля», призы «Бриллиантовый колпак» и «Гран-при Кубка»** получают участники и команда, набравшие наибольшее количество баллов в соответствующей номинации.
- Победителям могут вручаться призы от партнеров Кубка, сертификаты на обучающие мастер-классы, курсы и стажировки.

III. Индивидуальные состязания в категориях

«Профессионалы» и «Юниоры» по номинациям

- **Возрастные категории:**
 - ✓ «Профессионалы» (возраст от 23 лет и старше);
 - ✓ «Юниоры» (возраст от 16 до 22 лет включительно);
 - ✓ «Юниоры» (возраст от 12 до 16 лет включительно) с присутствием на конкурсной площадке (рядом с боксом) ответственного представителя несовершеннолетнего участника, отвечающего за соблюдение техники безопасности и психоэмоциональное состояние участника.
- **Номинации** (участник может принять участие в нескольких номинациях):
 - ✓ «Аутентичное блюдо белорусской кухни в современной интерпретации»;
 - ✓ «Холодная закуска»;
 - ✓ «Блюдо из птицы»;
 - ✓ «Блюдо из мяса»;
 - ✓ «Блюдо из рыбы»;
 - ✓ «Блюдо из овощей, паста»;
 - ✓ «Фуршетная закуска»;
 - ✓ «Ресторанный десерт».
- Участник должен приготовить и представить **3 идентичные порции блюда** согласно номинации в индивидуальной подаче и оформлении (2 порции для оценивания жюри, 1 – на демонстрационный стол для публичной презентации) в течение **45 минут** (публичное приготовление на конкурсной площадке в оборудованном боксе).

IV. Командные состязания юниоров

- **Возрастные ограничения:** возраст от 12 до 18 лет с присутствием на конкурсной площадке (рядом с боксом) ответственного представителя несовершеннолетних (тренера), отвечающего за соблюдение техники безопасности и психоэмоциональное состояние участников.
- **Команда участников**, состоящая из двух участников и тренера, готовит **3 блюда:** холодную закуску, горячее блюдо и десерт в количестве 2 идентичных порций в

индивидуальной подаче и оформлении (1 порции для оценивания жюри, 1 – на демонстрационный стол для публичной презентации) в течение **120 минут** (публичное приготовление на конкурсной площадке в оборудованном боксе).

V. Командные состязания профессионалов в номинации «ГРАН-ПРИ» (черный ящик)

- **Команда участников**, состоящая из трех профессионалов, готовит **3 ресторанных блюда: холодную закуску, горячее блюдо и десерт** в количестве 3 идентичных порций в индивидуальной подаче и оформлении (2 порции для оценивания жюри, 1 – на демонстрационный стол для публичной презентации) в течение **120 минут** (публичное приготовление на конкурсной площадке в оборудованном боксе).
- Набор продуктов «Черный ящик» для приготовления блюд будет известен только в начале соревнования.

VI. Индивидуальные состязания в номинации «ШЕФ-ПОВАР ГОДА» на приз «БРИЛЛИАНТОВЫЙ КОЛПАК»

- Номинации для профессионалов от 23 лет.
- Участник должен приготовить и представить **3 ресторанных блюда: холодную закуску, горячее блюдо и десерт** в количестве 3 идентичных порций в индивидуальной подаче и оформлении (2 порции для оценивания жюри, 1 – на демонстрационный стол для публичной презентации) в течение **120 минут** (публичное приготовление на конкурсной площадке в оборудованном боксе).

VII. Конкурс «БАТЛ ШЕФОВ»

Индивидуальные выступления шеф-поваров и су-шефов 4–5* отелей с присуждением звания «ГРАНД-ШЕФ ОТЕЛЯ»

- Номинации для профессионалов – шефов и су-шефов отелей.
- Участник представляет свой отель и демонстрирует корпоративный стиль, посуду, фирменную подачу.
- Готовят **2 любых** блюда с учетом концепции и специализации объекта размещения: **одно блюдо – для обслуживания по типу «шведский стол», второе – для «а-ля карт».**
- Блюдо для обслуживания по типу «шведский стол» готовится, оформляется и подается в 2 функциональных емкостях из нержавеющей стали размером 176×325 мм высотой 20–100 мм (в зависимости от вида блюда).
- Для **а-ля карт** блюдо готовится в количестве **3 идентичных порций** в индивидуальной подаче (2 порции для оценивания жюри, 1 – на демонстрационный стол для публичной презентации).
- Для приготовления предоставляется **120 мин.** (публичное приготовление на конкурсной площадке в оборудованном боксе).