

ОТБОРОЧНЫЕ ЭТАПЫ ВСЕРОССИЙСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ ЛЕГЕНДА имени Виктора Беляева

В РАМКАХ ВОЛЖСКОГО ОТБОРОЧНОГО БАТТЛА ЛЕГЕНДЫ АСТРАХАНИ "В.О.Б.Л.А." (ПРОЕКТ "КРЕНДЕЛЬ-2022")

РЕГЛАМЕНТ

чемпионата «КОНДИТЕР ЛЕГЕНДА» в Астраханской области.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Отборочный этап Чемпионата «**КОНДИТЕР ЛЕГЕНДА**» — это соревнование, которое проходит в рамках Всероссийской Олимпиады по Кулинарии и Сервису «**ЛЕГЕНДА**».

1.1. ОРГАНИЗАТОРЫ

Всероссийскую Олимпиаду по Кулинарии и Сервису «**ЛЕГЕНДА** имени Виктора Беляева», в рамках которой пройдет Чемпионат «**КОНДИТЕР ЛЕГЕНДА**», проводит Национальная Ассоциацией Кулинаров при поддержке Правительства РФ и Правительства Пермского края и под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров Worldchefs.

1.2. ЦЕЛЬ ЧЕМПИОНАТА

Целью данного чемпионата является определение лучшего молодого повара Олимпиады.

1.3. ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Дата проведения отборочного этапа в Астраханской области 17-19 мая 2022 года.

Даты проведения отборочных туров по России: **с марта по сентябрь 2021 года**

Даты проведения Олимпиады: **9-11 сентября 2022 года.**

Даты проведения чемпионата «**КОНДИТЕР ЛЕГЕНДА**»: **сентябрь 2022 года**

Место проведения отборочного этапа Олимпиады: город Астрахань, улица Куликова, 42..

2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

2.1. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

Участником соревнований может стать любой кондитер в возрасте **от 18 лет**, профессионал или учащийся в профильном колледже, вузе или работающий по профилю кондитер или повар-кондитер, проживающий в Астраханской области.

С участниками может прибыть руководитель/куратор (права руководителя см. ниже, в разделе п.7«ПРОЧЕЕ»).

2.2. ОПЛАТА И ДРУГИЕ УСЛОВИЯ

Регистрационный взнос для участника в данном соревновании установлен в **размере 2000 руб.** **Примечание: от регистрационного взноса освобождаются участники, обучающиеся в учебных заведениях, состоящих в Ассоциации Рестораторов и Кулинаров Астраханской области.**

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 волонтеров (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

- до 10 мая 2022 года подать заявку на участие по адресу электронной почте zayavkaolimp@yandex.ru.
- до 10 мая 2022 необходимо предоставить технологические карты задания;
- до 12 мая 2022 года получить подтверждение об участии в чемпионате;
- до 17 мая 2022 года после получения подтверждения, оплатить регистрационный взнос за участие. В случае отказа от участия в соревнованиях, регистрационные взносы не возвращаются (деньги идут на покрытие административных расходов);

ТЕМА КОНКУРСА: Архитектурное искусство будущего»

Тема должна развиваться в оформлении всех трех заданий, а так же в декорации презентационного стола. Презентационный стол оформляет помощник участника.

1.1. ТОРТ АНТРЕМЕ

Участник готовит торт антреме, в его состав должны входить обязательные составные части:

- Компоте дыня или облепиха
- Ванильное кремю
- Мусс из молочного шоколада
- Бисквит Брауни (как домашняя заготовка)
- Гляссаж (зеркальная глазурь в гамме от светло желтого, до темного оранжевого-как домашнее задание)
- Шоколадное кольцо в обертку бортовки торта (как домашнее задание)
- Элементы оформления на общую тему Архитектурного искусства будущего (как домашнее задание)
- Диаметр торта 16см

- Вес торта 800 -1000 гр
- Задание готовится в двух экземплярах, один торт только с гляссажем - для дегустации, второй с гляссажем и декором для презентационного стола.

1.2. ПИРОЖНЫЕ ШУ

Участник готовит пирожное ШУ, в его состав должны входить обязательные составные части: Элементы оформления на общую тему Архитектурного искусства будущего.

- Кракеллин натуральный
- Заварной крем как наполнитель с черной смородиной (пюре)
- Шантильи крем
- Конфи с яблоком Семеренко, Антонвские или Голден
- Шоколадный декор
- Диаметр 5-6 см
- Вес 50-60 гр
- Задание готовится в двенадцати экземплярах, шесть без декора - для дегустации, и шесть с декором для презентационного стола.

3.2. НАРЕЗНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Участник готовит нарезное пирожное, в его состав должны входить обязательные составные части: Элементы оформления на общую тему Архитектурного искусства будущего.

- Классический бисквит (домашняя работа)
- Кремю вишня-вишневый ликер
- Взбитый ганаш
- Конфи с клубникой (пюре или замороженная)
- Декор из шоколада
- Размер 3*9 см
- Вес 80-90 гр
- Задание готовится в десяти экземплярах, три без декора - для дегустации, и семь с декором для презентационного стола.

3.4. ПРЕЗЕНТАЦИОННЫЙ СТОЛ

Общее оформление презентационного стола по главной теме: Архитектурное искусство будущего. В оформлении разрешается использование любых тканей, пластика, дерева металла, камня, природных материалов. Размер композиции по размеру стола 80*80 и не более 100 см в высоту. Допускается использование светодиодной подсветки.

2. ТАЙМИНГ

На выполнение конкурсного задания отводится **4 часа**. Боксы стартуют одновременно.

Тезисно исполнить следующий тайминг Торт 90 минут, Шу 90 минут, Нарезное пирожное 60 минут. Но главное условие уложиться в 4 часа и презентовать по очереди свои работы жюри.

До начала соревнования участникам отводится 30 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 балы за ненадлежащий вид боксов.)

Все изделия отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом (одновременно спустя 4 часа). Задержка наказывается штрафными баллами: **УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА.**

3. ПОСУДА

Посуда для дегустации судей должна быть белой без рисунков и узоров, круглая и иметь диаметр от 26 до 30 см. Такая посуда будет находиться в боксе, но участник может привезти свою.

Посуду для презентационного стола, как и цветовую гамму и конфигурацию посуды участник подбирает самостоятельно, однако у дегустационных и презентационных изделий должны быть кондитерские подложки.

4. ПОРЯДОК ВЫСТУПЛЕНИЯ В БОКСАХ

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 8 сентября.

Порядок выступления участников и номера боксов будут предложены Оргкомитетом, исходя из очередности поступления заявок, графика соревнований и жеребьёвки боксов, которую оргкомитет будет проводить накануне отборочного этапа.

3.4. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД ЧЕМПИОНАТОМ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками накануне отборочного этапа 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
- Выдача участникам шевронов
- Демонстрация конкурсных боксов

4. ПРОДУКТЫ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ:

- Участники приносят собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов кроме прописанных в задании не разрешается).
- Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны
-
- Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса.
- Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены как домашнее задание, но собранно в пределах рабочей зоны.

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 момент, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму.

- Оргкомитет не предоставляет участникам чемпионата поварскую униформу
- На всех участниках должны быть одеты белый китель, колпак и фартук. У участников должны быть собственные перчатки, а также брюки/юбка черного цвета или другого цвета (джинсы не приемлемы) и соответствующая профессиональная обувь.
- Категорически запрещается ношение участниками чемпионата полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками спонсоров.

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 отборочного этапа Олимпиады.
- 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 «КОНДИТЕР ЛЕГЕНДА» Астраханской области.
- Участие в Финале Всероссийской Олимпиады по кулинарии и сервису без дополнительных сборов на кубке Юниоров.
- Кубок за первое место
- Медаль
- Диплом
- Подарки от Оргкомитета.

- Участники набравшие по итоговой сборной таблице 2 из места получают Медали и дипломы, а так же ценные призы от организаторов отборочного этапа Олимпиады.

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

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

Проводится по завершению отборочного этапа, после подсчёта итоговых баллов членами жюри.

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:

- Нугманов Альберт Хамед-Харисович, тел: +7927-282-43-07