



NATIONAL
CULINARY
ASSOCIATION
OF RUSSIA



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
GASTRO
MASTER
— 2024 —



АКО РБ
АССОЦИАЦИЯ
КУЛИНАРОВ • РЕСТОРАТОРОВ • ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ВСЕРОССИЙСКИЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНГРЕСС

г. УФА, 12-14 сентября 2024 года, конгресс-холл «ТОРАТАУ»

ПОЛОЖЕНИЕ КОНКУРСА «БИТВА МОЛОДЫХ ПОВАРОВ»

(Личное первенство)

Дата проведения конкурса: 12 сентября 2024 года.

Место проведения конкурса:

г. Уфа, ул. Заки Валиди, д. 2. Конгресс-холл «Торатау».

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:

Конкурс организуется и проводится Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан, Национальной ассоциацией кулинаров России, Ассоциацией кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан. Конкурс «Битва молодых поваров» — это соревнование для работающих поваров в возрасте до 24 лет

ЦЕЛЬ КОНКУРСА:

Целью конкурса является повышение престижа профессий специалистов в области индустрии питания, пропаганда их достижений и передового опыта, содействие в привлечении молодежи для обучения и трудоустройства на рабочие профессии, демонстрация профессионального развития и достижений участников конкурса.

ЗАДАЧИ КОНКУРСА:

- Умение работать с региональным продуктом, сохранение традиционных национальных блюд и популяризация их через предложения в меню ресторанов.
- Формирование позитивного общественного мнения в отношении труда рабочих, пропаганда трудовых достижений и распространение передового опыта;
- Привлечение молодежи в профессиональную деятельность индустрии питания;
- Выявление, распространение и внедрение в производственный процесс рациональных приемов и методов, направленных на повышение производительности труда, экономию материальных и энергетических ресурсов;
- Содействие повышению квалификации работников массовых профессий, их конкурентоспособности на рынке труда;
- Выявление высококвалифицированных, компетентных специалистов в области индустрии питания, создание из их числа экспертного резерва;
- Формирование творческого отношения к профессии и реализация роста в области индустрии питания;
- Информационное продвижение деятельности индустрии питания;
- Повышение уровня образования представителей профессий в сфере индустрии питания.

ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ:

Участником соревнований может стать любой кулинар в возрасте до 24 лет из любого района Республики Башкортостан, работающий по профилю (су-шеф, повар) на любом предприятии питания на территории Республики Башкортостан. Участник может взять с собой одного помощника в возрасте до 23 лет включительно.

ОПЛАТА И ДРУГИЕ УСЛОВИЯ:

К участию в соревнованиях допускаются участники, подавшие заявку и оплатившие до 1 сентября 2024 года регистрационный взнос в размере 2 000 рублей.

К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации копию действующей медицинской книжки и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал.



**NATIONAL
CULINARY
ASSOCIATION
OF RUSSIA**



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**
— 2024 —



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 от каждого участника предоставляются 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.

ЭТАПЫ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

Конкурс «Битва молодых поваров» проводится в два этапа: отборочный тур и финал. В отборочном туре участники конкурса готовят закуску и основное горячее блюдо из обязательных продуктов в соответствии с условиями настоящего Положения.

В финале конкурса, который проходит в формате «Черный ящик» участники готовят горячее основное блюдо в ресторанной подаче из продуктов, предоставленных Организатором конкурса.

ОТБОРОЧНЫЙ ТУР

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ ОТБОРОЧНОГО ТУРА

Участники готовят основное горячее ресторанное блюдо (3 порции в индивидуальной подаче: 2 порции - для дегустации жюри, 1 порцию - для демонстрации зрителям и фото).

Закуска:

Обязательные продукты: сыр, спаржа.

Условия: основной ингредиент необходимо приготовить минимум в двух техниках, обязательно приготовление соуса.

Второе горячее блюдо:

Обязательные продукты: тыква, баранина.

Условия:

- Мясо должно быть отделено от кости, наличие костей и других несъедобных элементов при подаче не допускается.
- Основной ингредиент необходимо приготовить минимум в двух техниках.
- Гарнир - минимум два вида с применением разных технологий.
- Соус минимум два вида с применением разных технологий.

Тема конкурсного задания:

«Блюда национальной кухни народов, проживающих в Республики Башкортостан»

После завершения отборочного тура определяться четыре победителя, которые принимают участие в финале конкурса в формате «Черный ящик».

ФИНАЛ КОНКУРСА

Три основных продукта на финальное состязание в номинации «Чёрный ящик» предоставляются организаторами конкурса.

Участники выступают на глазах у зрителей в полностью оборудованных боксах с использованием собственной посуды и личного профессионального инвентаря.

Старт участникам дает судья - секундант с интервалом в 5 минут, время, отведенное на приготовление блюд 60 минут.

В финале соревнований участники готовят:



**NATIONAL
CULINARY
ASSOCIATION
OF RUSSIA**



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**
— 2024 —



Блюда (по заданию жюри) по 3порции в индивидуальной подаче: 2 порции - для дегустации жюри, 1 - для демонстрации зрителям и фото).

ПОДАЧА ГОТОВЫХ БЛЮД:

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.

ПОСУДА И СЕРВИС

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.

ТАЙМИНГ:

На выполнение конкурсного задания каждому участнику отводится 90 минут. Участники стартуют с 10-минутным интервалом.

Все сеты должны быть поданы участником одновременно, ровно через 90 минут. Участник делает презентацию сета перед жюри в течение 3 минут.

До начала соревнования участникам отводится 15 минут на размещение своих продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 минут 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 0.5 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА!

Участник, опоздавший на семь минут, **ДИСКВАЛИФИЦИРУЕТСЯ!**

ПОРЯДОК ВЫСТУПЛЕНИЯ

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

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД ЧЕМПИОНАТОМ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками 11 сентября 2024 года в 17:00. Место встречи - площадка чемпионата. Участники должны присутствовать на собрании.

На собрании будут проводиться:

- Жеребьевка.
- Выдача участникам формы, 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.

ПРОДУКТЫ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ:

- Участники приносят собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается).



**NATIONAL
CULINARY
ASSOCIATION
OF RUSSIA**



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**
— 2024 —



- 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).
- 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-глас»).
- Кроме того, участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов. Их список будет сообщен участникам по факту оплаты регистрации.

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ:

Участникам предоставляется рабочий бокс, оснащенный следующим оборудованием:

- Производственные столы.
- Индукционная печь.
- 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, 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.



**NATIONAL
CULINARY
ASSOCIATION
OF RUSSIA**



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**
— 2024 —



УНИФОРМА:

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

ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ:

- Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в расписании 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:

- 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.

ПРИЗОВОЙ ФОНД

Все участники получают дипломы, подарки от оргкомитета, призы от партнёров. Победитель чемпионата получает кубок за первое место, медаль, диплом, подарки от Оргкомитета. Организатор и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет.

ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

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

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

Система оценок соответствует международным стандартам WorldChefs.

- 10 баллов – гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта.
- 25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда.
- 15 баллов – презентация и композиция (презентационный стол).
- 50 баллов – вкус блюда.

ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Церемония награждения состоится 14 сентября с 17:00 до 18:00 часов.

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку в Оргкомитет, направив заполненный



NATIONAL
CULINARY
ASSOCIATION
OF RUSSIA



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
GASTRO
MASTER
— 2024 —



АКРО РБ
АССОЦИАЦИЯ
КУЛИНАРОВ • РЕСТОРАТОРОВ • ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

бланк заявки по электронному адресу ario-rb@mail.ru на имя Чибрикиной Натальи Николаевны. Заявки регистрируются до 01.09.2024 г.

Обязательным условием приема заявки является приложение фото участника в кителе.

Телефоны координаторов конкурса:

- Илларионова Ольга Владимировна - +7 (919) 158-29-39.
- Светлана Лагутенко - +7 (967) 459-99-22.



NATIONAL
CULINARY
ASSOCIATION
OF RUSSIA



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
GASTRO
MASTER
— 2024 —



АКО РБ
АССОЦИАЦИЯ
КУЛИНАРОВ • РЕСТОРАТОРОВ • ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ «БИТВА МОЛОДЫХ ПОВАРОВ»

Республика, край, город	
Ф.И.О. первого участника	
Место работы	
Должность	
Ф.И.О. второго 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 (ФИО), _____ даю согласие на обработку своих персональных данных для участия в конкурсе «**Битва молодых поваров**» 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.)

« _____ » _____ 2024 г.