









Всероссийский кулинарный конгресс

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

ПОЛОЖЕНИЕ конкурса «Национальный праздничный пирог»

Дата проведения конкурса: 13 сентября 2024 года с 13.30 до 16.30.

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.

ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

В конкурсе может принять участие любой желающий.

Весь мелкий инвентарь и продуктовый набор, необходимый для работы участник приносит с собой. Работа проходит на подготовленной площадке. К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации копию действующей медицинской книжки и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал.

В день участия предоставляются от каждого участника технологическая карта на конкурсное изделие.

Организаторы предоставляют услуги волонтёров (студентов кулинарных колледжей) по 1 человеку для каждого участника. Участник может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственного приготовления блюд и подготовки продуктов.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Участник готовит в течение 60 минут «Национальный праздничный пирог» к чаю, который должны быть приготовленный на глазах у зрителей:

- национальный пирог – 2 шт., вес - не менее 1,5 кг (для презентации) и 0,5 кг (для дегустации и оценки жюри).

Тесто для пирога участник может принести с собой, так и продукты необходимые для их приготовления и оформления. Для фарша допускается приготовление п/ф высокой степени готовности. Формирование пирога, оформление на глазах у зрителей. Не допускается использование не съедобных материалов. Если участник не уложился в установленное время, снимаются баллы.

Каждому участнику предоставляется стол для презентации готового изделия, который участник может оформить дополнительными аксессуарами на своё усмотрение и выставить приготовленный национальный пирог, вырезав сегмент.

Выбор конкурсного национального пирога участником должен основываться на отведённое время приготовления.

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

На площадке конкурса работают на рабочих местах, согласно предварительной жеребьёвке. Каждый бокс оснащен следующим оборудованием:

- Производственный стол
- Конвекционная печь
- Холодильник (общий)











• Шоковая камера (общая)

Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом. Участники используют собственный инвентарь и посуду.

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. Технические судьи производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участник несет материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду.

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 распорядке дня соревнований.
- Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и медицинские книжки.
- Участник должен 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.

ПРИЗОВОЙ ФОНД

Все участники получают дипломы, подарки от оргкомитета, призы от партнёров.

Победитель чемпионата получает: за призовое место (а), 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.
- 15 баллов презентация, оформление и композиция.
- 50 баллов органолептические показатели изделия (внешний вид, цвет, запах, вкус и т.д.).

ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Церемония награждения состоится 14 сентября с 15:00-17:00.

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку в Оргкомитет, направив заполненный бланк заявки по электронному адресу <u>ario-rb@mail.ru</u> 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.











Заявка на участие в конкурсе «Национальный праздничный пирог»

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		
(ФИО),	даю согласи ля участия в конкурсе «Национальный праздничнь	
ирог» на срок проведения мероприятия.	. С требованиями законодательства о персональных дотки моих персональных данных и причисление их и	данных
/		
м 2024 г		