|  |  |
| --- | --- |
|  | «УТВЕРЖДАЮ»  Президент  ОО «Пермская ассоциация кулинаров»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Л.В. Плакхина  Протокол № 12 от 19 января 2017 г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**XVIIIоткрытогокулинарногофестиваля «Пермская кухня-2017»**

**Тема: Пермская земля дружбой народов крепка**

Цели Фестиваля:

Популяризация национальной кухни народов России; сохранение национальных кулинарных традиций; выявление и поощрение талантливых, творчески работающих кулинаров; повышение и совершенствование уровня профессионального мастерства и культуры обслуживания в сфере общественного питания, развитие индустрии гостеприимства.

Задачи Фестиваля:

* укрепление межнационального и межконфессионального согласия;
* популяризация кулинарных и кондитерских изделий из продуктов местных товаропроизводителей;
* повышение уровня профессионального мастерства, работников сферы общественного питания;
* повышение уровня ресторанного сервиса, качества приготавливаемой продукции;
* популяризация национальной кухни народов России;
* распространение передового опыта в ресторанном бизнесе;
* поощрение инициативы юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по совершенствованию организации работы объектов общественного питания и ресторанного бизнеса.

**Дата проведения:**14- 15 марта 2017 года

**Место проведения (площадка Фестиваля):** - г. Пермь, ул. Петропавловская, 185; «**Дворецмолодежи**» города Перми.

**1. Условия участия в Фестивале**

В Фестивале могут принять участие команды кулинаров, работающих в предприятиях и организациях всех форм собственности, обучающиеся профильных учебных заведений городов Пермского края, а также других регионов России, Ближнего и Дальнего зарубежья.

**Участие в фестивале платное:**

* Командные соревнования-2 500 рублей за команду;
* Командные соревнования юниоров - 2 000 рублей за команду;
* Индивидуальные соревнования- 1 000 рублей за участие;
* Арт-класс – 500 рублей за работу.

К жеребьевке допускаются лица, представившие платежное поручение.

Взнос за участие перечисляется в филиал ОАО ВТБ в г. Нижнем Новгороде на счет Пермской ассоциации кулинаров.

ИНН 5906043041

р\с 40703810013240000016

в филиале ОАО Банк ВТБ в г. Нижнем Новгороде

БИК 042202837

Корр. счет 3010181020000000837

ОГРН 1025900014733

Перечень профессиональных конкурсов указан в приложении № 1 к настоящему положению.

Участники Фестиваля направляют заявки в оргкомитет. Заявки на участие в конкурсах, Фестиваля принимаются **до 10 марта 2017 года** - форма заявки приложение № 2.

**2. Общие положения для всех участников.**

Организаторы Фестиваля предоставляют место на площадке Фестиваля с оборудованием: индукционная плита, пароконвектомат, холодильник, мойка, производственные столы, стеллаж.

Поварской инструмент, кухонная посуда, мелкий инвентарь не предоставляется.

Кулинары должны выступать в профессиональной одежде: куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь. Все кулинары, участвующие в приготовлении продуктов, должны иметь при себе действующую санитарную книжку.

По согласованию с организационным комитетом Фестиваля допускается использование ранее приготовленных деталей, требующих большого времени в приготовлении (чипсы, тесто «Филло», соусы и т.д.). Овощи, необходимые для приготовления, должны быть очищены.

На все блюда составляется ТТК и предоставляется в жюри.

Жюри состоит из судейских бригад включающих независимых экспертов, осуществляющих судейство по системе ВАКС.

По итогам Фестиваля каждый участник получаетдиплом участника.

**В командных соревнованиях**:

- за первое место медали и дипломы, а также призы от спонсоров фестиваля;

- за второе и третье места - дипломы, медали и ценные подаркиот спонсоров фестиваля.

В индивидуальных соревнованиях:

- за первое место медаль, диплом, а также призы от спонсоров фестиваля;

- за второе и третье места дипломы, медали и ценные подаркиот спонсоров фестиваля.

Арт-класс:

- за первое место медаль, диплом, а такжепризы от спонсоров фестиваля;

- за второе и третье места дипломы, медали и ценные подарки от спонсоров Фестиваля.

Дополнительные номинации:

- за сохранение и возрождение национальных традиций;

- за индивидуальность, оригинальность и собственный стиль;

- за профессионализм в поварском искусстве;

- за профессионализм в кондитерском искусстве;

- за художественное решение в оформлении;

- за креативный подход в оформлении блюда.

**В рамках фестиваля пройдет:**

- Благотворительная акция для детей - сирот воспитанников детских домов Пермского края по приготовлению 100 кг. «Русского салата»;

-IX Краевая Олимпиада “Индустрия питания” среди обучающихся образовательных учреждений Пермского края (Приложение №3).

Заявки направляются по эл. почте:[permkulinar@gmail.com](mailto:permkulinar@gmail.com),[t\_v\_o@mail.ru](mailto:t_v_o@mail.ru)**до 10 марта 2017 года**.

По технологическим вопросам и деловой программе справки по телефонам:

**Плакхина Лариса Викторовна** - справки по условиям участия, технические вопросы.Телефон:8-902-80-59-934;

**Обухова Татьяна Владимировна** - прием заявок на участие, координационные вопросы. Телефон: (342) 282-01-10;

Приложение 1

**Перечень профессиональных конкурсов**

**I. Командные соревнования**

**1.1. Отборочные соревнования по классу R**

**«Chef а laRusse»**

В соревнованиях могут принять участие команды предприятий общественного питания открытой сети, профильных профессиональных учебных заведений, предприятий социального питания. Команда должна иметь официальное название и состоять из трех кулинаров. На оборудованном участке команда готовит национальный обед из 3-х блюд.

Время 90 минут. Рекомендуется в обеде использовать следующие продукты:

* Холодная закуска:«Утиная грудка»
* Горячее блюдо:речная рыба;
* Десерт:брусника, черная смородина, мед.

Обед готовится на четыре персоны - 3 для жюри, один - на экспозицию. Конкурсные блюдапо их готовности, предоставляются в дегустационное жюри для защиты приготовленных блюд. Для защиты должен выйти капитан команды.

Порядок старта работы команд определяется жеребьевкой перед началом соревнований, проведенной на организационном собрании перед стартом. Старт производится с разрывом в 10 минут.

Экспозиция сопровождается табличкой на столе с указанием названия команды. Основной набор сырья для приготовления обеда определяет команда и привозит с собой. По итогам определяются 3 команды победителей, которые будут награждены призами от генерального партнера ООО «METRO Cash & Carry». И будут иметь право на участие в апреле 2017года в чемпионате «Chef а laRusse»г. Москва.

* 1. **Командные соревнования юниоров «Chef а laRusse» —«Черный ящик»**

В соревнованиях могут принять участие команды предприятий общественного питания открытой сети, профильных профессиональных учебных заведений, предприятий социального питания. Команда должна иметь официальное название и состоятьиз двух человек возраст участников до 23 лет включительно.

Команда на оборудованном участке в течение 60 минут готовит 3 порции основного горячего блюда с гарниром. Одну порцию на экспозицию и две в жюри для дегустации. Все продукты из черного ящика должны быть, использованы**.**

Затем участнику дается 10 мин. на выбор дополнительных продуктов из общего списка (например, таких как молоко, сливки, лук, масло, картофель, яйца, набор специй и т.п.), составление меню и предоставления судьям названий и рецептов конкурсных блюд.

Все неотобранные продуктыдолжны быть возвращеныорганизаторам. Все выбранные продукты необходимо использовать в готовке.

* 1. **Социальное питание**

Команда состоит из трех человек.

Команда на оборудованном участке в течение 90 минут готовит обед на выбранную тему: корпоративное питание, или школьное (дошкольное), или лечебно-профилактическое питание. Обед состоит из четырех блюд (закуска, первое, второе блюдо, десертное блюдо):

Рекомендуется в обеде использовать следующие блюда и продукты:

* Холодная закуска: «Винегрет»;
* Первое блюдо: с использованием мяса птицы (куриный набор)
* Горячее блюдо: рыба;
* Десерт: с использованием уральских ягод.

Обед готовится в соответствии с нормативными требованиями и физиологическими нормами к категориям, для которых организуется питание. Обед на две персоны - один для жюри, один – на экспозицию. Конкурсные блюда по их готовности, предоставляются в дегустационное жюри для защиты приготовленных блюд. Защиту представляет капитан команды.

**Критерии оценки командных соревнований:**

1) судейство соревнований «Chef а laRusse**»** организовано по требованиям WAСS.

2)судейство соревнований «Социальное питание» учитывает:

* подачу блюд;
* чистота работы, грамотная организация рабочего места;
* правильность использования технологических приемов и средств;
* новые технологии приготовления блюд;
* композиция (состав);
* новые вкусовые сочетания, аромат, усвояемость, сбалансированность;
* себестоимость обеда.

**2. Индивидуальные профессиональные соревнования.**

Участникам конкурса предоставляется площадка, оснащенная необходимым технологическим, холодильным и весоизмерительным оборудованием. Мелкий инвентарь не предоставляется.

**Повар категория А- практический класс с дегустацией**

**2.1. Соревнования - «Этно-закуска»**

Продолжительность работы 40 минут.

Участник готовит, используя свои продукты и посуду, этно-закуску по старинным рецептам в количестве 2-х порций. Одна на экспозицию, одна в жюри для дегустации. Допускается использование полуфабрикатов и готовых соусов.

**2.2. «Черный ящик»**

Продолжительность работы 60 минут. Участник из предоставленных продуктов готовит 2 порции основного горячего блюда. Одна на экспозицию другая в жюри. Все продукты из черного ящика должны быть использованы.

**2.3. «Каша — кормилица наша»**

Продолжительность работы – 60 минут.

Участник готовит 2 вида каши по 2 порции каждой.

Один вид как самостоятельное блюдо, второй вид, как десертное блюдо.

Приветствуется подача с интересными соусами, подходящими по вкусовой и цветовой гамме блюду.Участник использует собственные продукты, посуду и инвентарь.

**2.4 «Вегетарианское блюдо»**

Продолжительность работы – 40 минут.

Участник готовит 2 порции блюда. Одна на экспозицию другая в жюри. Приветствуется подача с интересными соусами, подходящими по вкусовой и цветовой гамме блюду.Участник использует собственные продукты, посуду и инвентарь.

**2.5. «Рубленное мясное изделие»**

Продолжительность работы – 60 минут.

Участник готовит 2 порции блюда. Одна на экспозицию другая в жюри.Приветствуется подача с интересными гарнирами, соусами, подходящими по вкусовой и цветовой гамме блюду.Участник использует собственные продукты, посуду и инвентарь.

**2.6. «Кондитер»**

Домашнее задание –торт до 1,5 кг. с вырезанным сегментом.В течении 40 минут готовит два авторских десерта (вес до 150 гр.) с обязательным оформлением в количестве 2 шт. каждого- один в жюри, другой на экспозицию. Продукты и посуду для подачи десертов участники используют свои.

**2.6Конкурс официантов**

Участник, взяв поднос со стола с выбранными бокалами и выбранной бутылкой вина должен:

* подойти к столу и перед членами жюри открыть своими инструментами бутылку вина;
* с помощью декантера провести декантацию;
* порекомендовать, к каким блюдам лучше подавать данное вино;
* наполнить равномерно 6 бокалов вином (доливать не разрешается).

Далее на столе, как можно быстрее показать по 10 способов складывания салфеток: 5 простых способов для завтраков и бизнес-ланча и 5 сложных для вечернего банкета, дать их точные названия.

Вино, бокалы, салфетки, будут предоставлены организаторами. (Допускается использование своих салфеток).

**Критерии оценки индивидуальных соревнований:**

судейство индивидуальных соревнований (кроме официантов) организовано по требованиям WAСS.

**3. Конкурс «Арт-класс» категория D**

В конкурсе определены внутренние классы, каждый из них оценивается отдельно.

**3.1.Арт-класс поваров**

* карвинг (сыр, масло, маргарин, овощи).
* банкетное блюдо рыбное или продукты моря,
* банкетное блюдо мясное.

**3.2. Арт-класс кондитеров**

* изделия из мастики или марципана;
* изделия из теста;
* кондитерские изделия.

**3.3. Класс «Иное»**

* картины, панно из специй, чая, кофе, сухариков, зерновых и бобовых культур;
* композиции или изделия из соленого теста.

В каждом классе участник может выставить только одно изделие.

К каждому блюду и изделию прилагается информационная карточка, где указывается:

* внутренний класс конкурса;
* название блюда (изделия), стола;
* Ф.И.О. исполнителя;
* наименование организации;
* город, район.

Победитель конкурса определяется в каждом классе отдельно по наибольшему количеству набранных баллов по следующим критериям:

* соблюдение требований, предъявляемых к изделиям, конкурсу соответствующего класса;
* степень сложности, дизайн (мастерство лепки, резки, оформления);
* тонкость и изящество оформления изделия, работы;
* воплощение идеи, законченность работы;
* оригинальность исполнения.

Блюда, потерявшие эстетический и внешний вид, снимаются с экспозиции.

Приложение 2.1

Заявка (командные соревнования)

для участия в **XVIIIоткрытом кулинарном фестивале**

**«Пермская кухня»**

Наименование конкурса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О.участников:капитан-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место работы (учебы)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(город, предприятие, адрес)

Телефон, эл.почта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Стаж работы, квалификационный разряд участников

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Нуждаетесь или нет в гостинице\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 2.2

Заявка (индивидуальные соревнования)

для участия в**XVIIIоткрытом кулинарном фестивале**

**«Пермская кухня»**

Наименование конкурса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. участника:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место работы (учебы)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(город, предприятие, адрес)

Телефон, эл.почта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия участника (повар, кондитер, официант, бармен, пекарь, бариста)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Стаж работы, квалификационный разряд

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Нуждаетесь или нет в гостинице\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_