## СОРЕВНОВАНИЕ МОЛОДЫХ ПОВАРОВ – СТУДЕНТОВ КУЛИНАРНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ, НОМИНАЦИЯ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК» -

## 19 ОКТЯБРЯ 2017

Соревнование молодых поваров – студентов кулинарных учебных заведений в номинации «Черный ящик» проходит **19 апреля** во второй половине дня.

В нем принимают участие 8 команд, состоящих из 2-х участников, по направлению учебных заведений, приславших заявку на электронную почту ARIO-RB@ MAIL.RU . У участников должны быть собственная поварская куртка, головной убор, перчатки, а так же брюки/юбка черного цвета, (джинсы не приемлемы) и соответствующая профессиональная обувь.

Категорически запрещается ношение участниками полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

Непосредственно перед началом участники получают от организаторов одинаковые «черные ящики» с одинаковым набором главных продуктов (например: рыба, паста, рис, яблоко).

Затем участнику дается 20 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 продукты должны быть возвращены организаторам. Все выбранные продукты должны быть использованы в готовке.

Из выбранных продуктов каждый участник команда должен в течение **70** минут приготовить:

* Горячее основное блюдо (3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
* Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка наказывается штрафными баллами: УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА.

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* 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.
* Команда может подготовить презентацию для представления блюд и/или команды.
* Руководитель команды представляет свою команду в течение всех этапов соревнований:
* Ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований.
* Решает организационные вопросы, связанные со своевременной оплатой регистрационных сборов.
* Другие профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований.
* Руководитель команды имеет право выходить на сцену вместе с командой во время церемоний открытия, награждения и закрытия Кубка.
* Руководитель команды не имеет права заходить в боксы во время соревнований.
* Руководителю команды 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 цвета.
* 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.
* Организаторы имеют право вносить изменения и дополнения в правила соревнований не позднее, чем за 14 дней до начала соревнований.

# ОБОРУДОВАНИЕ

Участникам предоставляется рабочий бокс: столы, пароконвектомат, индукционная плита, холодильный шкаф, блендер ИЛИ сбивальная машина-миксер, а также морозильные шкафы (для общего пользования). Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

## ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

* 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.

## ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из международных судей WACS и российских судей, аккредитованных WACS.

СИСТЕМА ПОДСЧЕТА БАЛЛОВ

* 60-69 очков – диплом участника
* 70-79 баллов – бронзовая медаль
* 80-89 баллов – серебряная медаль
* 90-100 баллов – золотая медаль

## ПРИЗОВОЙ ФОНД СОРЕВНОВАНИЕ МОЛОДЫХ ПОВАРОВ – СТУДЕНТОВ КУЛИНАРНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ, НОМИНАЦИЯ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»

1. место: Малая «золотая» медаль, диплом.
2. место: Малая «серебряная» медаль, диплом.
3. место: Малая «бронзовая» медаль, диплом.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

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.

## ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

На церемонии награждения должны присутствовать все участники соревнований в официальной униформе, предоставленной Оргкомитетом - в белые поварские куртки и колпаки.

Брюки/юбки обязательны или черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды (джинсы не приемлемы).

Оргкомитет Отборочного Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Russe в Уфе :

 E-mail: ario-rb@mail.ru

Тел.: +7 (917) 752-84-08