

**РЕГЛАМЕНТА ПРОВЕДЕНИЯ**  
**КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА**  
**«ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО**  
**ФЕСТИВАЛЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА 2024»**

**ОРГАНИЗАТОР:**

Комитет по промышленной политике, инновациям и торговле

**СООРГАНИЗАТОРЫ:** Санкт-Петербургская ассоциация кулинаров и Представительство Федерации Рестораторов и Отельеров России в Санкт-Петербурге

**ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ**

8 июля 2024 года

г. Санкт-Петербург, наб. реки Мойки, д. 73, Au Pont Rouge, 6 этаж, студия EventyOn

**УЧАСТНИКИ**

Участником соревнований может стать любой кулинар, входящий в команду, работающий по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар, шеф-кондитер, кондитер) на любом предприятии питания независимо от его ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

Команда состоит из 2 человек:

- ✓ Шеф-повар или шеф-кондитер (основной участник)
- ✓ Помощник (повар или кондитер)

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

Без предъявления в день соревнования личной медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник в бокс для соревнований не допускается.

## ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками, на котором будут проводиться:

- ✓ Жеребьевка участников;
- ✓ Демонстрация оборудования;
- ✓ Утверждение графика соревнований и решение организационных вопросов.

На организационном собрании должны обязательно присутствовать по одному представителю от каждой команды.

**Дата, время и формат (on-line/off-line) организационного собрания будут объявлены дополнительно!!!**

### ОБОРУДОВАНИЕ

Участникам предоставляются индивидуальные рабочие места, оснащенные одинаковым набором оборудования: производственные столы, конвекционная печь, электрическая плита, холодильный шкаф, блендер, сбивальная машина-миксер, а также морозильные шкафы (для общего пользования). Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

Полный список оборудования индивидуального рабочего места и оборудования общей зоны предоставляется всем участникам дополнительно.

### ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

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

✓ Участники используют собственный инструмент.

Полный список инвентаря и инструментов индивидуального рабочего места предоставляется всем участникам дополнительно.

## КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ В НОМИНАЦИИ «ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР»

Соревнования проводятся, **на основании графика**, в номинации «Лучший кондитер» с дегустацией.

Каждая команда должна в течение 120 минут приготовить блюда с использованием обязательных продуктов в общей тематике десерт на общую тему «Морская столица» в двух вариантах подачи — ресторанная и на вынос (для реализации во время уличных гастрономических фестивалей, Street Food).

Для каждого варианта подачи необходимо приготовить 4 порции десерта (3 порции для дегустации экспертному жюри + 1 порция для презентации).

Посуду и упаковку для презентации и подачи десертов участники приносят с собой.

Упаковку и подачу десерта в формате Street Food участники разрабатывают сами, например, трайфлы и вафли.

Обязательные продукты: ржаная мука, клюква с/м, белый шоколад, сливки 35%.

Тесто длительного приготовления разрешается приносить с собой.

Допускается использование жидкого азота, принесённого с собой.

*Температура подачи блюда должна быть указана в технико-технологической карте*

*Масса одной порции десерта должна быть не больше 120г*

**Наличие технико-технологических карт ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

**Обязательные продукты предоставляются организаторами Конкурса.**

На выполнение конкурсного задания каждой команде отводится 120 минут. Команды стартуют одновременно.

Десерты должны быть поданы командой одновременно ровно через 120 минут. Представитель команды делает презентацию всех блюд перед жюри в течение 2 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 рабочего места в исходное состояние. (Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту рабочих мест во время и после завершения работы.)

Продукты для соревнований:

- ✓ Участники могут приносить собственные дополнительные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается).
- ✓ Приносимые с собой фрукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены, но не нарезаны.
- ✓ Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено с собой, но оно не должно быть в состоянии готового соуса и не должно быть доведено до вкуса
- ✓ Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.
- ✓ Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов, кроме бисквитного и заварного.
- ✓ Ганаш может быть приготовлен заранее, но не взбит
- ✓ Использование пищевых добавок и продуктов, способных вызвать аллергические реакции разрешается в соответствии с нормативно-правовой документацией, регламентирующей деятельность предприятий питания.

Кроме того, участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор повседневных ингредиентов. Их список будет сообщен дополнительно.

## **ПРИЗОВОЙ ФОНД**

I Место: 70 000 рублей (Золотой Кубок, диплом).

II Место: 50 000 рублей (Серебряный Кубок, диплом).

III Место: 30 000 рублей (Бронзовый Кубок, диплом).

Все остальные команды получают дипломы участников.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы.

## **ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ**

Жюри состоит из известных шефов-кондитеров и российских судей, аккредитованных Международными и национальными профессиональными сообществами, представителей профильных профессиональных сообществ, представителей исполнительных органов государственной власти, представителей средств массовой информации.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ**

10 баллов – личная гигиена, организация рабочего места, упаковка, маркировка и товарное соседство продуктов питания и пищевого сырья, санитарная одежда, правильное обращение с отходами;

25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда, правильное применение перчаток, рациональное использование продуктов, правильная эксплуатация оборудования, маркировка разделочного инвентаря, соблюдение правил охраны труда;

15 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации, вес блюда и температура подачи (в соответствии с технологической документацией);

50 баллов – вкус блюда.

**Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка наказывается штрафными баллами: УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА. Опоздание на 10 минут – дисквалификация.**

## **СИСТЕМА ПОДСЧЕТА БАЛЛОВ**

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

## **УНИФОРМА**

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

- ✓ Поварская форма одинаковая для всей команды: колпак, китель и фартук белого цвета, брюки черного цвета и соответствующая профессиональная обувь.
- ✓ Категорически запрещается ношение участниками чемпионата полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

## **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 личные 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 и решает 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.
- ✓ Руководители команд должны находиться в зоне соревнований одетыми в профессиональную одежду, то есть в белые поварские кителя, колпаки и брюки 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 7 дней до начала соревнований.