

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.