



ЧУВАШ РЕСПУБЛИКИ
ЭКОНОМИКА АТАЛАНĀВĒН, ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
ТАТА СУТУ-ИЛ, МИНИСТЕРСТВИ

МИНИСТЕРСТВО ЭКОНОМИЧЕСКОГО
РАЗВИТИЯ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

П Р И К А З

27.04.2012 217 №

Шупашкар хули

П Р И К А З

27.04.2012 № 217

г. Чебоксары

Об организации и проведении межрегионального фестиваля
кулинарного искусства «Гостеприимная Чувашия - 2012»

В целях развития сферы общественного питания на территории Чувашской Республики, укрепления деловых контактов с регионами Российской Федерации, повышения уровня профессионального мастерства и культуры обслуживания в сфере общественного питания, развития индустрии гостеприимства на территории Чувашской Республики, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать и провести 7-8 июня 2012 г. в г. Чебоксары межрегиональный фестиваль кулинарного искусства «Гостеприимная Чувашия-2012».
2. Утвердить Положение о проведении межрегионального фестиваля кулинарного искусства «Гостеприимная Чувашия-2012» согласно приложению.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И. о. министра

А. А. Быченков

Приложение
к приказу Министерства экономического
развития, промышленности и торговли
Чувашской Республики
№ 217 от 27.04. 2012 г.

**Положение
о проведении межрегионального фестиваля кулинарного
искусства «Гостеприимная Чувашия-2012»**

I. Общие положения

1.1. Межрегиональный фестиваль кулинарного искусства «Гостеприимная Чувашия - 2012» (далее – Фестиваль) организуется Министерством экономического развития, промышленности и торговли Чувашской Республики совместно с органами местного самоуправления, Торгово-промышленной палатой Чувашской Республики, Чебоксарской Ассоциацией кулинаров (далее – организаторы Фестиваля).

1.2. Целями Фестиваля являются:

- развитие сферы общественного питания на территории Чувашской Республики;
- популяризация национальной кухни регионов Российской Федерации;
- сохранение кулинарных национальных традиций;
- выявление талантливых кулинаров;
- повышение уровня профессионального мастерства и культуры обслуживания в сфере общественного питания, развитие индустрии гостеприимства на территории Чувашской Республики;
- повышение значимости и престижа профессий сферы общественного питания;
- укрепление деловых контактов с регионами Российской Федерации.

Задачи Фестиваля:

- демонстрация достижений кулинарного мастерства специалистов сферы общественного питания на территории Чувашской Республики;
- повышение уровня ресторанного сервиса, качества приготовляемой продукции.

II. Условия проведения Фестиваля и подачи анкет - заявок на участие

2.1. Дата проведения Фестиваля: 7-8 июня 2012 года.

Место проведения Фестиваля: культурно - развлекательный центр «MEGA GALAXY», расположенный по адресу: Чувашская Республика, г. Чебоксары, ул. 50 лет Октября, д. 13.

2.2. В Фестивале могут принять участие повара, кондитеры, бармены, официанты, работающие на предприятиях и организациях общественного питания всех форм собственности, студенты профильных образовательных учреждений Чувашской Республики и других регионов Российской Федерации (далее - участники Фестиваля).

2.3. Перечень профессиональных конкурсов указан в приложении № 1 к настоящему Положению.

2.4. Анкеты - заявки на участие в профессиональных конкурсах Фестиваля (далее - анкеты - заявки) принимаются с 27 апреля 2012 года до 20 мая 2012 года.

Перечень профессиональных конкурсов

1. Командные соревнования по классу R

Национальный обед «Сохраняя национальные традиции»

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 поваров и официанта. Оцениваться будет отдельно работа команды и оформление стола. Сервировку стола команда должна предусмотреть самостоятельно.

Команда предоставляет к определенному часу в демонстрационный зал культурно - развлекательного центра «MEGA GALAXY национальный обед. Команда в течение 2-х часов готовит национальный обед из трех блюд (холодная закуска, второе блюдо, сладкое блюдо) по старинным, национальным рецептам в современной подаче на предприятии общественного питания, за которым она закреплена. Жюри Фестиваля приезжает на предприятие общественного питания и оценивает приготовление обеда. Обед выставляется в демонстрационном зале культурно - развлекательного центра «MEGA GALAXY» на две персоны - один - на экспозицию, один - для обслуживания гостя.

Критерии оценки тематического обеда (за одно блюдо):

- привлекательность, аппетитность;
- национальный колорит;
- новые элементы оформления;
- современные технологии (профессиональное приготовление);
- подача, натуральность используемых продуктов.

Критерии судейства тематического стола:

- оригинальность авторской идеи, степень сложности;
- оформление: эстетичность, художественный вкус, творчество, раскрытие темы.

2. Индивидуальные профессиональные соревнования

2.1. Конкурс «Set - table» (накрытый стол) Тема конкурса: «Романтический ужин».

Официант сервирует стол на 2 персоны, после чего в течение 5 минут представляет жюри Фестиваля основные принципы продемонстрированного оформления и сервировки.

Участники Фестиваля используют для оформления собственные столы, необходимые столовые приборы, стекло и другие элементы оформления

2.2. Конкурс официантов «Черный ящик»

Официант тянет билет, в котором определено конкурсное задание. Общий перечень заданий будет объявлен всем участникам заранее.

2.3. Конкурс «Художественная нарезка овощей» (карвинг)

В течение двух с половиной часов участники Фестиваля в присутствии зрителей на оборудованном рабочем месте выполняют композицию из овощей и фруктов, демонстрируя технику и приемы. Список овощей участниками Фестиваля определяется самостоятельно заранее и привозится на место проведения соревнования. Участники Фестиваля используют свой инструмент, элементы декора, спецодежду.

Организаторы Фестиваля оставляют за собой право отбора участников Фестиваля в каждый перечень профессиональных конкурсов.

Участники Фестиваля подают в Министерство экономического развития, промышленности и торговли Чувашской Республики анкету - заявку по форме согласно приложению № 2 к настоящему Положению.

Адрес для отправки анкеты - заявки: Чувашская Республика, г. Чебоксары, Президентский бульвар, д.10, 4 этаж, каб. 1, эл. адрес: esopomy68@cap.ru.

После отправки анкеты - заявки участники Фестиваля получают подтверждение о регистрации в Министерстве экономического развития, промышленности и торговли Чувашской Республики по телефонам: 8 (8352) 64-20-63, (8352) 64 - 20- 64.

III. Основные правила участия в Фестивале

3.1. Участники Фестиваля обязаны выступать в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь), иметь действующие медицинские книжки.

3.2. Участники Фестиваля в практических соревнованиях должны являться в зону соревнований за 30 минут до официально назначенного времени для предварительной регистрации. Все работы должны выставляться согласно установленному расписанию.

3.3. Участники Фестиваля, выставившие свои экспонаты не в тот день, который им был назначен, судейству не подлежат.

3.4. Участники Фестиваля в практических соревнованиях после выступления должны убрать рабочее место. Во время выступления участники Фестиваля должны соблюдать санитарно - гигиенические правила.

3.5. Все демонстрационные изделия (кроме изделий в Арт - класса) должны иметь технологическую карту, а так же карточку участника Фестиваля. Карточки участника Фестиваля заполняются обязательно на русском языке, по желанию на английском языке, на компьютере/печатной машинке или от руки печатными буквами и находятся рядом с экспонатом.

3.6. Организаторы Фестиваля не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей.

IV. Судейство и определение победителей

4.1. Судейство осуществляет жюри международного уровня (далее - жюри Фестиваля). В жюри Фестиваля входят специалисты высокого класса.

4.2. Состав жюри Фестиваля объявляется на собрании участников Фестиваля за день до соревнований.

4.3. Победители определяются среди юниоров (до 22 лет) и среди профессионалов по количеству набранных баллов в каждом виде соревнований. Победители награждаются золотыми, серебряными и бронзовыми медалями и дипломами I, II, III степени.

4.4. Победителям в командных соревнованиях вручается кубок «Гран - При», дипломы I, II, III степени, медаль.

4.5. Все участники Фестиваля получают памятный диплом Фестиваля.

4.6. Для получения награды участники Фестиваля должны присутствовать на награждении в профессиональной одежде.

V. Оплата и размер регистрационного взноса

5.1. Оплата регистрационного взноса участниками Фестиваля осуществляется на основании счета, выставленного Организаторами Фестиваля только после регистрации и утверждения анкеты - заявки.

5.2. Размер регистрационного взноса для команды - 3 тысячи рублей, для индивидуальных участников Фестиваля - 1 тысяча рублей. Индивидуальные участники Фестиваля могут подать анкету - заявку на участие в нескольких соревнованиях, при этом регистрационный взнос оплачивается за каждое соревнование.

5.3. Организаторы Фестиваля обеспечивают жюри Фестиваля и участникам Фестиваля резервирование гостиниц. Заявки на резервирование гостиниц подаются до 20 мая 2012 года.

5.4. Расходы, связанные с проездом, проживанием, питанием участников Фестиваля и наблюдателей оплачиваются ими самостоятельно.

5.4. Справки по условиям участия в конкурсах Фестиваля можно получить по телефонам: 8 (8352) 64-20-63, (8352) 64 - 20- 64.

Критерии оценки индивидуальных соревнований:

- подача блюда;
- чистота работы, грамотная организация рабочего места;
- правильность использования технологических приемов и средств;
- композиция (состав);
- новые вкусовые сочетания, аромат, усвояемость, сбалансированность;
- отражение заданной тематики в оформлении стола, правильность сервировки, оригинальность, оформление меню в соответствии с заданной тематикой (для конкурса «Settable»).

2.4. Конкурс «Бармен».

Участники Фестиваля будут демонстрировать свое мастерство в приготовлении авторских коктейлей на специально отведенной площадке, открытой для всеобщего обозрения.

Конкурс будет проводиться в двух категориях: Профи (бармены со стажем работы более 1,5 года) и Джуниор (бармены со стажем работы менее 1,5 года и возрастом не более 22 лет). Конкурс проводится в номинациях: «Рабочий флейринг» и «Классика». Для всех участников Фестиваля предусматривается теоретический тест и выступление.

Во время теоретического теста конкурсантам будут предложены тесты на знание основ профессии бармена. Необходимо в течение 10 минут ответить на ряд вопросов, относящийся непосредственно к общим знаниям по профессии бармен. Количество вопросов - 20, каждый правильный ответ - 5 баллов. Максимальное количество баллов, набранных за тест - 100.

Во время выступления проверяются профессиональные навыки и знания конкурсанта на приготовление коктейлей. Конкурсантам будет предложено в течение 5 минут приготовить фантазийный коктейль в 2 экземплярах, набрав минимальное количество штрафных баллов и максимальное - за коктейль.

Правила к конкурсным коктейлям в номинациях «Рабочий флейринг» и «Классика»:

- время на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении, а также подготовку к конкурсу - не более 10 минут, в случае опоздания - дисквалификация;
- запрещается использование искусственных украшений для оформления коктейлей;
- все алкогольные ингредиенты, использованные для приготовления авторского коктейля должны быть в оригинальной упаковке;
- безалкогольные ингредиенты - в кувшинах, исключение составляет газированная вода и соки в стеклянных бутылках, использовать которые можно в оригинальной упаковке;
- для приготовления алкогольных коктейлей участники должны использовать не более пяти компонентов, включая капли;
- необходимое оборудование и инвентарь (шейкер, гейзеры и т.д.) для приготовления коктейлей конкурсанты должны принести с собой;
- участники могут использовать свои ликеры и безалкогольные компоненты, фрукты для украшений и бокалы для коктейлей.

В номинации «Рабочий флейринг» конкурсант обязан предоставить музыкальный трек, записанный на CD, под который будет выступать. Продолжительность трека не должна превышать 5 минут. Конкурсант обязан принести с собой рабочие бутылки и необходимое барное оборудование. Жонглирование пустыми, не достаточно наполненными бутылками не оценивается. «Рабочий флейринг» оценивается по работе с бутылками, наполненными не менее чем наполовину, обязательно с металлическим гейзером. Оценивается сложность. Перед выступлением судья проверяет полноту бутылок.

«Рабочий флейринг» - приготовление авторского коктейля на время, с использованием элементов флейринга - 4 минуты.

«Классика» - самый вкусный, оригинальный и красивый коктейль - 5 минут.

За барной стойкой выступает 1 бармен.

Не допускается заранее смешанные продукты (исключение сахарный сироп).

Критерии оценки:

- оценка работы (внешний вид бармена и организация рабочего места);
- техника работы (техника и скорость в приготовлении напитка, а также артистизм);
- презентация напитка (гармоничность по цветовой гамме и вкусовым качествам коктейля, оригинальность, сложность приготовления и оформление).

Все ведомости судей будут разработаны с учетом требований WAKS

3. Конкурс «Арт-класс» категория D

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

3.1. Арт - класс поваров:

- фуршетные закуски (не менее 3-х по две порции);
- рыбные или продукты моря;
- мясные;
- карвинг.

3.2. Арт - класс кондитеров:

- изделия из шоколада;
- изделия из мастики и марципана;
- изделия из карамели;
- изделия из теста;
- изделия из пищевых продуктов.

3.3. Класс «Иное»: картины, панно, композиции из специй, чая, кофе, сухариков, зерновых и бобовых культур и т.п.

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);
- номер, присвоенный организаторами.

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

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

Блюда, потерявшие эстетичность и внешний вид, снимаются с экспозиции по согласованию с участником Фестиваля и оргкомитетом Фестиваля.

Критерии судейства тематического стола:

- оригинальность авторской идеи, степень сложности;
- оформление: эстетичность, художественный вкус, творчество, раскрытие темы.

Приложение № 2
к Положению о проведении межрегионального
фестиваля кулинарного искусства
«Гостеприимная Чувашия»

**Анкета - заявка
на командное участие**

Город, регион _____

Команда _____

Состав команды:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество участника	Возраст	Место работы	Специальность, квалификация, должность	Статус участника	Награды, участие в профессиональных соревнованиях
-------	----------------------------------	---------	--------------	--	------------------	---

1

2

....

Контактное лицо _____

Контактный телефон _____

факс _____

E-mail _____

Дата _____

**Анкета - заявка
на индивидуальное участие**

Город, регион _____

Конкурс _____

Данные участника

Ф.И.О. _____

Дата рождения _____

Место работы, адрес _____

Должность _____

Квалификация, разряд, звания _____

Опыт работы _____

Награды _____

Участие в профессиональных соревнованиях _____

Наименование организации _____

Ф.И.О. руководителя _____

Контактный телефон _____ факс _____ E - mail: _____

Дата _____

Подпись _____