

Утверждаю:
Заместитель Председателя Кабинета
Министров Чувашской Республики –
министр экономического развития,
промышленности и торговли
Чувашской Республики



В.А. Аврелькин

«14» июля 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении межрегионального фестиваля
кулинарного искусства «Гостеприимная Чувашия»

I. Общие положения

1.1. Межрегиональный фестиваль кулинарного искусства «Гостеприимная Чувашия» (далее – Фестиваль) организуется Министерством экономического развития, промышленности и торговли Чувашской Республики совместно с администрацией г.Чебоксары, Ассоциацией кулинаров Чувашской Республики (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.

1.3. Задачами Фестиваля являются:

демонстрация достижений кулинарного мастерства специалистов сферы общественного питания на территории Чувашской Республики;

повышение уровня ресторанного сервиса, качества приготавливаемой продукции.

1.4. Во время Фестиваля пройдут следующие мероприятия:

профессиональные конкурсы Фестиваля;

благотворительная акция по приготовлению бутерброда при участии детей;

деловая программа;

выставка с дегустационной площадкой продукции местных товаропроизводителей.

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

2.1. Дата проведения Фестиваля: 26-27 июля 2018 года.

Место проведения Фестиваля:

26 июля - ГАПОУ Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики», расположенное по адресу: Чувашская Республика, г. Чебоксары, улица Чапаева д. 10;

27 июля – Чувашский государственный театр оперы и балета, расположенный по адресу: Чувашская Республика, г.Чебоксары, Московский проспект, д. 1.

2.2. В Фестивале могут принять участие повара, кондитеры, официанты, работающие в организациях общественного питания всех форм собственности Чувашской Республики, других регионов Российской Федерации, студенты профильных образовательных учреждений Чувашской Республики и других регионов Российской Федерации (далее - участники Фестиваля), специалисты отрасли Ближнего и Дальнего зарубежья.

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

2.4. Анкеты - заявки на участие в профессиональных конкурсах Фестиваля (далее - анкеты - заявки) принимаются с 1 июня по 10 июля 2018 года.

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

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: ecomoty68@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 продукты, используемые для приготовления, должны иметь соответствующие сертификаты и другие необходимые документы.

Все демонстрационные изделия (кроме изделий конкурса Арт - класс) 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. 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.

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

IV. Судейство и определение победителей

4.1. Судейство участников Фестиваля осуществляет жюри международного уровня (далее - жюри Фестиваля).

4.2. Состав жюри Фестиваля утверждается приказом Министерства экономического развития, промышленности и торговли Чувашской Республики.

4.3. Победители определяются по количеству набранных баллов в каждом виде соревнований. Победители награждаются 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.

Средства перечисляется на счет Ассоциации кулинаров Чувашской Республики:

428020, г.Чебоксары, пр. Ленина, 29, пом.5, ИНН 2127317316 КПП 213001001

р/с 40703810875220137177 Отделение № 8613 ПАО Сбербанк г.Чебоксары

к/с 30101810300000000609, БИК 049706609, ОГРН 1022100968845

ОКВЭД 70.22, тел. 62-26-10, e-mail.ru: 2127320990@mail.ru

Получатель: Общественная организация «Ассоциация кулинаров Чувашской Республики»

Оплата осуществляется со следующей формулировкой: «Целевой взнос за участие в Фестивале «Гостеприимная Чувашия», НДС не облагается.

5.3. Организаторы Фестиваля обеспечивают членам жюри Фестиваля и участникам Фестиваля резервирование гостиниц. Заявки на резервирование гостиниц подаются до 1 июня 2018 года.

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

5.4. Информацию по условиям участия в конкурсах Фестиваля можно получить по телефону: 8 (8352) 64-20-63.

Приложение № 1
к Положению о проведении
межрегионального фестиваля кулинарного
искусства «Гостеприимная Чувашия»

**Перечень профессиональных конкурсов межрегионального
фестиваля кулинарного искусства «Гостеприимная Чувашия»**

1. Командные соревнования по классу R: отборочные соревнования «Chef a la Russe - 2019»

В соревнованиях могут принять участие команды организаций общественного питания всех форм собственности, студенты профильных образовательных учреждений Чувашской Республики и других регионов Российской Федерации (далее - участники Фестиваля). Команда должна иметь официальное название и состоять из трех кулинаров.

Команда на оборудованном участке в течение 90 минут готовит обед из трех блюд (закуска, второе блюдо, десерт) в ресторанной подаче. Для приготовления блюд используются обязательные продукты (рыба речная волжская, индейка, сезонные ягоды для десерта).

Обед готовится на три персоны - 2 для жюри, один - на экспозицию. Конкурсные блюда по 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 окончания соревнований определяются 3 команды победителей, которые будут награждены призами от генерального партнера ООО «METRO Cash & Carry». Команда занявшая первое место будет иметь право на участие в апреле 2019 года в чемпионате «Chef a la Russe» в г. Москва.

Отборочные соревнования «Chef a la Russe - 2019» проводятся 26 июля 2018 г.

Критерии оценки командных соревнований:

гигиена организации рабочего места, рациональное использование продуктов (10 баллов);

правильность использования технологических приемов и средств (20 баллов);

презентация. Внешний вид блюда, соразмерность порции и новые технологии приготовления блюд (15 баллов);

вкусовые сочетания, аромат (50 баллов);

отражение заданной тематики (5 баллов).

2. Индивидуальные профессиональные соревнования

2.1. Конкурс поваров «Черный ящик».

Продолжительность работы 60 минут.

Участник готовит 2 порции основного горячего блюда с использованием продуктов из «черного ящика». Продукты для гарнира и соусов, посуда для подачи обеспечивается участниками самостоятельно. Все продукты из «Черного ящика» должны быть использованы.

Конкурс поваров «Черный ящик» проводится 26 июля 2018 г.

2.2. Конкурс «Set - table» (накрытый стол).

Тема конкурса: «Романтический ужин».

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

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

Конкурс «Set - table» проводится 27 июля 2018 г.

Критерии оценки индивидуальных соревнований:

гигиена организации рабочего места, рациональное использование продуктов (10 баллов);

правильность использования технологических приемов и средств; (20 баллов);

презентация. Внешний вид блюда, соразмерность порции и новые технологии приготовления блюд (15 баллов);

вкусовые сочетания, аромат (50 баллов);

отражение заданной тематики (5 баллов).

Критерии судейства тематического стола:

оригинальность авторской идеи, степень сложности;

оформление: эстетичность, художественный вкус, творчество, раскрытие темы.

3. Конкурс «Арт-класс» категория D (домашнее задание)

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 членами жюри Фестиваля.

Конкурс «Арт-класс» проводится 27 июля 2018 г.

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

**Анкета - заявка
на командное участие в межрегиональном
фестивале кулинарного искусства «Гостеприимная Чувашия»**

Город, регион _____

Команда _____

Состав команды:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество участника	Возраст	Место работы (учебы)	Специальность, квалификация	Статус участника	Награды, участие в профессиональных соревнованиях
1						
2						
....						

1

2

....

Контактное лицо _____

Контактный телефон _____

факс _____

E-mail _____

Дата _____

Нуждается или нет в гостинице _____

Контактный телефон _____ факс _____ E - mail: _____

Дата _____ Подпись _____

**Анкета - заявка
на индивидуальное участие в межрегиональном
фестивале кулинарного искусства «Гостеприимная Чувашия»**

Город, регион _____

Конкурс _____

Данные участника

Ф.И.О. _____

Дата рождения _____

Место работы (учебы), адрес

Должность _____

Вид деятельности (повар, кондитер, официант, пекарь)

Стаж работы, квалификационный разряд

Звания _____

Опыт работы _____

Участие в профессиональных соревнованиях _____

Полное наименование организации

Ф.И.О. руководителя _____

Нуждается или нет в гостинице _____

Контактный телефон _____ факс _____ E - mail: _____

Дата _____

Подпись _____