

гастрономический фестиваль



Правительство
Свердловской области



ТРЕТИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «ЕВРАЗИЯ ФЕСТ -2019»

ПАСПОРТ ПРОЕКТА

События Фестиваля	<ul style="list-style-type: none">❖ Конкурс «Шеф повар года-2019» - индивидуальные соревнования (с дегустацией и без дегустации)❖ Конкурс «Шеф кондитер года-2019» - индивидуальные соревнования (без дегустации)❖ Пятый областной молодежный конкурс по кулинарии и сервису❖ Отборочный тур Всероссийского открытого кулинарного Чемпионата «Chef a la Russe» - командные соревнования (с дегустацией)
Тема Фестиваля	Фестиваль посвящен празднованию Года Павла Петровича Бажова и 75-летию создания Свердловской области
Участники	Участники фестиваля – профессиональные кулинары, студенты профильных образовательных учреждений, корпоративные команды из Свердловской области, регионов России и других стран.
Жюри	Судейство осуществляет бригада профессионального жюри, большинство из которых являются сертифицированными судьями WORLDCHEFS – WACS, рестораторы, эксперты индустрии питания
Даты проведения	17-19 сентября 2019 года
Место проведения	Екатеринбург, МВЦ «Екатеринбург-ЭКСПО», бульвар Экспо,2
Организаторы	Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области, Национальная ассоциация кулинаров России, компания METRO Кэш энд Керри
Оргкомитет	Контактные телефоны: 8 (343) 312 00 07 (доб. 340), (доб. 343) заявки направлять o.mekerova@egov66.ru

ПАРТНЕРЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ФЕСТИВАЛЯ «ЕВРАЗИЯ ФЕСТ 2019»



ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ФЕСТИВАЛЯ ЕВРАЗИЯ ФЕСТ

❖ Цель проведения Фестиваля - обеспечение реализации государственной политики в области здорового питания, определение перспективных тенденций и направлений развития индустрии питания и гостеприимства.

❖ Проведение Фестиваля ориентировано на совершенствование профессионального мастерства работников предприятий общественного питания, культуры обслуживания, выявление лидеров в сфере общественного питания, а также на обмен опытом, повышение престижа и значимости профессии, помощь в профессиональной ориентации молодежи и привлечение кадров в сферу общественного питания.

❖ К участию в Фестивале приглашаются национальные, региональные, городские, корпоративные команды, индивидуальные участники из Свердловской области, городов России, других стран (возможно выступление в одной или нескольких номинациях по выбору), а также студенты профессиональных образовательных учреждений: колледжей, вузов, готовящих специалистов для индустрии гостеприимства (услуги, общественное питание).

❖ Заявки на участие в Фестивале принимаются до **20 августа 2019 года** и, подлежат регистрации в день подачи. С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника. Заявка подается в оргкомитет по утвержденной форме на электронную почту, указанную в паспорте проекта или лично в Министерство, по адресу: г. Екатеринбург, ул. Р. Люксембург, 60. оф. 320. Форма заявки прилагается.

- ❖ Информация о количестве поданных заявок на участие размещается на сайте <http://mcxso.midural.ru>
- ❖ Для членов Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области, Ассоциации кулинаров Свердловской области, а также для студентов профильных образовательных учреждений участие в Фестивале бесплатное.
- ❖ Профессиональные участники оплачивают регистрационный взнос в размере 1,5 тыс. рублей, реквизиты для оплаты будут направлены по электронной почте после подачи и регистрации заявки.
- ❖ Участники обязаны выступать в поварской форме: куртка, брюки/юбка (черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды), фартук, специальная обувь, головной убор, джинсы не допускаются. Участники должны иметь действующие медицинские книжки.
- ❖ Оргкомитет совместно с членами жюри проводит организационное собрание для участников 16 сентября 2019 года на площадке проведения мероприятия. В этот же день производится выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнований.
- ❖ Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в расписании дня соревнований.



ОБОРУДОВАНИЕ РАБОЧИХ МЕСТ

- ❖ Для одновременного выступления в практических командных соревнованиях (с дегустацией) оборудуется 5 рабочих мест, для практического индивидуального участия (с дегустацией) - 10 рабочих мест.
- ❖ Оснащение рабочих мест включает: производственные столы не менее 2 шт., настольное оборудование - весы электронные, индукционная плита.
- ❖ Дополнительно организуется общая производственная зона оснащенная: пароконвектоматом не менее 3 шт., холодильными шкафами среднетемпературными не менее 4 шт., ванны моечные двух секционные, стеллажи миксеры планетарные не менее 2 штук.
- ❖ Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь для работы, посуду и прочие аксессуары, в том числе для демонстрации конкурсных работ участники обеспечивают самостоятельно. Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на классических белых тарелках диаметром 28-30 см, плоских с бортиком.
- ❖ Посуда должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов. Кухонная посуда, используемая для работы на индукционных плитах, должна иметь магнитные свойства.
- ❖ Организаторы не несут ответственности за утерю инвентаря, посуды и прочих принадлежностей участников.

❖ Оргкомитет предоставляет участникам средства для уборки рабочих мест (моющие и чистящие средства, губки, мусорные мешки и пр.).

❖ Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнований техническое жюри проводит осмотр предоставленного инвентаря и оборудования. Участники несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь.



ТРЕБОВАНИЯ К РАБОЧИМ МЕСТАМ И ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ

❖ Во время выступления участники должны соблюдать санитарно-гигиенические правила.

❖ При оценке члены жюри будут учитывать состояние рабочих мест, и соблюдение правил гигиены во время выступления. По окончании выступления участник должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование.

❖ Для выполнения конкурсных работ участники обеспечивают себя продуктами самостоятельно. Использование готовых полуфабрикатов не допускается.

❖ Принесенные продукты могут быть заранее вымыты, но не очищены и не нарезаны:

- рыба может быть очищена от чешуи и выпотрошенной, но не разделанной на филе (должна быть представлена до начала соревнования техническому жюри целой - с головой или без, но на костях);

- мясо/птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, кости могут быть разделены на кусочки, филе – не порционно, не нарезанное, допускается использование мяса в виде фарша, колбаса должна быть приготовлена в рабочей зоне;

- моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными; ракообразные должны быть сырыми или вареными, но в панцире;

- при использовании бульонов – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.) предоставляется техническому жюри до начала соревнований в виде горячих или холодных образцов; допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-гляс»);

- фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть приготовлено заранее, но оно не должно быть в состоянии готового соуса;

- допускается использование заранее приготовленного теста различных видов, приготовление заранее безе не допускается.

❖ Все элементы декора и украшение конкурсных изделий делаются участниками в ходе соревнования в пределах рабочей зоны.

❖ Осмотр продуктов, принесенных участниками, осуществляет техническое жюри до начала соревнований.

❖ Так как оценка конкурсных работ, выполненных в рамках производственных рабочих мест, предполагает дегустацию членами жюри, участники должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:

- продукты питания должны храниться при температуре не выше +4°C в накрытых лотках или контейнерах с крышками;

- продукты не должны находиться при температуре 65°C дольше двух (2) часов;

- запрещается совместное хранение сырых продукты и продуктов готовых к употреблению;

- допускается использование перчаток при работе с грязными или пачкающимися предметами, такими, как свекла и т.п.;

- к готовым к употреблению продуктам участники не должны прикасаться голыми руками, для этого используются щипцы, палочки, пинцеты или перчатки; использование перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи - при смене продукта перчатки необходимо заменить.

- дегустация блюд должна проводиться при помощи одноразовых приборов, или приборов, подлежащих обязательному мытью после каждой дегустации; двойное погружение одной и той же ложки в один соус или блюдо недопустимо.

❖ Участники **несут ответственность за качество** готовых блюд/изделий предоставляемых на дегустацию членам жюри.



СУДЕЙСТВО, ПОРЯДОК ОПРЕДЕЛЕНИЯ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ «ЕВРАЗИЯ ФЕСТ»

❖ Состав жюри формирует оргкомитет из профессионалов, имеющих практический опыт судейства кулинарных соревнований. С персональным составом жюри можно будет ознакомиться на сайте <http://mcxso.midural.ru> не позднее 20 августа 2019 года.

❖ Все участники Фестиваля получают памятный диплом участника.

❖ Оргкомитет организует и проводит награждение победителей в торжественной обстановке при участии представителей средств массовой информации.

❖ Для получения награды призеры должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде. Победители соревнований **без профессиональной одежды к награждению не допускаются.**

❖ Информация о проведении Фестиваля, итоговый протокол соревнований будут размещены в средствах массовой информации и на официальном сайте Министерства в сети Интернет <http://mcxso.midural.ru>.



Порядок определения победителей по отдельным конкурсным мероприятиям Фестиваля «Евразия ФЕСТ»

Конкурс «Шеф-повар года 2019»- индивидуальные соревнования

❖ **Индивидуальные практические соревнования с дегустацией**
Участники готовят основное горячее блюдо (3 порции в индивидуальной подаче) + закуску горячую или холодную (3 порции в индивидуальной подаче).

❖ **Индивидуальные соревнования без дегустации (классы на выбор)**

- «Фуршетные закуски»
- «Блюдо Уральской кухни»
- «Банкетное блюдо из птицы»

Победители определяются в каждой номинации.

Максимальное количество баллов, которое могут набрать участники в номинации составляет 100 баллов.

Победителями номинации становятся участники, набравшие:

90 - 100 баллов – 1 место;

80 - 89 баллов – 2 место;

70 - 79 баллов – 3 место;

69 - 60 баллов – диплом призера в номинации

Победители в номинациях (1,2,3 места) награждаются медалями, дипломами и подарками от организаторов и партнеров.

Победителями Конкурса «Шеф-повар года 2019» становится участники, набравший в сумме за участие в двух номинациях максимальное количество баллов:

Первое место Памятный Приз «Золотой призер» - «Шеф-повар года 2019», золотая медаль, диплом победителя, денежный приз

Второе место Памятный Приз «Серебряный призер» - «Шеф-повар года 2019», серебряная медаль, диплом победителя, денежный приз

Третье место Памятный Приз «Бронзовый призер» - «Шеф-повар года 2019», бронзовая медаль, диплом победителя, денежный приз.

Конкурс «Шеф повар года 2019» проводится в рамках областного конкурса профессионального мастерства «Славим человека труда!»



Конкурс «Шеф-кондитер года-2019»- индивидуальные соревнования

Конкурс включает номинации:

- **Праздничный торт**
- **Работы из карамели, из сахарной мастики, марципана, шоколада (арт-работы)**

Программа выступления допускает участие в любой из номинаций по выбору. Возможно одновременное участие в обеих номинациях, также участник может выставлять несколько работ в одной номинации, при этом каждая работа оценивается отдельно.

Победителями в номинации становятся участники, набравшие:

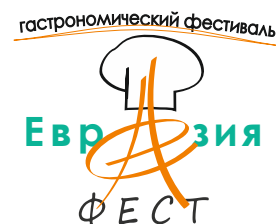
90 - 100 баллов – 1 место;

80 - 89 баллов – 2 место;

70 - 79 баллов – 3 место;

69 - 60 баллов – диплом призера в номинации

Победители награждаются медалями, дипломами и подарками от организаторов и партнеров.



Пятый областной молодежный конкурс по кулинарии и сервису

Конкурс проходит по следующим номинациям:

- **«АРТ-класс», индивидуальное участие (без дегустации)**

Категория 1. Художественные изделия из пищевых продуктов

Категория 2. Сладкий стол

Категория 3. Изысканные изделия из сдобного теста

- **«Сервис-класс», командное участие**

Конкурсанты могут выбрать для участия как одну, так и несколько номинаций. В номинации АРТ-класс участники могут выбрать любую из представленных категорий, а также могут выставить по несколько работ, при этом каждая работа оценивается как самостоятельное участие.

Победителями становятся участники, набравшие

90 - 100 баллов – 1 место;

80 - 89 баллов – 2 место;

70 - 79 баллов – 3 место;

69 - 60 баллов – диплом призера в номинации

Победители (1,2,3 места) награждаются медалями, дипломами, призами и подарками от организаторов и партнеров.

Для получения награды участники и призеры должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде. Победители соревнований без профессиональной одежды к награждению не допускаются.

ОРГАНИЗАТОРЫ МЕРОПРИЯТИЙ



Правительство
Свердловской области



ПАРТНЕРЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ФЕСТИВАЛЯ «ЕВРАЗИЯ ФЕСТ 2019»

