



УРАЛЬСКИЕ ВЫСТАВКИ
та с теми, кто развивается

гастрономический фестиваль



«Гостеприимство,
сервис и
продукты питания»

HIFE
HOSPITALITY INDUSTRY & FOOD EXPO

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «ЕВРАЗИЯ-ФЕСТ»

ПАСПОРТ ПРОЕКТА

События Фестиваля	<ul style="list-style-type: none">❖ Третий областной молодежный конкурс по кулинарии и сервису❖ «Шеф повар года-2017» - индивидуальные соревнования❖ Кулинарная эстафета «Любимое блюдо футбольных болельщиков»
Тема Фестиваля	Подготовка к чемпионату мира по футболу в 2018 году
Участники	Участники фестиваля – профессиональные кулинары и студенты профильных образовательных учреждений Свердловской области, других городов России и других стран.
Даты проведения	5-7 сентября 2017 года
Место проведения	Екатеринбург, МВЦ «Екатеринбург-ЭКСПО», бульвар Экспо,2
Организаторы	Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области
Оператор	ООО «ВО «Уральские выставки»
Оргкомитет	8 (343) 312 00 07 (доб. 340), (доб. 341), (доб. 343) o.mekerova@egov66.ru

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

❖ 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 и привлечение кадров в сферу общественного питания.

❖ Фестиваль организуется с целью подготовку сферы гостеприимства Свердловской области к встрече гостей чемпионата мира по футболу в 2018 году.

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

❖ Заявки на участие в Фестивале принимаются до 15 августа 2017 года и подлежат регистрации в день ее подачи. С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника. Участники подают в оргкомитет заявку по прилагаемой 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>

❖ Участие в Фестивале для студентов профессиональных образовательных учреждений бесплатное. Профессионалы, участвующие в конкурсных мероприятиях оплачивают регистрационный взнос в размере 1 тыс. рублей (реквизиты для оплаты прилагаются.)

❖ 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.

ОБОРУДОВАНИЕ РАБОЧИХ МЕСТ

❖ Для практических командных и индивидуальных соревнований оборудуется 10 рабочих мест. Оснащение рабочих мест включает: производственные столы (1-2 шт.), настольное оборудование - весы электронные, индукционная плита. Дополнительно организуется общая производственная зона оснащенная: пароконвектоматом (2 шт.), холодильным шкафом среднетемпературным (2 шт.), ванной моечной двух секционной (2 шт.), стеллажами (4 шт.), столами производственными (4 шт.), настольным оборудованием – миксер планетарный (4 шт.).

❖ Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь для работы, посуду и прочие атрибуты для демонстрации конкурсных работ участники обеспечивают самостоятельно.

❖ Посуда должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов. Посуда, используемая для работы на индукционных плитах, должна иметь магнитные свойства. Организаторы не несут ответственности за утерю инвентаря, посуды и прочих принадлежностей принесенных участниками.

❖ Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнований техническое жюри проводит осмотр 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.

❖ Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, тряпки, бумажные полотенца, мусорные мешки и пр.).

❖ 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.

❖ Участники используют свой собственный профессиональный инструмент, а также тарелки и соусники для демонстрации блюд. Рекомендуются тарелки белые гладкие плоские без рисунка диаметром не менее 28 см.

❖ Для выполнения конкурсных работ участники обеспечивают себя продуктами самостоятельно.

❖ Принесенные продукты могут быть заранее вымыты, но не очищены и не нарезаны; рыба может быть выпотрошенной, но не разделанной на филе; мясо/птица не должны быть поделены на порции, допускается использование мяса в виде фарша. Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов. 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 накрытых контейнерах;

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

- при транспортировке и хранении продукты питания должны быть закрыты чистым пластиком или герметичной крышкой; запрещается хранить сырые продукты вместе с приготовленной пищей;

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

- к готовой к употреблению пище 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.

СХЕМА КУЛИНАРНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

- ❖ **Третий областной молодежный конкурс по кулинарии и сервису**
- ❖ **«Шеф повар года-2017» - индивидуальные соревнования**
- ❖ **Кулинарная эстафета «Любимое блюдо футбольных болельщиков»**
(информация о порядке проведения эстафеты будет доведена дополнительно)

ТРЕТИЙ ОБЛАСТНОЙ МОЛОДЕЖНЫЙ КОНКУРС ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

Тема Третьего областного молодежного конкурса по кулинарии и сервису (далее Конкурс), посвящена подготовке к чемпионату мира по футболу в 2018 году.

Участники конкурса: индивидуальные участники и команды, сформированные из студентов профильных образовательных учреждений, а так же молодежь в возрасте до 25 лет, осуществляющие профессиональную деятельность в отрасли общественного питания.

Участники Конкурса должны продемонстрировать знания кухонь стран участников чемпионата мира по футболу, предложить варианты блюд и закусок для болельщиков, сладкие блюда и десерты, оригинальные идеи их подачи, и все это сочетать с применением современных технологий.

Конкурс проходит по следующим номинациям:

- номинация «АРТ-класс», индивидуальное участие (без дегустации)
- номинация «Спортивный обед», командное участие (с дегустацией)
- номинация «Сервис-класс», командное участие

Конкурсанты могут выбрать для участия как одну, так и несколько номинаций. Кроме того участники могут выставить в каждой номинации по несколько работ, при этом каждая работа оценивается как самостоятельное участие.

Судьи обращают внимание на правильное профессиональное приготовление с учетом современных тенденций, мастерство исполнения, трудоемкость, оригинальность, рациональное использование ингредиентов, подача, аппетитность, цветовое сочетание всех использованных ингредиентов, сбалансированность блюда, размер порции, соответствие заданию и теме.

Комментарии по участию в номинациях

АРТ-КЛАСС

Работы в **номинации АРТ- класс** могут быть представлены в следующих категориях:

Категория 1. Художественные изделия из пищевых продуктов

Категория 2. Сладкий стол

В категории «Художественные изделия из пищевых продуктов» участники могут представить работы, выполненные в виде картин, панно, художественных композиций, работ из соленого теста, выпеченные изделия и др.

В категории «Сладкий стол» участники выставляют композиции выполненные из шоколада, карамели, марципана, тематические торты, пирожные и др.

Максимальный размер изделий **70x70 см** в основании, по высоте ограничений нет. В композициях из пищевых продуктов могут быть использованы различные съедобные материалы: семена, крупы, специи, в том числе соль, яичная скорлупа. В работах можно использовать техники: сахарная работа в технике «вышивка»; роспись по шоколаду; картины в виде аппликаций. Предпочтение отдается работам с цветовой гаммой, максимально приближенной к естественной. Разрешается использование поддерживающих конструкций.

В работах из соленого теста не рекомендуется использовать красители ярких цветов.

В экспозицию из выпечки выставляется три вида изделий: Мелкая выпечка-пирожки со сладкой начинкой (количество не менее 10 шт.); мелкая выпечка-пирожки с несладкой начинкой. (количество не менее 10 шт.); пирог на 12 персон (вид пирога по выбору участника: открытый или закрытый, начинка пирога – по выбору участника) К выставленной композиции необходимо предоставить технологическую карту.

В изготовлении экспонатов из карамели должно быть использовано менее 2 (двух) техник: сахарные формы, ливная, пластичная, суфле-техники.

Готовый торт выставляется весом не менее 3,0 кг. Все элементы торта должны быть изготовлены из съедобных материалов. Часть торта представляется в разрезе для жюри (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом). Стиль, покрытие и украшения по выбору участника.

Экспозиции, представленные в категории «АРТ-класс», могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть цветы, драпировка, свечи (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Работа и декорации должны составлять единую, гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике.

Критерии оценки в номинации «АРТ-КЛАСС»:

➤ ***Техника и уровень сложности выполнения – 40 баллов***

Уровень сложности выполнения работы будет оцениваться с точки зрения художественного таланта автора работы, времени, затраченного на выполнение работы, трудоемкость и оригинальность идеи.

➤ **Мастерство использования материалов (ингредиентов)/выполнение - 35 баллов**

Оценивается профессиональное использование ингредиентов (материалов).

➤ **Общее впечатление, презентация – 25 баллов**

Общее впечатление от работы должно быть положительным, воодушевляющим.

Оценивается новизна идей и оригинальность их воплощения. Причем новый и творческий подход к работе должен быть очевиден.

Максимальное количество баллов – 100.

Регламент соревнования АРТ-КЛАССА:

- Оформление экспозиции – 08:00 – 09:30
- Оценка работ членами жюри – 10:00 – 13:00
- Подведение итогов и награждение - 17:00-18.00
- Снятие экспозиции – после 18:00

СПОРТИВНЫЙ ОБЕД

Номинация «Спортивный обед», командное участие (с дегустацией)

Соревнование в данной номинации организовано в 2 смены, максимальное количество команд, которые смогут принять участие в соревнованиях - не более 20. Численность команды 2 человека.

Номинация – с дегустацией. Участники данной номинации, выступают на глазах у зрителей на специально оборудованной площадке. Техническая оснащённость рабочих мест приведена в разделе «Оборудование рабочих мест» настоящего положения.

Перед началом соревнований участники команды представляют членам жюри, оформленные в соответствии с требованиями, технологические карты на блюда.

Каждая команда в течение **90 минут** готовит и подает:

- один вид холодной или горячей закуски;
- горячее блюдо с гарниром;

Каждое блюдо готовится на 3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 – для демонстрации зрителям.

Команды стартуют с интервалом в 10 минут, все приготовленные блюда команда подает одновременно через 90 минут после старта. Время подачи блюд контролируется. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, за приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются.

Блюда подаются и демонстрируются командой с использованием собственной столовой посуды. Рекомендуются тарелки белые гладкие плоские без рисунка диаметром 28 см.

Один из членов команды делает презентацию блюд членам жюри. Продолжительность презентации не должна превышать 5-7 минут.

Критерии оценки в номинации «Спортивный обед»:

1. **Организация** рабочего места, профессиональная гигиена – **0-10 баллов.**

2. **Правильное профессиональное приготовление блюд** (сложность и техника приготовления, рациональное использование продуктов) – **0-25 баллов**.
3. **Презентация и инновации** (внешний вид блюда, пропорциональность порций) – **0-15 баллов**.
4. **Вкусовые качества блюд** – **0-50 баллов**.

Оценки выставляются в целом за работу команды, максимальная оценка – **100 баллов**. Дробные оценки не выставляются.

РЕГЛАМЕНТ СОРЕВНОВАНИЙ

Работа команд организована в две смены:

- **9.00-9.30** Общее построение команд, представление членов жюри
- **9.30-10.00** Подготовка рабочих мест команд первой смены, осмотр подготовленных продуктов членами жюри
- **10.00-13.00** Работа команд 1-й смены по выполнению конкурсных заданий
- **13.00-13.30** Подготовка рабочих мест команд второй смены, осмотр подготовленных продуктов членами жюри
- **14.00-17.00** Работа команд 2-й смены по выполнению конкурсных заданий
- **17.00-18.00** Подведение итогов, награждение

Указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества поданных заявок.

СЕРВИС-КЛАСС

Номинация «Сервис-класс»- командные соревнования

Максимальное количество команд, допущенных к участию в Сервис-классе не более 10. Команда состоит из 2-х человек: два официанта или официанта и помощник официанта.

Соревнования в данном классе состоят из двух этапов:

1 этап: Сервировка стола (set the table)

Все заявленные к участию команды по сигналу членов жюри стартуют одновременно. Продолжительность этапа 10 минут. Участники команды вместе или один из участников сервирует стол на четыре персоны в соответствии с выбранным меню.

По истечении указанного времени жюри останавливают сервировку. Если участники не закончили сервировку полностью, жюри назначает дополнительное время – количество дополнительно затраченного времени соответствует количеству штрафных баллов.

Столы и стулья предоставляются организаторами, при этом участники могут использовать собственную мебель. Приборы, посуду, текстиль и элементы оформления участники подбирают самостоятельно по своей теме.

2 этап: Презентация

Продолжительность презентации не более 5-7 минут. Участники представляют выбранную тему, презентуют меню на две персоны и дают краткую характеристику

выбранных блюд и напитков, обосновывают соответствие меню выбранной теме, комментируют основные принципы оформления и сервировки стола.

В ходе презентации жюри могут предложить участникам решение ситуационных задач. Конкурсанты должны предложить корректные, верные, остроумные решения проблем с минимальными потерями для гостя, предприятия и самого официанта.

Регламент проведения Сервис-класса:

- | | | |
|---|-----------------------------------|-----------------|
| ○ | Подготовка к конкурсу | 9.00 – 10.00 |
| ○ | Соревнования команд и работа жюри | – 10.00 – 14.00 |
| ○ | Подведение итогов | 17.00-18.00 |
| ○ | Снятие экспозиции – | после 18.00 |

Критерии оценки в номинации «Сервис-класс»

- Соблюдение последовательности и правил сервировки (в процессе подготовки стола);
- Соответствие сервировки предложенному меню;
- Технические аспекты сервировки стола (расположение посуды, приборов, бокалов и т.д.);
- Оформление (применимость в гастрономической практике, общее впечатление);
- Стиль работы, внешний вид участника (манера двигаться, держаться, культура поведения);
- Скорость работы (*оценка критерия см. 2 этап конкурса*);
- Общее впечатление от обслуживания;
- Умение общаться с гостем, разрешить ситуацию, в том числе нестандартную;
- Соблюдение технологии подачи напитков, выбор посуды, розлив алкогольных и безалкогольных напитков;
- Презентация меню, соответствие выбранной тематике.

За каждый критерий члены жюри могут поставить **0-10 баллов**.

Максимальная оценка сервис-жюри - 100 баллов.

«ШЕФ ПОВАР ГОДА -2017»
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ СРЕДИ ПОВАРОВ

Конкурс «Шеф повар года - 2017» проходит в рамках областного конкурса профессионального мастерства «Славим человека труда!»

Проведение Конкурса ориентировано на совершенствование профессионального мастерства работников предприятий общественного питания, культуры обслуживания, выявления лидеров в сфере общественного питания, а также на обмен опытом, повышение престижа и значимости профессии.

В Конкурсе принимают участие специалисты сферы общественного питания, работающие в предприятиях общественного питания на территории Свердловской области, имеющие стаж работы в отрасли общественного питания не менее 3-х лет.

**Схема проведения индивидуальных соревнований среди поваров
«Шеф-повар года-2017»**

Конкурс проходит по **следующим номинациям:**

Индивидуальные практические соревнования с дегустацией

Участники готовят основное горячее блюдо (2 порции в индивидуальной подаче) + закуску горячую или холодную (2 порции в индивидуальной подаче).

Индивидуальные соревнования без дегустации (классы на выбор)

- Класс «Фуршетные закуски»
- Класс «Вегетарианское блюдо»
- Класс «Рыбное блюдо»

Участники получают возможность стать призерами конкурса «Шеф-повар года-2017» при условии обязательного участия в двух номинациях. В номинации **индивидуальные соревнования без дегустации** можно выбрать для участия один из предложенных классов.

По желанию конкурсанты могут принять участие в одной из предложенных номинаций, при этом получают право стать призером только в выбранной номинации.

Комментарии по участию в номинациях

Индивидуальные практические соревнования с дегустацией

Соревнование в данной номинации будет организовано в несколько смен в соответствии с графиком, максимальное количество участников не более 30 человек. Номинация предполагает индивидуальное участие, с дегустацией.

Участники данной номинации, выступают на глазах у зрителей на специально оборудованной площадке. Техническая оснащенность рабочих мест приведена в разделе «Оборудование рабочих мест» настоящего положения.

Перед началом соревнований участники команды представляют членам жюри, оформленные в соответствии с требованиями, технологические карты на блюда.

Участники готовят:

- основное горячее ресторанное блюдо (2 порции в индивидуальной подаче);
- закуска на выбор: закуска горячего приготовления, готовится и подается в горячем виде или закуска холодного приготовления. Закуска готовится в индивидуальной подаче, на две порции.

По 1 порции блюд - для дегустации жюри, 1 - для демонстрации зрителям. Для дегустации участники так же могут подготовить дегустационные образцы/ порции.

Старт участникам дают члены жюри с интервалом в 5 минут, время отведенное на приготовление блюд 60 минут.

При полной готовности участник подает сигнал жюри, и представляет все приготовленные блюда одновременно на оценку. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, и снимаются баллы: 1 минута опоздания= 0,5 штрафных баллов. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются. Продолжительность презентации не должна превышать 5 минут.

Блюда готовятся из продуктов участников. Требования, предъявляемые к продуктам описаны в разделе «требования к рабочим местам и пищевым продуктам» настоящего положения.

Для презентации организаторы предоставляют выставочное место - экспозиционные столы. Карточки для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15x10. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, город.

Критерии оценки:

1. Презентация/Инновация (современная оригинальная форма, художественный вкус, цветовая гамма, свободное размещение, новые элементы оформления (съедобные), привлекательность, аппетитность) – **0-15 баллов.**

2. Композиция/Состав (вкус, аромат, гармоничность в цвете и запахе, легкая усвояемость) – **0-40 баллов.**

3. Современные технологии/Профессиональное приготовление (соответствие применяемых технологий современным кулинарным традициям, организация рабочего места) – **0-15 баллов.**

4. подача (сервировка) (чистота подачи блюд, их идентичность, презентация блюда вовремя) – **0-30 баллов.**

Оценки выставляются в целом за комплекс блюд, приготовленный участником, каждое блюдо в отдельности не оценивается, максимальная оценка – **100 баллов.** Дробные оценки не выставляются.

Индивидуальные соревнования без дегустации

- Класс «Фуршетные закуски»
- Класс «Вегетарианское блюдо»
- Класс «Банкетное рыбное блюдо»

Участник может выбрать любой из представленных классов или несколько классов. Каждая работа в выбранных классах рассматривается как самостоятельное участие.

Блюда готовятся заранее и выставляются на экспозицию в день проведения конкурса согласно расписания мероприятий.

Участники, при необходимости, желируют/глазируют выставочные работы, подготавливая их к длительной экспозиции в течение 2-х дней. Если изделие потеряло внешний вид, организаторы имеют право снять его с выставки. На итоговый балл участника это не влияет.

Класс «Фуршетные закуски» – выставляется шесть видов фуршетных закусок на восемь персон:

- три разных вида закусок холодного приготовления (готовятся холодными и подаются холодными);

- три разных вида закусок горячего приготовления (готовятся горячими и подаются холодными)

Класс «Вегетарианское блюдо» – выставляется 4-е разных вегетарианских блюда в однопорционной индивидуальной подаче. Допускается использование молочных продуктов и яиц. Блюдо готовится горячим, выставляется холодным.

Класс «Банкетное рыбное блюдо»– блюдо из рыбы и нерыбных продуктов моря из расчета на 6 персон презентуется на декоративной тарелке/блюде. Блюдо готовится горячим, выставляется холодным, при необходимости, для экспозиции желируется/глазируется.

Критерии оценки:

- 1. Композиция** (общее впечатление от оформления блюд, практичность, эстетичность, цветовое решение) – **0-25 баллов.**
- 2. Техника исполнения, профессионализм** (соответствие названия блюда рецепту, составу и способам приготовления, техника исполнения, чистота работы)– **0-25 баллов.**
- 3. Инновация** (использование новых продуктов, технологий, способов обработки)– **0-25 баллов.**
- 4. подача/ оформление** (органолептические свойства, пропорциональность, аппетитность), – **0-25 баллов.**

Максимальное количество – **100 баллов.** Дробные оценки не выставляются.

СУДЕЙСТВО, ПОРЯДОК ОПРЕДЕЛЕНИЯ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

❖ 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 1 августа 2017 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>.

Третий областной молодежный конкурс по кулинарии и сервису

Номинации:

- «АРТ-класс», индивидуальное участие (без дегустации)
- «Спортивный обед», командное участие (с дегустацией)
- «Сервис-класс», командное участие

Определяются победители в каждой номинации. Максимальное количество баллов, которое могут набрать участники в каждой номинации составляет 100 единиц. Победителями становятся участники, набравшие

90 - 100 баллов – 1 место;

80 - 89 баллов – 2 место;

70 - 79 баллов – 3 место;

69 - 55 баллов – диплом призера в номинации

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

«Шеф-повар года-2017»- индивидуальные соревнования среди поваров

Номинации:

- Индивидуальные практические соревнования с дегустацией
- Индивидуальные соревнования без дегустации (классы на выбор)
 - Класс «Фуршетные закуски»
 - Класс «Вегетарианское блюдо»
 - Класс «Рыбное блюдо»

Определяются победители в номинации «индивидуальные практические соревнования с дегустацией» и победители в каждом классе номинации «индивидуальные соревнования без дегустации». Максимальное количество баллов,

которое могут набрать участники в каждом классе составляет 100 единиц. Победителями становятся участники, набравшие

90 - 100 баллов – 1 место;

80 - 89 баллов – 2 место;

70 - 79 баллов – 3 место;

69 - 55 баллов – диплом призера в номинации

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

Победителем «Шеф-повар года 2017» становится участник, набравший в сумме за участие в двух номинациях максимальное количество баллов:

Первое место Памятный Приз «Золотой призер» - «Шеф-повар года 2017», золотая медаль, диплом победителя, денежный приз 36 тысяч рублей

Второе место Памятный Приз «Серебряный призер» - «Шеф-повар года 2017», серебряная медаль, диплом победителя, денежный приз 24 тысячи рублей

Третье место Памятный Приз «Бронзовый призер» - «Шеф-повар года 2017», бронзовая медаль, диплом победителя, денежный приз 13 тысяч рублей

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

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «ЕВРАЗИЯ-ФЕСТ»

АНКЕТА-ЗАЯВКА ИНДИВИДУАЛЬНОЕ УЧАСТИЕ

*

ТРЕТИЙ ОБЛАСНОЙ МОЛОДЕЖНЫЙ КОНКУРС ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ	
Номинация АРТ-КЛАСС	
<input type="radio"/> Категория 1. Художественные изделия из пищевых продуктов	
<input type="radio"/> Категория 2. Сладкий стол	
«ШЕФ-ПОВАР ГОДА 2017» СОРЕВНОВАНИЯ СРЕДИ ПОВАРОВ	
Индивидуальные практические соревнования с дегустацией	
Индивидуальные соревнования без дегустации	
<input type="radio"/> Класс «Фуршетные закуски»	
<input type="radio"/> Класс «Вегетарианское блюдо»	
<input type="radio"/> Класс «Банкетное рыбное блюдо»	

*- отметить выбранный вид соревнований

Город (район) _____

Данные участника:

№ п\п	Фамилия, имя, отчество	Специальность, квалификация	Награды, участие в профессиональных соревнованиях
1.			

Полное наименование образовательно учреждения (организации), адрес _____

Ф.И.О. руководителя _____

Ф.И.О. и телефон контактного лица для оперативной связи _____

факс _____, E-mail _____

Я, _____

(фамилия, имя, отчество)

Даю Организационному комитету согласие на обработку своих персональных данных для участия в Гастрономическом Фестивале «ЕврАзия-Фест» на срок проведения мероприятия.

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

_____ / _____ / « _____ » _____ 2017 г.
 (подпись) / (Фамилия и инициалы)



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «ЕВРАЗИЯ-ФЕСТ»

АНКЕТА-ЗАЯВКА НА КОМАНДНОЕ УЧАСТИЕ

*

ТРЕТИЙ ОБЛАСНОЙ МОЛОДЕЖНЫЙ КОНКУРС ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ	
НОМИНАЦИЯ «СПОРТИВНЫЙ ОБЕД»	
СЕРВИС-КЛАСС	

*- отметить выбранный вид соревнований

Город (район) _____

Команда (название) _____

Состав команды:

№ п\п	Фамилия, имя, отчество	Специальность, квалификация,	Статус участника в команде	Награды, участие в профессиональных соревнованиях
1.				
2.				

Полное наименование образовательно учреждения (организации), адрес _____

Ф.И.О. руководителя _____

Ф.И.О. и телефон контактного лица для оперативной связи _____

факс _____, E-mail _____

Даем свое согласие Организационному комитету на обработку персональных данных для участия в в Гастрономическом Фестивале «ЕврАзия-Фест» на срок проведения мероприятия.

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлены, против обработки персональных данных и причисление их к общедоступным не возражаем:

_____/_____/_____ «_____» _____ 2017 г.

(подпись)

(Фамилия и инициалы)

_____/_____/_____ «_____» _____ 2017 г.

(подпись)

(Фамилия и инициалы)