

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **«Гостеприимство,** **сервис и** **продукты питания»,** |  |
|

|  |  |
| --- | --- |
|   | **Гастрономический Фестиваль** **«ЕврАзия-Фест»** |

 |

**ПАСПОРТ ПРОЕКТА**

|  |  |
| --- | --- |
| **События Фестиваля** | * **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 +4оС в накрытых лотках или накрытых контейнерах;

- продукты не должны находиться при температуре 65оС 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 **70х70 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 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.

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***](http://ru.dictionarist.com/set%2Bthe%2Btable)*)*

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 соответствие 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 1порции 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 15х10. 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» становиться 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 приз13 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** |
| * Категория 1. Художественные изделия из пищевых продуктов
 |  |
| * Категория 2. Сладкий стол
 |  |
| **«ШЕФ-ПОВАР ГОДА 2017»**  **СОРЕВНОВАНИЯ СРЕДИ ПОВАРОВ** |
| **Индивидуальные практические соревнования с дегустацией** |  |
| **Индивидуальные соревнования без дегустации** |  |
| * Класс «Фуршетные закуски»
 |  |
| * Класс «Вегетарианское блюдо»
 |  |
| * Класс «Банкетное рыбное блюдо»
 |  |

\*- отметить выбранный вид соревнованийГород (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 соревнованийГород (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) |