



ХІІІ Міжнародны Гастрономічны Фэстываль

«ДелаРук-2023», г. Шымкент

ПОЛОЖЕНИЕ

О проведении ХІІІ Міжнароднага Гастрономічнага Фэстываля «ДелаРук-2023»,
котары састойцца **8, 9, 10 ноября 2023 года в г. ШЫМКЕНТ**

Адрэс правядзення: г. Шымкент, ул. Туракулова, 1, «Колледж індустрыі харчавання і сервіса».

ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ

Цель правядзення ХІІІ Міжнароднага Гастрономічнага Фэстываля «ДелаРук-2023»: павышэнне значымасці прафесіі павара, кандытэра, пекара ў цэлым, папулярызаванне паварскага мастэрства, развіццё рэстараннага бізнэса як індустрыі. Фэстываль прызначаны для абмену вопытам, павышэнню прафесійнага мастэрства і каманднага духа. Налажванне сувязей сярод прафесійных супольнасцяў павароў Казахстана, Расіі, Германіі, усяго свету.

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

Дата правядзення : **8, 9, 10 ноября 2023 года** (срэда, чацверг, пятніца) с 9-00 да 18-00.

Место правядзення: Казахстан, г. Шымкент, ул. Туракулова, 1, «Колледж індустрыі харчавання і сервіса».

ОРГАНИЗАТОРЫ: Центр «ДелаРук-2023».

Руководитель проекта: **Ирина Георгиевна Перминова**, +7 777 182 2979, +7 778 807 2132

e-mail: ra-delaruk-mir@mail.ru

Руководитель проекта «ДелаРук» в городе Шымкент **Наталья Николаевна Жексембаева**,
+7 778 874 1388

Участники. Команды: из разных стран - национальные, региональные, городские; от отелей, ресторанов, кафе, кофейен, пекарен, кондитерских, пиццерий, пабов, таверн; студенты колледжей и вузов Казахстана и другие.

Жюри: Бригады жюри (**20-25 профессионалов**), состоящие из известных зарубежных, российских и казахстанских экспертов отрасли. В составе жюри – судьи WACS (Всемирной ассоциации сообществ шефов).

Награды. Все участники соревнований получают памятные дипломы. Призеры в каждом классе программы награждаются золотыми, серебряными и бронзовыми медалями, дипломами, сертификатами благодарности. По итогам соревнований участники ждут призы и подарки от организаторов и партнеров.

Призеры получают специальный приз: книгу «Рецепты блюд поваров Казахстана 2023, С любовью о муке»

ПРОГРАММА

- Практические выступления шеф-поваров.
- Міжнародны камандны ФЭСТИВАЛЬ па паварскаму мастэрству, дарослыя і юніоры.
- «Золотой шеф-повар 2023».
- «Золотой шеф-кондитер 2023» (дарослыя і юніоры).

- «Золотой мастер 2023» (мастер производственного обучения).
- «Золотой пекарь 2023» (взрослые и юниоры).
- Чемпионат по хлебопечению «ДелаРук-2023».
- Соревнования молодежных команд пекарей учебных заведений «ДелаРук-2023».
- Арт-класс, выставка кондитерских работ, многоярусный торт, работа из шоколада и теста, в традициях казахского гостеприимства.
- Экспозиция готовых работ из пищевых продуктов.
- Чемпионат по карвингу «ДелаРук-2023».

РЕГИСТРАЦИОННЫЙ ВЗНОС

Регистрационные взносы идут на организацию ФЕСТИВАЛЯ, оплату билетов членам шеф-жюри, приезжающих из других стран и городов, проживание, на изготовление медалей, сувениров, дипломов и сертификатов и т.д. Оплата регистрационного взноса производится наличными, а также на основе счета, выставленного оргкомитетом, по госзакупку до **15 октября 2023 года**.

- Для команды поваров, категория **R** (3 человека) – **60 000 тенге** (свои продукты);
- Для команды поваров (юниоры)**R1** (3 человека) – **45 000 тенге** (свои продукты);
- Для команды шеф-поваров, категория **F** (3 человека) – **72 000 тенге** (только продукты организаторов);
- «Золотой шеф-повар 2023» – **35 000 тенге** (свои продукты);
- «Золотой шеф-кондитер 2023» - **30 000 тенге** (свои продукты);
- «Золотой пекарь 2023» - **30 000 тенге** (свои продукты);
- «Золотой мастер 2023» -**35 000 тенге** (мастер производственного обучения)(свои продукты);
- Для индивидуального участника с дегустацией (категория **A1–A10**) – **25 000 тенге** (свои продукты);
- Для индивидуального участника с дегустацией (категория **A1–A10**) юниоры - **20 000 тенге** (свои продукты);
- Для индивидуального участника, без дегустации (категория **B1-B4**) – **10 000 тенге**;
- Арт-класс (категория **E1-E4**) – **10 000 тенге**;
- Арт-класс (категория **D1-D9**)- **10 000 тенге**;
- Чемпионат по хлебопечению (категория **X**) - **50 000 тенге**;
- Соревнование молодежных команд пекарей учебных заведений (категория **X1**) – **45 000 тенге**
- Чемпионат по приготовлению пиццы «Лучшая Казахстанская Пиццерия – 2023», категория **P-30 000 тенге** (только продукты организаторов).
- **ЧЕМПИОНАТ ПО КАРВИНГУ, КАТЕГОРИЯ К - 25 000 тенге.** (только продукты организаторов)
- Индивидуальные участники могут подать заявку на участие в нескольких классах, при этом регистрационный взнос оплачивается за каждый класс. Судейству необходимо предоставить наличие оплаты перед организационным собранием.

Собрание участников фестиваля состоится 15 октября в 15.00 часов, где для участников будет проводиться обучение силами членов шеф-жюри по важным темам соревнований! (повар, кондитер, пекарь, презентация блюда, гигиена, техника безопасности). Срок подачи заявок: **до 15 октября 2023 года**. Заявки отправлять на электронный адрес: ra-delaruk-mir@mail.ru

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА УЧАСТИЯ

Подача заявок и оплата регистрационного взноса: сроки подачи заявок и количество участников ограничены. Заявки на участие принимаются **до 17 октября 2023 года**. Заявки, направленные после 17 октября, будут приниматься и рассматриваться только при наличии оборудованных рабочих мест для выступления участников. Организаторы оставляют за собой право отбора участников в каждую категорию.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРАКТИЧЕСКИЕ СОРЕВНОВАНИЯ С ДЕГУСТАЦИЕЙ, КАТЕГОРИЯ A1-A11

A1 – основное ресторанное блюдо из конины;

A2 – основное ресторанное блюдо из гидробионтов (продукты моря);

A3 – основное ресторанное блюдо из птицы;

A4 – блюдо современной казахской кухни;

A5 – основное ресторанное вегетарианское блюдо;

A6 – горячая ресторанная закуска;

A7 – настоящая паста, ризотто, лазанья, равиоли (на выбор);

A8 – основное блюдо из мяса;

A9 – основное блюдо из **Норвежской рыбы**;

A10-основное блюдо «От носа до хвоста» (рыба, птица, мясо).

A-11-основное ресторанное **НАЦИОНАЛЬНОЕ** блюдо.**NEW**

Участие в одном или нескольких классах на выбор, не более 54 участников.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ, КАТЕГОРИЯ В, БЕЗ ДЕГУСТАЦИИ

B1 – банкетное блюдо из птицы;

B2 – банкетное блюдо из гидробионтов (морепродукты);

B3 – ресторанное вегетарианское блюдо;

B4 – банкетные закуски в индивидуальной подаче (6 наименований).

Участие в одном или нескольких классах на выбор, не более 20 участников. Участники могут выступать в одном или нескольких классах одновременно. Участник может выставлять несколько изделий в одном классе, в этом случае каждое изделие оценивается отдельно. Организаторы готовят выставочные места для одновременного выступления всех участников в Арт-классе. Организаторы предоставляют выставочное место. Посуду и прочие атрибуты композиции обеспечивают участники. Выставочное место можно оформить дополнительно аксессуарами (драпировка, свечи, цветы и др.). Декорация стола не является составной частью зачетной экспозиции, но производит общее впечатление. Допускается использование дополнительной подсветки и спецэффектов, в случае если они не будут мешать демонстрации работ других участников, также допускается использование вращающихся основ. При этом электрические шнуры не должны выходить за периметр демонстрационного стола. Участники должны заранее согласовать с организаторами использование такого рода оборудования. Организаторы не несут ответственность за несчастные случаи, связанные с использованием оборудования участников. Все демонстрационные изделия должны иметь информацию, содержащую название блюда, имя и фамилию участника, город и страну-представителя. Таблички для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15*10 см. Блюда готовятся заранее, и выставляются на экспозицию в первый день конкурса. В этот же день жюри проставляет баллы. В случае если изделие потеряло внешний вид, организаторы имеют право снять его с выставки. На итоговый балл участника это не влияет

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ, КАТЕГОРИЯ В1-В4, БЕЗ ДЕГУСТАЦИИ

(участие в одном или нескольких классах на выбор)

B1 – банкетное блюдо из птицы – блюдо из домашней или дикой птицы презентуется на декоративной тарелке (подставке) минимум на шесть персон. Блюдо готовится горячим, выставляется холодным, для презентации желируется.

B2 – банкетное блюдо из морепродуктов – блюдо презентуется на декоративной тарелке (подставке) минимум на шесть персон. Блюдо готовится горячим, выставляется холодным, для презентации желируется.

B3 – ресторанное вегетарианское блюдо – допускается использование любых видов вегетарианских продуктов, а также молочных, кисломолочных продуктов, сыров, яиц. Блюдо может быть приготовлено, и подано на одной декоративной тарелке минимум на четыре персоны или четыре разных ресторанных вегетарианских блюда в однопорционной индивидуальной подаче (оценивается как одно). Блюдо готовится горячим, выставляется холодным, для презентации желируется.

B4 – банкетные закуски в индивидуальной подаче шести наименований – выставляются шесть различных закусок (холодных и (или) горячих), каждая порция из расчета на одного человека. Индивидуальные закуски для презентации желируются.

АРТ-КЛАСС, КАТЕГОРИЯ Е1-Е4, БЕЗ ДЕГУСТАЦИИ

Е1 - многоярусный праздничный торт;

Е2 - шоколадные конфеты ручной работы;

Е3 - казахская кухня. Десерт;

Е4 - казахская кухня. Изделия из теста.

Е1 - Многоярусный праздничный торт. Изделие изготавливается в условиях стационарного предприятия, и **выставляется в экспозицию в готовом виде**. Высота изделия не ограничена. Торт должен украшаться только вручную, все элементы декорации торта, за исключением основания (пьедестала) должны быть изготовлены из съедобных материалов. Украшения могут выполняться из карамели, пастилажа или других подходящих материалов. Допускается использование тычинок, проволоки для цветов в английской технике. Часть торта должна быть представлена в разрезе для жюри. Допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций. Экспозиция оформляется дополнительными аксессуарами для более удачной презентации торта.

Е2 - Шоколадные конфеты ручной работы. В данном классе участник представляет набор конфет не менее 5 видов (нарезные, наливные, трюфели, и т.п.) не менее 6 штук по каждому виду.

Е3 - Казахская кухня. Десерт. Тему для приготовления десерта каждый участник выбирает самостоятельно, блюдо готовится в банкетном исполнении. Высота десерта не ограничена. Десерт украшается вручную. Не разрешается использовать клеевой карандаш, непищевые клеи, непищевые красители и непищевые каркасы. В случае необходимости десерт может быть покрыт желирующим материалом.

Е4 - Казахская кухня. Изделия из теста. Авторское изделие готовится из любого теста; количество, форма, размеры изделия и тематика композиции - на усмотрение участника. Для оформления работы допускается использование декорации и подсветки.

АРТ-КЛАСС (ЭКСПОЗИЦИЯ ГОТОВЫХ РАБОТ), КАТЕГОРИЯ D1-D9

D1– художественные изделия из пищевых продуктов (картины, панно, композиции и др.);

D2 – работа из карамели;

D3 – работа из марципана;

D4 – работа из сахара: сахарные цветы;

D5 – работа из мастики;

D6 – миниатюры;

D7 – центральное украшение для буфета;

D8 – декоративные изделия из овощей и фруктов;

D9 - традиционный хлеб.

Участники выставляют готовые изделия. Работа должна сопровождаться табличкой с названием работы, материала, из которого выполнена работа (без фамилий исполнителей и названий предприятий, с присвоением порядкового номера участника). Участник может выступить в одном или нескольких классах (на выбор), при этом каждый класс регистрируется отдельно.

D1 - Художественные изделия из пищевых продуктов (картины, панно, композиции и другое). Максимальный размер изделия 80*120 см. Композиции могут быть из различных съедобных материалов: семян, круп, специй, в том числе соли, яичной скорлупы и др.; сахарная работа в технике «вышивка», роспись по шоколаду, картины в виде аппликаций. Предпочтение отдается работам с цветовой гаммой, максимально приближенной к естественной. Использование лаков не желательно. Разрешается использование поддерживающих конструкций.

D2 - Работа из карамели. Выставляется художественное изделие из карамели. Максимальная площадь экспоната 70*70 см, высота не менее 70 см.

D3 - Работа из марципана. Художественная скульптура, представленная на площади максимум 40*40 см. Не допускается использование каркасов, а также лакирование (полировка). Допускается ограниченное использование красителей (выделение отдельных частей), но они не должны доминировать.

D4 - Работа из сахара: сахарные цветы. Выставляется съедобный цветочный букет или цветочная композиция из четырех (4) видов цветов. Каждый вид цветка представлен в количестве не менее трех (3) штук. Цветы должны быть представлены на подходящем композиции фоне, в роли которого может выступать стенд, контейнер, настенная тарелка, ваза и другие подходящие вещи, используемые в целях демонстрации изделий. Разрешается использование искусственных стебельков, тычинок.

D5 - Работа из мастики. Декоративная работа из мастики максимальным размером 76*76 см, включая подставку. Работы из мастики должны быть артистичной конструкции и изготовлены только из пастилы.

D6 - Миниатюры. Размер миниатюр, включая основу, не должен превышать 152 мм. Изделие должно помещаться в форму объемом 156 мм.

D7 - Центральное украшение для буфета. Размер 76*76 см. Используются любые ингредиенты: шоколад, сахар, марципан, жир, тесто, пастила.

D8 - Декоративные изделия из овощей и фруктов.

D9 - Традиционный хлеб. Каждая страна-участница имеет возможность показать свой традиционный хлеб.

СУДЕЙСТВО

- Все блюда должны быть выполнены в боксах на глазах у членов жюри и гостей **Фестиваля**.
- Судьи обращают внимание на следующие позиции: оригинальность, мастерство исполнения, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов, подача, вкус в сочетании со всеми использованными ингредиентами, сбалансированность блюда, соответствие заданию и теме. Время, указанное в условиях выбранного класса, должно строго соблюдаться. **За нарушение регламентированного времени жюри снижает баллы.**

ОБЩИЕ КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА

Техника и уровень сложности выполнения.

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

Мастерство использования материалов (ингредиентов).

Оценивается профессиональное использование ингредиентов (материалов).

Художественное и профессиональное исполнение, композиция, креативность. Качество работы согласно этическим и эстетическим нормам, сбалансированность с учетом современных тенденций, гармоничное сочетание вкуса, цвета, текстуры, ингредиентов, оригинальность.

Общее впечатление, презентация, инновация. Общее впечатление от работы должно быть положительным, воодушевляющим. Оцениваются новизна идей и оригинальность их воплощения. Причем новый и творческий подход к работе должен быть очевиден. Также оценивается аппетитность блюда, размер порций, современный стиль.

Вкус: вкус и аромат в сочетании со всеми использованными ингредиентами, блюдо должно быть легко усваиваемым и аппетитным.

Правильное профессиональное приготовление: правильное использование (выполнение) базовых техник в соответствии с современными кулинарными тенденциями.

Мастерство исполнения, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов.

Расположение компонентов/подача. Чистая подача, образцовая подача на тарелке с целью обеспечения удобства подачи (обслуживания), неперегруженность блюда, в том числе с точки зрения гарнира и элементов декора.

Критерии оценивания для категории R, R1,F,A1 – A11,X, X1, «Золотой шеф-повар-2023», «Золотой шеф-кондитер 2023», «Золотой пекарь 2023», «Золотой мастер 2023»:

- **Вкус – 40 баллов;**
- **Презентация - 30 баллов;**
- **Профессиональное приготовление – 20 баллов (организация, навыки, гигиена);**
- **Методы работы – 10 баллов;**
- **Критерии оценивания для категории B1-B4, E1-E4, D1-D9;**
- **Презентация (общее впечатление от блюда, аппетитность, эстетичность) -25 баллов;**
- **Композиция (состав блюда, практичность, пропорциональность) – 25 баллов;**

- **Профессионализм исполнения** (техника приготовления, новизна творчества, современное звучание блюда) – **25 баллов**;
- **Оформление, подача** (практичные с точки зрения подачи, не перегруженные гарниром и элементами оформления, легкие) – **25 баллов**.

Победители определяются по количеству набранных баллов

- Максимальное количество – **100 баллов**. Дробные оценки не допускаются.
- *Таким образом, максимальная оценка по категориям составит: **R, R1, F – 300 баллов**, «Золотой шеф-повар 2023», «Золотой шеф-кондитер 2023», «Золотой пекарь 2023», «Золотой мастер 2023» – **300 баллов**, **A1-A11, B1-B4, E1-E4, D1-D9 -100 баллов**.
- То есть, участники категорий **R, R1, F**, (командные выступления поваров с дегустацией), «Золотой шеф-повар 2023», «Золотой шеф-кондитер 2023», «Золотой пекарь 2023», «Золотой мастер 2023» будут оценены коллегией судей из расчета **100** баллов за каждое блюдо меню, в этих категориях максимальная сумма оценки трех блюд составит **300** баллов. Участники категории **A1-A11** (индивидуальные выступления поваров с дегустацией) будут оценены коллегией судей из расчета **100** баллов за блюдо. Все остальные категории **B1-B4, E1-E4, D1-D9** будут оценены коллегией судей из расчета **100** баллов за каждую номинацию.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ/НАГРАЖДЕНИЕ

Изделия/работы/композиции будут оцениваться по **100-балльной** системе (за одно изделие). Максимум **100** баллов за изделие/работу/композицию/задание. Победители определяются по количеству набранных баллов:

- 99-90 баллов – золотая медаль и диплом Фестиваля;**
- 89-80 баллов – серебряная медаль и диплом Фестиваля;**
- 79-70 баллов – бронзовая медаль и диплом Фестиваля;**
- 69-60 баллов – диплом Фестиваля.**

ЗАДАНИЯ И УСЛОВИЯ ПО КЛАССАМ. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРАКТИЧЕСКИЕ СОРЕВНОВАНИЯ С ДЕГУСТАЦИЕЙ, КАТЕГОРИЯ A1-A11 (взрослые и юниоры)

- A1** – основное ресторанное блюдо из конины;
- A2** – основное ресторанное блюдо из гидробионтов (продукты моря);
- A3** – основное ресторанное блюдо из птицы;
- A4** – блюдо современной казахской кухни;
- A5** – основное ресторанное вегетарианское блюдо;
- A6** – горячая ресторанный закуска;
- A7** – настоящая паста, ризотто, лазанья, равиоли (на выбор);
- A8** – основное блюдо из мяса;
- A9** – основное блюдо из **Норвежской рыбы**;
- A10**-основное блюдо «От носа до хвоста» - (рыба, птица, мясо).

A-11-основное ресторанное НАЦИОНАЛЬНОЕ блюдо. NEW

График выполнения задания категории A2, A3, A5, A6, A7, A8, A9

- 10 минут – подготовка рабочего места к выступлению;
- 40 минут – приготовление, подача и презентация оригинального блюда согласно номинации;
- 10 минут – уборка рабочего места.

Общее время работы участника – **1 час**.

График выполнения задания для категории: A1, A4, A11

- 10 минут – подготовка рабочего места к выступлению;
- 60 минут – приготовление, подача и презентация оригинального блюда согласно номинации;
- 10 минут – уборка рабочего места.

Общее время работы участника – **1 час 20 минут**.

Комментарии к заданию:

- **Посуду для приготовления и подачи композиции участники приносят сами. Не рекомендуется использовать для подачи стеклянную и зеркальную посуду;**

- **Продукты для соревнований участники приносят с собой: рис (можно готовый), соусы, свежая рыба, мясо, курица в виде филе или тушек рыбы – очищенные, обработанные, но не нарезанные, а также другие ингредиенты, требуемые для приготовления и подачи;**
- **Предшествующие приготовления должны быть сведены к минимуму: украшения, предметы декора для составления композиции, в том числе пищевые элементы, требующие большего времени для приготовления, приносятся участниками с собой.**

ОБОРУДОВАНИЕ РАБОЧИХ МЕСТ

Работа в практических классах организуется в соответствии с графиком в специальных классах. Для работы в зоне соревнований оборудуются 6 рабочих мест для команд и 12 рабочих мест для номинации «Золотой» и индивидуальные. В состав технологического оборудования входят: пароконвектомат (на 2 рабочих места), плита, шоковая заморозка, холодильник, 2 рабочих стола (размер 1200*700 см), производственная односекционная ванна, раковина для мытья рук, стеллаж стационарный, моющие средства, одноразовые полотенца.

КОМАНДА ШЕФ-ПОВАРОВ, КАТЕГОРИЯ F

В течение **1 часа 30 минут** команда из трех человек – **2 повара и 1 кондитер, или 3 повара** – готовит в боксе и представляет обед из **трех блюд на два человека (приготовленные дважды): холодную закуску, основное блюдо и десерт. Каждая команда получает корзину продуктов, о которых участники узнают лишь в начале соревнования.** Дополнительный набор продуктов, который будет обеспечен организаторами: соль, сахар, масло, уксус, мука. Блюда, приготовленные публично для презентации, размещаются на демонстрационном столе. Команда предоставляет краткое описание меню. В течение 20 минут от начала соревнования командир каждой команды представляет на рассмотрение жюри меню своей команды. Жюри оценивает рациональность (целесообразность) использования продуктов, которые входят в состав меню, методы работы, оригинальность, кулинарные навыки и знания каждой команды.

КАТЕГОРИЯ R (взрослые) – КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ

Команда состоит из трех человек – **2 шеф-повара/повар, кондитер/шеф-кондитер.** Каждая команда готовит в боксе **обед на две персоны из трех блюд: закуска, основное горячее блюдо, десерт.** Один комплекс представляется жюри вместе с технологическими картами (на русском языке), один – на выставочную экспозицию.

Время приготовления – **1 час 50 минут** в боксе.

Меню обеда должно включать следующие блюда:

- 1-е блюдо – холодная или горячая закуска в банкетной подаче;
- 2-е блюдо – основное горячее блюдо (из мяса, гидробионтов или птицы);
- 3-е блюдо – десерт.

Жюри оценивает рациональность (целесообразность) использования продуктов, которые входят в состав меню, методы работы, оригинальность, кулинарные навыки и знания каждой команды.

КАТЕГОРИЯ R1 (юниоры) – КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ юниоров

Команда состоит из трех человек – **2 повара, кондитер.**

Каждая команда готовит в боксе **обед на две персоны из трех блюд: закуска, основное горячее блюдо, десерт.** Один комплекс представляется жюри вместе с технологическими картами (на русском языке), один – на выставочную экспозицию.

Время приготовления – **1 час 50 минут** в боксе.

Меню обеда должно включать следующие блюда:

- 1-е блюдо – холодная или горячая закуска в банкетной подаче;
- 2-е блюдо – основное горячее блюдо (из мяса, гидробионтов или птицы);
- 3-е блюдо – десерт.

Жюри оценивает рациональность (целесообразность) использования продуктов, которые входят в состав меню, методы работы, оригинальность, кулинарные навыки и знания каждой команды юниоров.

«ЗОЛОТОЙ ШЕФ-ПОВАР 2023», «ЗОЛОТОЙ МАСТЕР 2023»

Участник готовит **три ресторанных блюда: холодная закуска, основное блюдо и десерт на две персоны** (для презентации и дегустации жюри) из собственных продуктов (публичное приготовление на территории соревнований). Блюда, приготовленные публично для презентации, размещаются на демонстрационном столе. Участник должен предоставить краткое описание меню.

Время, отведенное на приготовление - **2 часа**.

1-е блюдо – холодная или горячая закуска в банкетной подаче;

2-е блюдо – основное горячее блюдо (из мяса, гидробионтов или птицы);

3-е блюдо – десерт.

Жюри оценивает рациональность (целесообразность) использования продуктов, которые входят в состав меню, методы работы, оригинальность, кулинарные навыки и знания участника номинации.

«ЗОЛОТОЙ ШЕФ-КОНДИТЕР 2023»

Домашнее задание: кондитер до начала конкурса (за 15 минут) на демонстрационном столе должен представить на выбор: или лепную фигуру из сахара, или изделие из шоколада, или украшенный праздничный торт с выделенным сегментом.

Публичное приготовление. Два вида холодных десертов и один горячий десерт (или наоборот) на две персоны в индивидуальной подаче, приготовленных дважды, для презентации и для дегустации (публичное приготовление на территории соревнований).

Время, отведенное на приготовление-**1 час 30 минут**.

«Золотой пекарь-2023» NEW

Для участника, накануне дня соревнования, состоится консультация по использованию техники, установок, печей. Вечером перед днем соревнований дается 1 час для подготовки полуфабрикатов (опара, пулиш, бига, закваска, заварка, замачивание семян, прочее), различного вида теста, требующего ночного, холодного брожения, раскатка слоеного дрожжевого теста и прочие подготовительные операции. Во время конкурса участнику запрещается пользоваться услугами технической поддержки при выполнении определенных операций (например: раскатка теста должна производиться самостоятельно).

В качестве улучшающих добавок можно использовать активный и/или неактивный солод. Не рекомендуется использовать хлебопекарные улучшители. Запрещено использовать миксы и премиксы. **Особенные специфичные национальные сырьевые компоненты, инвентарь, вспомогательные средства разрешаются для применения.** Время, отведенное на приготовление - **5 часов**.

Участник готовит:

1.Каравай (дрожжевое тесто на выбор участника, вес изделия 1,5-2кг максимум).

В данном задании оценивается творческая работа (сложность и изящество форм, внешний вид и цвет изделия)Количество: 1штука.

2. Особый хлеб-(хлеб из кукурузной муки, муки цельнозерновой, хлеб на манной крупе, хлеб с отрубями и т.д.).

3.Мелкоштучные изделия из сдобного теста (1 вид сдобного теста). Количество: минимум 5, максимум 10 видов мелкоштучных изделий(булочка) (максимальное количество 3- 4 штуки, минимальное 1-2 штуки на все виды). **В данном задании будет оцениваться: вкус и качество теста, вкусовые качества начинок, разнообразие форм изделий, техника работы с тестом.**

**ЧЕМПИОНАТ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ «ДЕЛАРУК 2023»
(категория X - взрослые, X1 - юниоры)**

За день до начала соревнований 4 апреля -1 час на ознакомление с оборудованием и сырьем, подготовка закваски, прочее.

Время работы: 7 часов работы с 09.00 до 15.00 в день соревнований 8, 9, 10 ноября.

Каждая команда состоит из 3-х пекарей, один из участников берет на себя функции капитана.

Сбор участников, размещение на стендах: 09-00– 09:30

Время на выпечку : 10:00 – 15:00

Выкладка продукции на стенд: 15:00 – 15:30

Защита работы: 15:30 – 17:00

Для каждой конкретной команды, накануне дня соревнования, состоится консультация по использованию техники, установок, печей. Вечером перед днем соревнований дается 1 час для подготовки полуфабрикатов (опара, пулиш, бига, закваска, заварка, замачивание семян, прочее), различного вида теста, требующего ночного, холодного брожения, раскатка слоеного дрожжевого теста и прочие подготовительные операции. Во время конкурса будет организована техническая поддержка со стороны поставщиков оборудования.

Во время конкурса членам команды запрещается пользоваться услугами технической поддержки при выполнении определенных операций (например: раскатка теста должна производиться самостоятельно).

В качестве улучшающих добавок можно использовать активный и/или неактивный солод. Не рекомендуется использовать хлебопекарные улучшители. Запрещено использовать миксы и премиксы. Особенные специфические национальные сырьевые компоненты, инвентарь, вспомогательные средства разрешаются для применения.

Профессиональный конкурс состоит из изготовления хлебобулочных изделий на тему «Праздник»:

1. Хлеб. Хлеба из общего объема 4-7 кг муки и дополнительных сырьевых компонентов по выбору участников конкурса. Рецептуры, многообразие, вес изделий, их форма и декор – выбор предоставляется конкурсантам.

1.2 вида хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки (рекомендуется использовать муку из других злаков, а также семян и зерен) и **2 вида хлеба** на базе пшеничной муки (рекомендуется использовать муку из других злаков, а также семян и зерен). Разнообразие хлебов приветствуется. Допускается с одного замеса делать различные виды хлебов (добавление разных начинок, наполнителей).

2. Мелкоштучная выпечка и изделия для праздника (сдобные, гастрономические булочки, которые ассоциативно можно воспринимать, как фуршетную продукцию, обычно изготавливаются маленькой массой). Мелкоштучные изделия, выпечка для вечеринок и торжеств из общего объема муки 3-5 кг. Приветствуются креативные идеи, может быть любой вариант фуршетной выпечки. Продукция должна быть удобной для потребления. Рецептуры, многообразие, вес изделий, их форма и декоративная отделка – выбор предоставляется конкурсантам. Колличество: без ограничений (минимальное количество 3- 4).

3. Слоеные дрожжевые изделия из общего объема муки 1-2 кг и дополнительных сырьевых компонентов. Рецептуры, многообразие, вес изделий, их форма и декор – выбор предоставляется конкурсантам. Пример: минимум 2 вида изделий, допускается использование одного теста.

2. Многообразие форм, и национальный колорит приветствуются. Во время конкурса и награждения победителей все конкурсанты должны быть одеты в типичную для страны профессиональную одежду с головным убором. Участники конкурса самостоятельно обеспечивают себя профессиональной, форменной одеждой. Размеры столов для презентации продуктов: 1,10 м x 0.7 м. Можно использовать 2 стола. При выкладке композиции не допускается превышение размеров.

**Чемпионата по приготовлению пиццы «Лучшая Казахстанская Пиццерия – 2023»,
категория Р**

В соревнованиях могут принять участие команды пиццерий, ресторанов итальянской кухни и других предприятий и организаций Казахстана. По итогам соревнований в личном зачете определится «Лучший Пиццайоло 2023 года». Состав команды -2 человека(два пиццайоло, либо пиццайоло и ассистент). Формат соревнований - соревнования включают в себя два раздела: показательные выступления (работа с тестом) и практическую часть (приготовление пиццы).
Общее время выступления одной команды–**1 час.**

Работа с тестом. Показательные выступления. Участники демонстрируют мастерство и технику работы с тестом. Выпекать заготовки не надо.

Категория 1: САМАЯ БОЛЬШАЯ ПИЦЦА

Первому участнику нужно за 2 минуты (по сигналу судьи) из куска теста весом 500г. только при помощи рук раскатать крафт до максимально возможного размера за это время. Форма крафта должна быть круглая. При раскатывании теста могут быть использованы элементы шоу (подбрасывание, подкручивание и др. трюки). В тесте не должно быть дырок. Производить починку запрещено. - Если тесто упало на пол, его нельзя поднимать. Участник в течение 10 секунд может привести тесто в порядок *, оставив его на месте падения. - Участник может попросить/взять новый кусок теста. В данном случае для завершения выступления используется оставшееся время, отведенное на выполнение данного задания, если участнику требуются дополнительные пояснения/ подробности, их можно уточнить у менеджера проекта. Критерии судейства: Размер готового изделия, качество исполнения (наличие и кол-во дырок, ровность, равномерность формы)

Категория 2: САМАЯ БЫСТРАЯ ПИЦЦА

Второму участнику нужно как можно быстрее раскатать 3 (три) куска теста для пиццы. Шарики теста весом по 200 гр. Размер каждого крафта (заготовки для пиццы) должен быть 30 см в диаметре. Раскатка происходит вручную, «на глаз». Запрещается использование мерных шаблонов. Критерии судейства: Соответствие размеру, Быстрота работы, качество (наличие дырок, равномерность раскатки). Практическая часть. Приготовление пиццы.

Категория 3. ТРАДИЦИОННАЯ/КЛАССИЧЕСКАЯ ПИЦЦА – МАРГАРИТА

Участники готовят пиццу «Маргарита» (кол-во - 3 шт. (одинаковые). Тесто и все ингредиенты предоставляются организаторами. Критерии судейства: Вкус, Качество классических ингредиентов. Мастерство работы с ними, равномерность. Качество приготовления.

Категория 4: ФИРМЕННАЯ/АВТОРСКАЯ ПИЦЦА

Участник готовит фирменную либо авторскую пиццу по своему выбору (кол-во - 3 шт. (одинаковые)). Тесто и все ингредиенты предоставляются организаторами. Критерии судейства: Вкус (вкусовые сочетания), Качество пропекания, Внешний вид, Соблюдение технологического процесса (мастерство использования ингредиентов, равномерность и последовательность выкладки ингредиентов). ВНИМАНИЕ! Условия подачи пиццы для оценки жюри: После демонстрации общего вида готовой пиццы членам жюри, участник разрезает пиццу и передает для дегустации жюри. Вторая и третья пицца разрезается и раздается для дегустации народному жюри* и зрителям соревнований. Пицца для жюри должна быть представлена пиццайоло лично.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА РАБОТЫ КОМАНДЫ. Критерии судейства.

Мастерство работы с инвентарем. Общее впечатление, слаженность работы команды, согласованность действий. Внешний вид, аккуратность, соблюдение правил гигиены. Использование технических и шоу-элементов в работе с тестом. По итогам соревнований оргкомитет оставляет за собой право присудить дополнительные возможные номинации командам: **Лучшая подача; Самая вкусная пицца; Лучшая техника; Лучшее пицца-шоу.** Для выпекания разрешается использовать скрин (обеспечивается участником). Подача осуществляется без скрина. - Набор сырья (ингредиентов) определяет и обеспечивает команда самостоятельно.

ЧЕМПИОНАТ ПО КАРВИНГУ, КАТЕГОРИЯ К (ПРАКТИЧЕСКИЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ ПО ХУДОЖЕСТВЕННОЙ НАРЕЗКЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ)

Практические индивидуальные соревнования по художественной нарезке овощей и фруктов. Выполненная работа после окончания судейства остается в экспозиции в течение всего выставочного дня.

Регламент соревнований:

15 минут – подготовка рабочего места;

2 часа – выполнение композиции;

15 минут – уборка рабочего места.

Участник выполняет одну композицию на свободную тему с использованием овощей и фруктов из предложенного организаторами набора.

Набор овощей и фруктов предоставляется перед началом соревнований, в него входит:

- тыква (1 шт.);
- огурец (3 шт.);
- морковь (3 шт.);
- свекла (3 шт.);
- дайкон (1 шт.);
- пекинская капуста (1 шт.);
- репа (4 шт.);
- лук красный (2 шт.);
- лук репчатый (2 шт.);
- картофель (3 шт.);
- перец (4 шт.).

Примечание: использование заготовок и зачищенных овощей и фруктов не допускается.

Допускается использование собственных продуктов, входящих в данный список. Участники могут использовать декоративные материалы, принесенные с собой (деревянные палочки, зубочистки, ткань, зеркала, вазы, статуэтки, корзины и т. п.). Организаторы предоставляют каждому участнику в зоне соревнований рабочее место – стул, стол, мешок для мусора, ведро для воды. Дополнительные принадлежности: набор кухонных ножей, набор ножей для карвинга, овощечистки, и другие дополнительные предметы, участники обеспечивают самостоятельно. Запрещается использование электрических инструментов. В изготовлении работ участники должны использовать максимальное число приемов и техник.

Судейство карвинга осуществляет международная судейская бригада.

СУДЕЙСТВО

- Все блюда должны быть выполнены в боксах на глазах у членов жюри и гостей выставки;
- Судьи обращают внимание на следующие позиции: оригинальность, мастерство исполнения, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов, подача, вкус в сочетании со всеми использованными ингредиентами, сбалансированность блюда, соответствие заданию и теме;
- Время, указанное в условиях выбранного класса, должно строго соблюдаться. За нарушение регламентированного времени жюри снижает баллы.

Общие критерии судейства

Техника и 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

Оценивается профессиональное использование ингредиентов (материалов).

Художественное и профессиональное исполнение, композиция/Креативность

Качество работы согласно этическим и эстетическим нормам, сбалансированность с учетом современных тенденций, гармоничное сочетание вкуса, цвета, текстуры, ингредиентов, оригинальность.

Общее впечатление, презентация, инновация

Общее впечатление от работы должно быть положительным, воодушевляющим. Оцениваются новизна идей и оригинальность их воплощения. Причем новый и творческий подход к работе должен быть очевиден. Также оценивается аппетитность блюда, размер порций, современный стиль.

Критерии оценивания для категории К:

1. **Количество изделий** (мелких и крупных) – 0-20 баллов;
2. **Разнообразие форм нарезки** (цветы, фигурки животных, птиц, людей) – 0-20 баллов;
3. **Цветовое решение композиции**, комбинация цветов – 0-10 баллов;
4. **Использование максимального количества продуктов в композиции** – 0-20 баллов;
5. **Оригинальность оформления композиции** – 0-10 баллов;
6. **Качество исполнения работы** – 0-10 баллов;
7. **Организация рабочего места** – 0-10 баллов

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ

Организаторы предоставляют участнику для выступления рабочее место (производственный стол, мойка, печь). Команды выступают согласно расписанию. Время, указанное в условиях, должно строго соблюдаться. Участнику также необходимо за 30 минут до своего назначенного времени предварительно зарегистрироваться у менеджера зоны (со своими ингредиентами и другими атрибутами, необходимыми для выступления).

Продукты, посуду, инвентарь и прочие атрибуты для выступления обеспечивают сами участники. Участники **выступают в профессиональной одежде** (куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь). Все выставочные работы оцениваются согласно общим правилам, условиям, требованиям. Вся посуда должна отвечать современным стандартам безопасности пищевых продуктов, участники должны соблюдать общие правила готовки и подачи блюд. Все ингредиенты и элементы, атрибуты декора выставленных работ, равно как и посуду и необходимые принадлежности, команды обеспечивают самостоятельно. Декорации не являются составной частью зачетных композиций, но производят лучшее впечатление. Все изделия должны сопровождаться технологической картой и карточкой участника (заполняется на русском языке). Карты должны находиться рядом с экспонатами. Во время судейства запрещается располагать рядом с изделиями рекламные материалы. После судейства участник может дополнить экспозицию собственной табличкой или другими атрибутами (по желанию).

ВНИМАНИЕ: По окончании выступления участник в обязательном порядке должен убрать рабочее место, используемое оборудование и забрать личные вещи. Уборка должна занимать не более 5 (пяти) минут. В случае, если участник не выполняет данное условие, он может быть дисквалифицирован, либо жюри может снять баллы. Команда также может быть дисквалифицирована, либо может быть снижена оценка за работу, если на кухне присутствуют посторонние люди в официально назначенное для выступления время, либо не соблюдаются правила гигиены.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКТАМ: все используемые продукты (сырье, ингредиенты) должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям. Используемые продукты проверяются членами жюри в день соревнований.

Участники несут ответственность за качество готовых изделий, предоставляемых на дегустацию жюри и зрителям.

Внимание! Не допускается использование искусственных красителей и улучшителей, консервантов!

Просим в обязательном порядке ознакомиться с Общим положением соревнований. Организаторы не несут ответственность за сохранность изделий и другой собственности участников во время соревнований!