|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

 Приложение

**РЕГЛАМЕНТА ПРОВЕДЕНИЯ**

**КУБКА ГУБЕРНАТОРА**

**«ЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР 47 РЕГИОНА»**

Уважаемые коллеги!

Комитет по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области проводит Кубок Губернатора Ленинградской области «Лучший шеф-повар 47 региона»

Соорганизатором Кубка выступает Представительство Федерации рестораторов и отельеров России

**ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ**

23 мая 2024 года.

г. Кингисепп

# УЧАСТНИКИ

Всего в соревнованиях принимает участие не более 18 команд профессионалов.

В конкурсе принимают участие ТОЛЬКО команды кулинаров по 3 человека в каждой.

Участником соревнований может стать любой кулинар, входящий в команду, работающий по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар, шеф-кондитер, кондитер) на любом предприятии питания независимо от его ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

Команда состоит из 3 человек:

* Шеф-повар (основной участник)
* Два помощника (юниор не старше 25 лет, повар)

К участию в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации команды копию действующей личной медицинской книжки и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал.

Без предъявления в день соревнования личной медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник в бокс для соревнований не допускается.

Организаторы предоставляют услуги стажеров-помощников (обучающихся кулинарных колледжей) по 1 человеку на каждое рабочее место. Команда может задействовать помощника на любом этапе работы, кроме непосредственно готовки меню и подготовки продуктов.

# ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками, на котором будут проводиться:

* Жеребьевка участников;
* Демонстрация оборудования;
* Утверждение графика соревнований и решение организационных вопросов.

На организационном собрании должны обязательно присутствовать по одному представителю от каждой команды.

# ОБОРУДОВАНИЕ

Участникам предоставляются индивидуальные рабочие места, оснащенные одинаковым набором оборудования: производственные столы, конвекционная печь, индукционная плита, холодильный шкаф, блендер, сбивальная машина-миксер, а также морозильные шкафы (для общего пользования). Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

Полный список оборудования индивидуального рабочего места и оборудования общей зоны предоставляется всем участникам дополнительно.

## ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

* На время проведения соревнований участникам предоставляется кухонная посуда и инвентарь: доски, сотейники, сковороды, миски. Участникам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент.
* Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на тарелке диаметром не менее 27 см белого цвета.
* Оргкомитет предоставляет участникам средства для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).
* Воспрещается выносить за пределы зоны соревнований посуду и инвентарь, предоставляемый Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнования организаторы производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участник несет материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду.
* Участники используют собственные ножи.

Полный список инвентаря и инструментов индивидуального рабочего места предоставляется всем участникам дополнительно.

## КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ В НОМИНАЦИИ «ЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР»

Соревнования проводятся, **на основании графика,** в номинации «Лучший шеф-повар» с дегустацией.

Каждая команда должна в течение 90 минут приготовить блюда с использованием обязательных продуктов в общей тематике «Семейный обед»:

* Закуска (холодная или горячая) в ресторанной подаче (4 порции: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям)

Обязательные продукты: печень куриная, клюква свежемороженая

***Температура подачи блюда должна быть указана в технико-технологической карте***

***Масса одной порции закуски должна быть не больше 120г***

* Основное блюдо в ресторанной подаче (4 порции: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям)

Обязательные продукты: судак (филе), картофель

***Температура подачи блюда должна быть указана в технико-технологической карте***

***Масса одной порции основного блюда должна быть не меньше 200г***

* Десерт в ресторанной подаче (4 порции: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям)

Обязательные продукты: яблоки, мёд.

***Температура подачи блюда должна быть указана в технико-технологической карте***

***Масса одной порции десерта должна быть не больше 100г***

**«Семейный обед» должен включать в себя блюда, подходящие для разных возрастных групп (дети, подростки, мамы и папы, бабушки и дедушки)**

**Наличие технико-технологических карт ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

**Обязательные продукты предоставляются организаторами Кубка. Список обязательных продуктов может быть изменён организаторами, о чем команды должны быть оповещены в срок не позднее чем за 21 день до начала мероприятия!!!**

На выполнение конкурсного задания каждой команде отводится 90 минут. Команды стартуют с 10-минутным интервалом.

Все 3 блюда должны быть поданы командой одновременно ровно через 90 минут. Представитель команды делает презентацию всех блюд перед жюри в течение 2 минут.

До начала соревнования участникам отводится 15 минут на размещение своих продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 минут для приведения рабочего места в исходное состояние. (Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту рабочих мест во время и после завершения работы.)

Продукты для соревнований:

* Участники могут приносить собственные дополнительные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается).
* Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены, но не нарезаны: овощи, грибы, фрукты, салат, зелень; фасоль и горох могут быть предварительно замочены. Овощные пюре не допускаются.
* Рыба может быть очищена от чешуи и выпотрошена, но не разделана (должна быть представлена до начала соревнования техническому жюри целой - с головой или без, но на костях).
* Моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными; ракообразные должны быть сырыми или вареными, но в панцире.
* Мясо и/или птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, кости могут быть разделены на кусочки, филе — целиком. Колбаса должна быть приготовлена в рабочей зоне. Мясо в виде фарша не допускается.
* Бульоны – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.). Судьям необходимо представить горячие и холодные образцы.
* Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса.
* Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.
* Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов, кроме бисквитного.
* Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «демигляс»).
* Использование пищевых добавок и продуктов, способных вызвать аллергические реакции разрешается в соответствии с нормативно-правовой документацией, регламентирующей деятельность предприятий питания.

Кроме того, участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов. Их список будет сообщен дополнительно.

# ПРИЗОВОЙ ФОНД

1. место: (Золотой Кубок, диплом).
2. место: (Серебряный Кубок, диплом).
3. место: (Бронзовый Кубок, диплом).

Все остальные команды получают дипломы участников.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы.

## ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из известных шефов-поваров и российских судей, аккредитованных Международными и национальными профессиональными сообществами, представителей профильных профессиональных сообществ, представителей исполнительных органов государственной власти, представителей средств массовой информации.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

10 баллов – личная гигиена, организация рабочего места, упаковка, маркировка и товарное соседство продуктов питания и пищевого сырья, санитарная одежда, правильное обращение с отходами;

25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда, правильное применение перчаток, рациональное использование продуктов, правильная эксплуатация оборудования, маркировка разделочного инвентаря, соблюдение правил охраны труда;

15 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации, вес блюда и температура подачи (в соответствии с технологической документацией);

50 баллов – вкус блюда.

**Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка наказывается штрафными баллами: УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА. Опоздание на 10 минут – дисквалификация.**

СИСТЕМА ПОДСЧЕТА БАЛЛОВ

* 60-69 очков – диплом участника
* 70-79 баллов – бронзовая медаль
* 80-89 баллов – серебряная медаль
* 90-100 баллов – золотая медаль

## УНИФОРМА

Участник чемпионата в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму.

* Поварская форма одинаковая для всей команды: колпак, китель и фартук белого цвета, брюки черного цвета и соответствующая профессиональная обувь.
* Категорически запрещается ношение участниками чемпионата полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в распорядке дня соревнований.
* Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и личные медицинские книжки.
* Команда может подготовить презентацию для представления блюд и/или команды.
* Руководитель команды представляет свою команду в течение всех этапов соревнований:
* Ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований и решает профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований.
* Руководитель команды имеет право выходить на сцену вместе с командой во время церемоний открытия, награждения и закрытия Кубка.
* Руководитель команды не имеет права заходить в боксы во время соревнований.
* Руководители команд должны находиться в зоне соревнований одетыми в профессиональную одежду, то есть в белые поварские кителя, колпаки и брюки черного цвета.
* Настоятельно рекомендуется участникам и их помощникам не оставлять на рабочих местах свои принадлежности и не использовать оборудование впустую во время соревнований и судейства. Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.

Организаторы имеют право вносить изменения и дополнения в правила соревнований не позднее, чем за 7 дней до начала соревнований.

**ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ КУБОК ГУБЕРНАТОРА**

**«ЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР 47-РЕГИОНА)**

**(Администрация муниципального образования Ленинградской области)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Наименование раздела** | **Данные** |
| 1 | Наименование, ИНН организации, где осуществляет деятельность шеф-повар (далее – основной участник) |  |
| 2 | ФИО и возраст основного участника |  |
| 3 | Телефон, e-mail основного участника |  |
| 4 | Образование, курсы, опыт участия в профессиональных конкурсах, опыт работы основного участника |  |
| 5 | Наименование, ИНН организации, где осуществляет деятельность помощник - повар (далее – помощник) |  |
| 6 | ФИО и возраст помощника |  |
| 7 | Телефон, e-mail помощника |  |
| 8 | ФИО и возраст помощника - юниора |  |
| 9 | Наименование, ИНН организации, где осуществляет деятельность (место учебы) помощник - юниор (далее – юниор) |  |
| 10 | ФИО и возраст юниор |  |
| 11 | ФИО, телефон, e-mail уполномоченного представителя администрации МР ЛО  |  |

ПЕРЕЧЕНЬ КОЛЛЕДЖЕЙ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Контактная информация** |
| АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий» | (813)714-17-22 (813)714-15-68 (813)714-12-97 mail@gief.ru |
| ГБПОУ ЛО «Бегуницкий агротехнологический техникум» | (813)735-11-67 (813)735-18-54bat42@mail.ru |
| ГАПОУ ЛО «Выборгский политехнический колледж «Александровский» | (813)782-18-63aligvy@vbg.ru |
| ГАПОУ ЛО «Лужский агропромышленный техникум» | (813)722-13-53lapk.luga@yandex.ru |
| ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум» | (813)796-12-26 (813)796-73-26pl41@mail.ru |
| ГАПОУ ЛО «Приозерский политехнический колледж» | (813)793-38-62prioz\_ptk@mail.ru |
| ГБПОУ ЛО «Кингисеппский колледж технологии и сервиса» | (813)752-28-61(813)752-73-73kolledj34@mail.ru |
| ГБПОУ ЛО «Лодейнопольский техникум промышленных технологий» | (813-64) 226-40pu\_55@mail.ru |
| ГБПОУ ЛО «Подпорожский политехнический техникум» | (813)653-07-69ppt\_07@mail.ru |
| ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум» | (813)612-23-08 tosnopt\_1975@mail.ru |
| ГБПОУ ЛО «Техникум водного транспорта» | (813)627-41-91licey26-05@mail.ru |