



УРАЛЬСКИЕ ВЫСТАВКИ
мы с теми, кто развивается



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «ЕВРАЗИЯ-ФЕСТ»

ПАСПОРТ ПРОЕКТА

События Фестиваля	❖ Конкурс «Шеф повар года-2018» индивидуальные соревнования (с дегустацией) ❖ Конкурс «Шеф кондитер года-2018» индивидуальные соревнования (с дегустацией) ❖ Четвертый областной молодежный конкурс по кулинарии и сервису ❖ Кулинарный праздник для детей сирот. Развлекательная программа мероприятий. Кулинарная эстафета
Участники	Участники фестиваля – профессиональные кулинары, студенты профильных образовательных учреждений Свердловской области, городов России и других стран, а также воспитанники детских домов и домов-интернатов.
Даты проведения	19-21 сентября 2018 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. 342), (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 молодежи и привлечение кадров в сферу общественного питания.

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

❖ Заявки на участие в Фестивале принимаются до 7 сентября 2018 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 1,5 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 не менее 2 шт., настольное оборудование - весы электронные, индукционная плита миксер планетарный. Дополнительно организуется общая производственная зона оснащенная: пароконвектоматом не менее 3 шт., холодильным шкафом среднетемпературным не менее 2 шт., ванны моечные двух секционные, стеллажи.

❖ Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь для работы, посуду и прочие аксессуары 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 участников.

❖ 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 ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ФЕСТИВАЛЯ «ЕВРАЗИЯ ФЕСТ»

- ❖ **Конкурс «Шеф повар года-2018» - индивидуальные соревнования**
- ❖ **Конкурс «шеф кондитер года-2018»**
- ❖ **Четвертый областной молодежный конкурс по кулинарии и сервису**
- ❖ **Кулинарная эстафета** (Организуется для детей воспитанников детских домов и домов-интернатов Свердловской области- информация о порядке проведения эстафеты будет сообщена дополнительно)



КОНКУРС «ШЕФ ПОВАР ГОДА -2018» ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ

Конкурс «Шеф повар года - 2018» - индивидуальные соревнования, проходящие в рамках областного конкурса профессионального мастерства «Славим человека труда!» (далее-Конкурс)

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, осуществляющие деятельность на территории Свердловской области, имеющие стаж работы в отрасли общественного питания не менее 3-х лет.

Схема Конкурса «Шеф-повар года-2018»

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 (категории на выбор)

- «Фуршетные закуски»
- «Вегетарианское блюдо»

- «Рыбное блюдо»

Участники получают возможность стать призерами Конкурса «Шеф-повар года-2018» при условии обязательного участия **в двух номинациях- соревнования с дегустацией и соревнования без дегустации.**

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 (две порции в индивидуальной подаче);
- закуска (горячая или холодная): закуска горячего приготовления, готовится и подается в горячем виде. Закуска готовится в индивидуальной подаче, на две порции.

Блюда и закуски готовятся по две порции (в индивидуальной подаче) из расчета: одна порция - для дегустации жюри, одна - для демонстрации зрителям.

Старт участникам дают члены жюри с интервалом в пять 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 баллы, и снимаются очки: одна минута опоздания = одному штрафному баллу. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются. Продолжительность презентации не должна превышать семи 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/Подача (современная оригинальная форма подачи, художественный вкус, цветовая гамма, свободное размещение, новые элементы оформления (съедобные), привлекательность, аппетитность) – **0-20 баллов.**

2. Композиция/Вкус (вкус, аромат, гармоничность в подборе продуктов, легкая усвояемость) – **0-50 баллов.**

3. Современные технологии/Инновация (соответствие применяемых технологий современным кулинарным традициям) – **0-15 баллов.**

4. Профессионализм (организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, чистота подачи блюд, их идентичность) – **0-15 баллов.**

Оценки выставляются в целом за комплекс блюд (основное ресторанное блюдо и закуска), каждое блюдо в отдельности не оценивается, максимальная оценка – **100 баллов.** Дробные оценки не выставляются.

Индивидуальные соревнования без дегустации (категории на выбор)

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

Участник может выбрать любую из предложенных категорий.

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

«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)

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

«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.



**КОНКУРС «ШЕФ КОНДИТЕР ГОДА -2018»
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ**

Конкурс «Шеф кондитер года - 2018» - индивидуальные практические соревнования с дегустацией.

Конкурс организован в две смены в соответствии с графиком, максимальное количество участников не более 20 человек.

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

Задание Конкурса - Авторский торт

Участники готовят трехъярусный торт, тема для торта выбирается участником самостоятельно. Время, отведенное на приготовление торта 120 минут. Старт участникам дает судья –секундант, все участники стартуют одновременно.

По мере готовности участники подают сигнал и представляют конкурсное изделие на оценку жюри. За подачу изделий позже установленного времени, начисляются штрафные очки, и снимаются баллы: 1 минута опоздания= 1 штрафному баллу. За приготовление изделия в более короткий срок баллы не добавляются. Продолжительность презентации конкурсного изделия членам не должна превышать 5-7 минут.

В рамках конкурса, за отведенное время, участники производят только отделку конкурсного изделия и оформление торта. В работе используются заранее приготовленные бисквиты, другие виды теста, требующие большего количества времени в приготовлении, в том числе готовые элементы декора из теста.

Другие отделочные полуфабрикаты (кремы, помадки, глазури, суфле, зефиры желе и др.), а также украшения, фигурки и другие элементы декора, в том числе из мастики, карамели, шоколада, должны быть съедобными и изготовленными на месте. Допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций.

Торт изготавливается целиком (разрез для жюри предоставлять не требуется), для этого участники готовят дегустационный образец весом не более 200 г.

Продуктами участники обеспечивают себя самостоятельно. В экспозицию участники выставляется готовый торт. Допустимые размеры основания торта не более 0,75*0,75 м, высота изделия не ограничена. Для презентации организаторы предоставляют выставочное место, экспозиционные столы. Участники работают с использованием собственной посуды и личного профессионального инвентаря.

Критерии оценки:

1. **Композиция** (общее впечатление от оформления, **0-10 баллов**
практичность, эстетичность, цветовое решение)
2. **Техника исполнения, профессионализм** **0-25 баллов**
(органолептические показатели, пропорциональность
количество используемых техник, материалов, чистота

- работы)
3. **Инновация** (использование новых продуктов, технологий, **0-15 баллов**
способов обработки)
4. **Вкус** **0-50 баллов**

Каждая номинация оценивается индивидуально. Максимальное количество – **100 баллов**. Дробные оценки не выставляются.

Кроме профессионального жюри, работы конкурсантов по внешним визуальным параметрам будут оценивать зрители и гости Гастрономического фестиваля «ЕврАзия ФЕСТ».

Изделия, набравшие максимальное количество зрительских симпатий, с согласия автора и исполнителя конкурсная работа может быть выставлена на аукцион, который состоится сразу после проведения конкурса. Лот включает собственно торт, а также рецептуру и технологию приготовления (техничко-технологическую карту). Начальную стоимость лота устанавливает автор работы. Все деньги вырученные от продажи идут в пользу автора (за вычетом 10% процентов лицетатору).



ЧЕТВЕРТЫЙ ОБЛАСТНОЙ МОЛОДЕЖНЫЙ КОНКУРС ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

Участники Четвертого областного молодежного конкурса (далее- Конкурс) 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.

Конкурс проходит по **следующим номинациям**:

- номинация «АРТ-класс», индивидуальное участие (без дегустации)
- номинация «Студенческий обед», командное участие (с дегустацией)
- номинация «Сервис-класс», командное участие
- творческая номинация «Визитная карточка образовательного учреждения»

Для команд, представляющих учебное заведение, творческая номинация «Визитная карточка» является обязательной.

Конкурсанты могут выбрать для участия как одну, так и несколько практических номинаций. Кроме того участники могут выставить в каждой практической 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, индивидуальное участие (без дегустации)**

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, а также композиции выполненные из шоколада, карамели, марципана, и др.

В категории «Сладкий стол» участники выставляют 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 изготовлении экспонатов из карамели должно быть использовано не менее 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).

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»:

- 1. Техника и уровень сложности выполнения** (уровень сложности выполнения работы с точки зрения художественного таланта, времени, затраченного на выполнение работы, трудоемкость и оригинальность идеи) – **40 баллов.**
- 2. Инновации** (использование новых продуктов, технологий, способов обработки, новый и творческий подход к работе должен быть очевиден) – **35 баллов**
- 3. Композиция** (общее впечатление, от оформления блюд, практичность, эстетичность, цветовое решение презентация) – **25 баллов.**

Максимальное количество баллов – 100.

Регламент 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 |

СТУДЕНЧЕСКИЙ ОБЕД

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

Соревнование в данной номинации будет 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: две- для дегустации членами жюри, одно – 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 «Студенческий обед»:

1. Презентация/Подача (современная оригинальная форма подачи, художественный вкус, цветовая гамма, свободное размещение, новые элементы оформления (съедобные), привлекательность, аппетитность) – **0-20 баллов.**

2. Композиция/Вкус (вкус, аромат, гармоничность в подборе продуктов, легкая усвояемость) – **0-50 баллов.**

3. Современные технологии/Инновация (соответствие применяемых технологий современным кулинарным традициям) – **0-15 баллов.**

4. Профессионализм (организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, чистота подачи блюд, их идентичность) – **0-15 баллов.**

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

Регламент проведения номинации

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 официант 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.

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);
- Стилль 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.**

Регламент номинации «Сервис-класс»:

○	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

ТВОРЧЕСКАЯ НОМИНАЦИЯ «ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ»

Данная номинация является творческой частью Четвертого областного молодежного конкурса по кулинарии и сервису. Данный конкурс покажет, что кулинар – это не только вкусная, но и очень креативная и творческая профессия.

В номинации представляется «визитная карточка» образовательного учреждения в формате яркого выступления команды (жанр выступления на усмотрение команды). Общее выступление команды, включая видео презентацию не более 10 минут.

В качестве членов жюри конкурса «визитная карточка» приглашаются по одному представителю от каждого учебного заведения, подавшего заявку на участие в конкурсе. Кандидатуры в состав жюри необходимо представить до 7 сентября 2018 года.

Каждый член жюри в данной номинации может оценить команду соперника на 0-10 баллов. Максимальная оценка за номинацию – пропорционально количеству членов жюри.

Команда может дополнительно получить **10 баллов** – как приз зрительских симпатий.

Регламент номинации:

○	Презентация «визитная карточка»	– 13.00 – 16:00
○	Подведение итогов и награждение	– 16.00-17.00
○	Награждение	– 18.00



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

❖ Состав жюри формирует оргкомитет из профессионалов, имеющих практический опыт судейства кулинарных соревнований. С персональным составом жюри можно будет ознакомиться на сайте <http://mcxso.midural.ru> не позднее 15 августа 2018 года.

❖ Все участники Фестиваля получают памятный диплом участника.

❖ Оргкомитет организует и проводит награждение победителей в торжественной обстановке при участии представителей средств массовой информации. Для получения награды призеры должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде. Победители соревнований **без профессиональной одежды к награждению не допускаются.**

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

❖ Порядок определения победителей по отдельным конкурсным мероприятиям Фестиваля «ЕврАзия ФЕСТ»:

Конкурс «Шеф-повар года-2018»- индивидуальные соревнования

Номинации:

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

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

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

Победителем Конкурса «Шеф-повар года 2018» становится участник, набравший в сумме за участие в двух номинациях максимальное количество баллов:

Первое место Памятный Приз «Золотой призер» - «Шеф-повар года 2018», золотая медаль, диплом победителя, денежный приз

Второе место Памятный Приз «Серебряный призер» - «Шеф-повар года 2018», серебряная медаль, диплом победителя, денежный приз

Третье место Памятный Приз «Бронзовый призер» - «Шеф-повар года 2018», бронзовая медаль, диплом победителя, денежный приз

Конкурс «Шеф-кондитер года-2018»- индивидуальные соревнования

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 награждаются медалями, дипломами и подарками от организаторов и партнеров.

Четвертый областной молодежный конкурс по кулинарии и сервису

Номинации:

- «АРТ-класс», индивидуальное участие (без дегустации)
- «Студенческий обед», командное участие (с дегустацией)
- «Сервис-класс», командное участие
- Творческая номинация «Визитная карточка образовательного учреждения»

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

Для оценки творческой номинации «Визитная карточка» подбирается специальное жюри из представителей команд-участников. Данная номинация оценивается как самостоятельный конкурс, но для команд, представляющих учебное заведение, является обязательным.

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

ВАЖНО!!! Организаторы Гастрономического Фестиваля «ЕВРАЗИЯ ФЕСТ» оставляют за собой право вносить изменения в настоящее Положение, но не позднее 7 сентября 2018 года.

