



7, 8, 9 декабря 2018г
МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ
«100 ЛЕТ СЕЛЁДКЕ ПОД ШУБОЙ».

Участник конкурса юниоров «Сельдь под шубой 2018»

**ФОРМУЛА СОРЕВНОВАНИЙ СРЕДИ СТУДЕНТОВ
профильных образовательных организаций.**

Дата проведения: 7 декабря 2018 года. С 11-00 до 17-00.

Место проведения: г. Москва, КРК «Кремль в Измайлово»,
в рамках I Международного фестиваля «100 лет Селёдке под шубой»

Организаторы: ООО «Фестиваль», Московская Ассоциация Кулинаров, КРК «Кремль в Измайлово».

Участники: Студенты профессиональных колледжей и вузов России.

Жюри: Ведущие шеф-повара России, эксперты в области питания, члены оргкомитета фестиваля.

Награды: Участники-призёры получают дипломы и медали, учебные заведения - диплом, **участник-победитель награждается ценным призом.**

Цель проекта: Повысить уровень мастерства учащихся профессиональных учебных заведений и молодых специалистов организаций сферы питания, повысить престиж профессии кулинара в целом. Отметить талантливых и целеустремлённых студентов для возможной стажировки в ресторанах под руководством ведущих шеф-поваров.

Число участников: 30 участников.

Условия конкурса: в течение 3 часов каждый участник должен приготовить два варианта салата «Сельдь под шубой».

- Первая подача – салат «Селёдка под шубой» в индивидуальной подаче ресторанного типа.
(2порции по 120-150гр)
- Вторая подача - салат «Селёдка под шубой» в банкетной сервировке на 5-7 персон.
(2порции по 500-700гр)

Тайминг: На подготовку и презентацию первой подачи участникам даётся 60 минут. По готовности, блюда передаются на оценку жюри. Участник готовит вторую подачу и презентует жюри по готовности. Блюда, приготовленные с превышением времени, установленного регламентом, не оцениваются.

Продукты: Конкурсные блюда участники готовят из собственных продуктов. Продукты должны быть подготовлены (вымыты, сварены, почищены) но не нарезаны. В декорировании блюд допускается использование продуктов от партнёров фестиваля.

Требование к продуктам: Участники должны использовать только свежие натуральные ингредиенты, **несут ответственность за качество** готовых блюд/изделий, предоставляемых на дегустацию жюри. Все продукты, используемые в приготовлении, проверяются жюри перед началом соревнований и должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам.

Оснащение рабочей зоны: Каждому участнику предоставляется рабочий стол 150x90 см. Электропитание 220в. Рабочий стол участника должен быть обозначен реквизитами учебного заведения. Участники используют собственный инвентарь и сервировочную посуду. Для всех участников выделяется зона мойки, зона тепловой обработки, стенд со спонсорской посудой и инвентарём.

Униформа: Наличие профессиональной униформы: китель белого цвета, брюки тёмные, саббо, головной убор. Использование одноразовых перчаток. Наличие медкнижки обязательно.

Фирменные фартуки участникам предоставляют организаторы фестиваля.

Критерии судейства: Все блюда должны быть выполнены в рабочих зонах, на глазах у членов жюри и гостей фестиваля. Предварительная обработка ингредиентов должна быть минимальной.

Судьи обращают внимание на следующие позиции: оригинальность, мастерство исполнения, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов, подача, сбалансированность блюда.

Время, указанное в условиях конкурса должно строго соблюдаться.

За нарушение регламентированного время жюри снижает баллы.

Презентация/инновация: Оценивается аппетитность блюда, размер порции, современный стиль.

Композиция: Сбалансированность с учетом современных тенденций, гармоничное сочетание вкуса, цвета, текстуры, ингредиентов, оригинальность.

Профессиональное приготовление: Правильное использование (выполнение) базовых техник, в соответствии с современными кулинарными тенденциями, мастерство исполнения, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов.

Ведущий конкурса юниоров: Лобачёв Валентин (Бренд-шеф сети ресторанов, член Национальной гильдии шеф-поваров)

Специальные приглашенные гости:

- Евгений Малютин- мастер-повар, кавалер высшей награды российских кулинаров «Знак Достоинства».
- Антон Прокофьев- шеф-повар, кулинар-исследователь, историк русской кухни.

Подача заявок:

Заявки на участие от учебных заведений принимаются **до 15.11.2018 года** (форма анкеты-заявки прилагается).

Участие бесплатно.

Координатор конкурса юниоров: Лобачев Валентин

lv-rest@mail.ru

8(916)7288885

Организаторы:

