



ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ФИНАЛА CHEF A LA RUSSE 2019

Чемпионат CHEF A LA RUSSE - это Открытый Всероссийский Кулинарный Чемпионат, в котором могут принимать участие команды из регионов России и иностранных государств, состоящие из российских и иностранных граждан.

ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Даты проведения соревнований: 20-22 **марта** 2019 года

Место проведения финала: Москва, «METRO-EXPO», выставочный центр Крокус Экспо.

Соревнования проводятся в два этапа: отборочный и финальный. Отборочный этап проходит два дня. Команды соревнуются в номинации «Национальный обед».

20 марта Первый день отборочного этапа. 20 команд в 2 смены.

21 марта Второй день 10 команд в 1 смену.

21 марта Соревнование студентов кулинарных колледжей в номинации «Черный ящик». 10 команд

22 марта Гранд-финал. 9 команд (3 победителя с каждой смены), +1 команда, набравшая наибольшее количество баллов из непрошедших в Гранд-финал (на усмотрение судей), соревнуются в номинации «Черный ящик».

ОРГАНИЗАТОРЫ

Всероссийский кулинарный чемпионат проводится компанией METRO Cash&Carry и Национальной Ассоциацией кулинаров под эгидой Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров – WorldChefs / WACS.

1

Организаторы:



При поддержке:





УЧАСТНИКИ

Всего в соревнованиях принимает участие 30 команд.

ВАЖНО! Команды, победившие в отборочных турах, досрочно получают право участвовать в чемпионате.

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

Участником соревнований может стать любой кулинар, входящий в команду от любого региона Российской Федерации или иностранного государства, работающий по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар, шеф-кондитер, кондитер) на любом предприятии питания на территории РФ или иностранного государства, независимо от его ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

Не рассматриваются к участию в Финале Чемпионата команды, в состав которых входят:

- кулинары, принимавшие участие в 3-х и более финальных командных соревнованиях Чемпионата с 2014 года
- кулинары, занявшие Первые места в командных соревнованиях Гранд-Финала Чемпионата с 2014 года

Команда состоит из 3 человек:

- ✓ 2 повара
- ✓ 1 кондитер

С командой может прибыть руководитель команды (права руководителя см. ниже, в разделе «Общие положения»).

К участию в соревнованиях допускаются команды, оплатившие до 01 марта 2019 года регистрационный взнос 7500 руб. за команду.

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

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

2

Организаторы:



При поддержке:





В день участия предоставляются от каждой команды технологические карты блюд.

Организаторы предоставляют услуги стажеров-помощников (студентов кулинарных колледжей) по 2 человека на каждый бокс. Команда может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственно готовки меню и подготовки продуктов.

КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- ✓ до 1 **февраля** подать заявку на участие команды в финале на сайте <http://chefalarusse.ru/> и заполнить точные размеры участников команды для пошива униформы! Также необходимо загрузить фотографии трёх членов команды по отдельности (не групповые, портретные, в белой поварской форме, в формате jpeg не менее 1 мегабайта и 300 dpi);
- ✓ до 1 **февраля** прислать в Оргкомитет на электронную почту denis_alexandrov80@mail.ru гарантийное письмо-подтверждение об участии с реквизитами, на которые будет выставлен счет на оплату регистрационного взноса;
- ✓ до 25 **февраля** получить подтверждение об участии в чемпионате;
- ✓ до 3 **марта**, после получения подтверждения, оплатить регистрационный взнос за командное участие. В случае отказа от участия в соревнованиях, регистрационные взносы не возвращаются (деньги идут на покрытие административных расходов, и в призовой фонд);

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками 19 марта в 17.00 в Крокус-Экспо. Место встречи площадка чемпионата.

По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече.

На встрече проводится:

- ✓ Жеребьевка команд
- ✓ Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования.
- ✓ Передача участникам униформы.
- ✓ Демонстрация оборудования.

3

Организаторы:



При поддержке:





- ✓ Утверждение графика по дням и решение организационных вопросов.

ОБОРУДОВАНИЕ

Участникам предоставляется рабочий бокс: столы, пароконвектомат, индукционная плита, холодильный шкаф, блендер, слайсер, сбивальная машина-миксер, а также морозильные шкафы (для общего пользования). Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

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 тарелках предоставленных организатором (классические белые 28-30 см, плоские с бортиком). Соусники также предоставляются организаторами.
- ✓ Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены 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 наблюдатели производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участник несет материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду.
- ✓ Участники используют собственные ножи.

КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ В НОМИНАЦИИ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

Соревнования проводятся 20-22 марта 2019 года.

4

Организаторы:



При поддержке:





Все команды делятся на 3 группы по 10 команд в каждой.

20 марта 20 команд соревнуются в 2 смены (после открытия соревнований)

21 марта 10 команды соревнуются в 1 смену (утренняя смена)

21 марта 10 команд юниоры в 1 смену (дневная смена)

Порядок выступления команд в группах и номера будет предложен Оргкомитетом, исходя из очередности поступления заявок, графика соревнований и жеребьевки боксов, которую оргкомитет будет проводить во время собрания **19 марта**.

Награждение команд-участников каждого дня соревнований (2 смены) происходит во второй половине каждого дня соревнований, после их окончания.

Команды, занявшие 1, 2 и 3 места в каждой из 3-х смен 20 и 21 марта, получают право принять участие в Гранд-финале, в номинации «Черный ящик» **22 марта**.

Также к участию в номинации «Черный ящик» **22 марта** допускаются 1 дополнительная команда, набравшая наибольшее количество баллов не прошедшая в Гранд-финал, на усмотрение судей.

В номинации «Национальный обед» (кухня народов России) с дегустацией, с обязательным включением следующих продуктов:

Закуска:

- филе тунца - в двух техниках

Горячее блюдо в современной подаче:

- 2 тушки курицы на команду, подача без несъедобных компонентов на тарелке (без костей), куриная печень

Десерт:

- шоколад, малина

ВНИМАНИЕ: ВЫШЕУКАЗАННЫЕ ПРОДУКТЫ БУДУТ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЕЙ METRO

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНЕСЕННЫХ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ

5

Организаторы:



При поддержке:





Каждая команда должна в течение 90 минут приготовить:

- ✓ Один вид холодной или горячей закуски (5 порций: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- ✓ Горячее блюдо с гарниром (5 порций: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- ✓ Десерт в ресторанной подаче (5 порций: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

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

Все 3 блюда, входящие в «Национальный обед», должны быть поданы командой одновременно ровно через 90 минут. Представитель команды делает презентацию блюда перед жюри в течение 2 минут.

До начала соревнования участникам отводится 15 мин. на размещение своих продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 мин. для приведения соревновательного бокса в исходное состояние. (Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту боксов во время и после завершения работы, и назначать штрафные балы за ненадлежащий вид боксов.)

Продукты для соревнований:

ВНИМАНИЕ: ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ БУДУТ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ТОЛЬКО КОМПАНИЕЙ METRO

- ✓ Участники приносят собственные 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.
- ✓ Салаты – вымытые, очищенные, не смешанные и не резанные.
- ✓ Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резанные, должны быть сырыми (томаты могут быть бланшированные и очищенные от кожуры, бобы также могут быть очищены от кожуры), не допускается никаких овощных пюре.
- ✓ 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.

6

Организаторы:



При поддержке:





- ✓ Мясо/птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, кости могут быть разделены на кусочки, филе - не порционно, не нарезанное. Колбаса должна быть приготовлена в рабочей зоне. Мясо в виде фарша не допускается, но кости могут быть порублены на малые куски.
- ✓ 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.
- ✓ Приготовление заранее безе не допускается.
- ✓ Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-глас»).

Кроме того участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов. Их список будет сообщен командам по факту оплаты регистрации.

ПРИЗОВОЙ ФОНД В ОТБОРОЧНОМ ТУРЕ В НОМИНАЦИИ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

I место: Малая «золотая» медаль, диплом.

II место: Малая «серебряная» медаль, диплом.

III место: Малая «бронзовая» медаль, диплом.

Все остальные команды получают дипломы участников.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы, которые определяет Оргкомитет.

7

Организаторы:



При поддержке:





КОМАНДНЫЙ ГРАНД-ФИНАЛ СОРЕВНОВАНИЯ. НОМИНАЦИЯ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»

Гранд-финал в номинации «Черный ящик» проходит 22 **марта** в первой половине дня.

В нем принимают участие команд 9 (3 победителя с каждой смены в отборочном туре «Национальный обед») +1 команда, набравшая наибольшее количество баллов из непрошедших в Гранд-финал (на усмотрение судей).

Непосредственно перед началом финала команды получают от организаторов одинаковые «черные ящики» с одинаковым набором главных продуктов (например: рыба, паста, яблоко).

Затем командам дается 20 мин. на выбор дополнительных продуктов из общего списка (например: молоко, сливки, лук, масло, картофель, яйца, набор специй и т.п.), составление меню и предоставления судьям названий и рецептов конкурсных блюд.

Все неотобранные продукты должны быть возвращены организаторам. Все выбранные продукты должны быть использованы в готовке.

Из выбранных продуктов каждая команда должна в течение 90 минут приготовить:

- ✓ Горячее основное блюдо (5 порций: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- ✓ Десерт в ресторанной подаче (5 порций: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

ПРИЗОВОЙ ФОНД В КОМАНДНЫХ СОРЕВНОВАНИЯХ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»

I место: Кубок за первое место, Большая «золотая» медаль, диплом, подарки от Оргкомитета.

II место: Кубок за второе место, Большая «серебряная» медаль, диплом, подарки от Оргкомитета.

III место: Кубок за третье место, Большая «бронзовая медаль», диплом, подарки от Оргкомитета.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет. В том числе и зарубежные стажировки.





СОРЕВНОВАНИЕ МОЛОДЫХ ПОВАРОВ – СТУДЕНТОВ КУЛИНАРНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ, НОМИНАЦИЯ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК» - 22 марта 2019

Соревнование молодых поваров – студентов кулинарных учебных заведений в номинации «Черный ящик» проходит 22 марта во второй половине дня.

В нем принимают участие 10 команд, состоящих из 2-х участников, по направлению учебных заведений, приславших заявку на электронную почту denis_alexandrov80@mail.ru. Также всем участникам необходимо отправить на электронную почту denis_alexandrov80@mail.ru фото в кителе хорошего качества, подписанное фамилией участника, и размеры для пошива кителя:

Обхват бёдер	Обхват груди	Обхват талии	Обхват шеи	Размер	Рост
--------------	--------------	--------------	------------	--------	------

Категорически запрещается ношение участниками полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

Непосредственно перед началом участники получают от организаторов одинаковые «черные ящики» с одинаковым набором главных продуктов (например: рыба, паста, рис, яблоко).

Затем участнику дается 20 мин. на выбор дополнительных продуктов из общего списка (например: молоко, сливки, лук, масло, картофель, яйца, набор специй и т.п.), составление меню и предоставления судьям названий и рецептов конкурсных блюд.

Все неотобранные продукты должны быть возвращены организаторам. Все выбранные продукты должны быть использованы в готовке.

Из выбранных продуктов каждый участник команда должен в течение 70 минут приготовить:

- ✓ Горячее основное блюдо (3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).





ПРИЗОВОЙ ФОНД СОРЕВНОВАНИЕ МОЛОДЫХ ПОВАРОВ – СТУДЕНТОВ КУЛИНАРНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ, НОМИНАЦИЯ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»

- I место: Малая «золотая» медаль, диплом.
- II место: Малая «серебряная» медаль, диплом.
- III место: Малая «бронзовая» медаль, диплом.

ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из известных иностранных шефов - международных судей WACS и российских судей, аккредитованных WACS.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

10 баллов – гигиена, организация рабочего места (mise en place), рациональное использование продукта;

25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда;

15 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации

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.

СИСТЕМА ПОДСЧЕТА БАЛЛОВ:

- 60-69 очков – диплом участника
- 70-79 баллов – бронзовая медаль

10

Организаторы:



При поддержке:



- 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.

- ✓ Оргкомитет предоставляет участникам чемпионата официальную поварскую униформу: куртку и колпак. У участников должны быть собственные перчатки, а так же брюки/юбка черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды (джинсы не приемлемы) 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 расписании дня соревнований.
- ✓ Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и 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.
 - Решает организационные вопросы, связанные со своевременной оплатой регистрационных сборов.
 - Другие 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.



- ✓ Руководителю команды не предоставляется форма участника.
- ✓ Тем не менее, руководители команд должны находиться в зоне соревнований одетыми в профессиональную одежду, то есть в белые поварские куртки и брюки/юбки 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 14 дней до начала соревнований.

ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

На церемонии награждения должны присутствовать все участники соревнований в официальной униформе, предоставленной Оргкомитетом - белые поварские куртки и колпаки. Брюки/юбки черного цвета или любого цвета одинакового для всей команды (джинсы не приемлемы).

ОРГКОМИТЕТ ЧЕМПИОНАТА CHEF A LA RUSSE

Денис Александров (Национальная Ассоциация Кулинаров)

E-mail: denis_alexandrov80@mail.ru, chefalarusse@metro-cc.ru

Тел: +7 (906) 703-59-00

Анна Абрадушкина (METRO Cash&Carry)

anna.abradushkina@metro-cc.ru

Тел: +7 (968) 667-17-43

