

Правила проведения конкурса «Битва шеф-поваров»

Даты и место проведения

Даты проведения конкурса с 1 по 15 октября 2021 г.

Место проведения: ГАУ КО ПОО Колледж сервиса и туризма, г. Калининград ул. Литовский вал, 27а

Конкурс проводится в два этапа.

1 октября 2021 г. проведение первого этапа

14 октября 2021 г. проведение второго этапа

Объявление победителей конкурса состоится 15 октября 2021 г. Одновременно с объявлением всех победителей ресторанной премии «Пумперникель -2021»

Организаторы

Команда ЦЕФЕЙ NORECA (ООО «Компания Цефей»), издательская группа Западная Пресса, редакция журнала Бродвей, при содействии ГАУ КО ПОО Колледжа сервиса и туризма.

Участники

Всего в конкурсе принимает участие до 15 команд, точное количество команд подсчитывается после процедуры подтверждения команд. Заявку на участие можно направить организаторам конкурса на сайте <https://pumpernikel.tvoybro.com>

В состав команды может быть включено любое количество участников, но не более 3-х человек.

Участником команды может стать любой кулинар, обязательным условием является проживание и трудовая деятельность на любом предприятии питания на территории Калининградской области, независимо от его ведомственной подчиненности и потребительской организации. Срок трудовой деятельности должен быть не менее 2 месяцев на дату начала конкурса. С командой может прибыть руководитель команды. К участию в конкурсе допускаются команды, которые выполнили все условия по регистрации команды в срок до 10 сентября включительно.

Участники, которые в день начала конкурса не предъявили оригинал медицинской книжки, а также сертификат о вакцинации или ПЦР-тест сроком не старше 48ч., не могут быть допущены к участию в конкурсе. Если команда принимает участие в неполном составе, то это никак не учитывается при оценке выступления.

Организаторы предоставляют услуги волонтеров-помощников из числа студентов колледжа. Команда может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственно готовки меню и подготовки продуктов.

Подготовка к конкурсу

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками 29 сентября в здании ГАУ КО ПОО Колледжа сервиса и туризма по адресу: Литовский вал, 27а. На данной встрече в обязательном порядке, должны присутствовать минимум по 1 члену команды.

На встрече проводится:

- Жеребьевка команд
- Выдача бейджей участников
- Демонстрация боксов и оборудования
- Решение организационных вопросов

Оборудование. Посуда и инвентарь

Участникам предоставляется:

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА КОНКУРСАНТОВ				
ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ (НА 1 РАБОЧЕЕ МЕСТО)				
№	Наименование	Тех. описание позиции	Ед. измерения	Кол-во
1	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	шт	3
2	Стол-подставка под пароконвектомат		шт	1
3	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней от 5 для всех. GN 1/1.	шт	1
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	шт	1
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная или настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно).	шт	1
6	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм.	шт	3
7	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х65 мм.	шт	1
8	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания	шт	1
9	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	шт	1
10	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800	шт	1
11	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850.	шт	1
12	Блендер ручной погружной (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик)	Мощность от 1000Вт и выше.	шт	1

	+ измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)			
13	Смеситель холодной и горячей воды		шт	2
14	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора	шт	3
15	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	шт	3
16	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	шт	9
17	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.	шт	3
18	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.	шт	2
19	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	набор	1
20	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	шт	1
21	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л	шт	1
22	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	шт	2
23	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см	шт	1
24	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	шт	1
25	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров	набор	1
26	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	шт	1
27	Венчик	Не менее 240 мм	шт	2
28	Миски нержавеющая сталь	Диаметр в диапазоне 25-28 см	шт	6
29	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	шт	1
30	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см	шт	1
31	Подставка для разделочных досок металлическая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1

32	Лопатки силиконовые	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	3
33	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
34	Шумовка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
35	Молоток металлический для отбивания мяса	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
36	Терка 4-х сторонняя	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1
37	Половник	Объемом 250мл	шт	1
38	Ковёр диэлектрический	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	2
39	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь	шт	10
40	Ножницы для рыбы	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	шт	1

Участникам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент.

Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на тарелках, предоставленных организатором (Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями) Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.)

Воспрещается выносить за пределы зоны конкурса посуду и инвентарь, предоставляемый оргкомитетом и партнерами. По окончании конкурса наблюдатели производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участник несет материальную ответственность за пропавший или поврежденный инвентарь и посуду.

Участники используют собственные ножи.

1 этап конкурса

1 этап конкурса проводится 1 октября 2021 года

Команды разделяются на 3 группы по 5 команд в каждой.

Конкурсный этап проходит в один день в три смены, в каждой смене выступает одна группа. Определение групп происходит во время жеребьевки 29 сентября.

Команды, занявшие первые пять мест по окончании 1 этапа, переходят во 2 этап конкурса.

В рамках 1 этапа конкурса, каждая команда должна в течении 90 минут приготовить 3 блюда по 5 порций каждого (4 для дегустации экспертами жюри и 1 для фото и демонстрации зрителям)

Состав меню:

1 блюдо – Холодная или горячая закуска

2 блюдо – Горячее блюдо с гарниром

3 блюдо – Десерт в ресторанной подаче

Блюда должны включать в себя обязательные продукты, которые будут предоставлены командой ЦЕФЕЙ НОРЕСА. Список продуктов будет предоставлен одновременно с подтверждением команды для участия в конкурсе. Технологические карты блюд, предоставляются командой в день участия, до начала конкурса в момент регистрации.

Регламент работы каждой смены:

Общее время работы смены 3 часа.

10 минут – Регистрация участников, сдача технологических карт и подтверждение необходимых документов для участия команд

15 минут – подготовка своих продуктов и инвентаря в конкурсных боксах.
5 минут – аудит продуктов, принесенных участниками технической комиссией
90 минут – приготовление блюд. Все блюда должны подаваться командой одновременно, ровно по истечении времени.
30 минут – презентация блюд. По 2 минуты на каждое блюдо.
30 минут – перерыв, проветривание помещения

Продукты для 1 этапа

Все обязательные продукты предоставляются только командой ЦЕФЕЙ NORECA. Список продуктов предоставляется на этапе подтверждения участия команды в конкурсе.

Остальные продукты и ингредиенты участники могут принести с собой. Использование полуфабрикатов не разрешается.

Приносимые 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 резаные.

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 конкурса 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/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 предоставить 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 предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов. Список будет представлен командам, вместе с остальным списком продуктов, после подтверждения участия.

2 этап конкурса

2 этап конкурса проводится 6 октября 2021 года

Во 2 этап попадают команды, занявшие первые пять мест по итогам 1 этапа и изъявившие желание продолжить борьбу. В случае выбытия команды, право продолжить участие в конкурсе передается команде, занявшей шестое и последующие места.

В рамках 2 этапа конкурса, каждая команда должна в течении 90 минут приготовить 2 блюда по 5 порций каждого (4 для дегустации экспертами жюри и 1 для фото и демонстрации зрителям)

Состав меню:

1 блюдо – Горячее блюдо с гарниром

2 блюдо – Десерт в ресторанной подаче

Блюда должны включать в себя обязательные продукты из черного ящика и любые возможные продукты из общего списка. Все продукты будут предоставлены командой ЦЕФЕЙ HORECA. Список продуктов будет анонсирован после старта конкурса.

Составление технологических карт, является одним из этапов конкурса.

Регламент работы команд:

Общее время работы 3 часа 15 минут

10 минут – Регистрация команд и подтверждение необходимых документов для участия команд

25 минут – вскрытие черных ящиков, обсуждение, подготовка меню названий и рецептов конкурсных блюд.

25 минут – подбор продуктов из предоставленного общего списка, подход и выбор продуктов. Все неотобранные продукты должны быть возвращены организаторам. Все выбранные продукты должны быть использованы в готовке.

15 минут – подготовка своих продуктов и инвентаря в конкурсных боксах.

90 минут – приготовление блюд. Все блюда должны подаваться командой одновременно, ровно по истечении времени.

30 минут – презентация блюд. По 3 минуты на каждое блюдо.

Продукты для 2 этапа

Все продукты предоставляются только командой ЦЕФЕЙ HORECA.

Черный ящик – В состав ящика включены три локальных продукта. Ящик вскрывается после старта конкурса.

Общие продукты - список остальных продуктов, предоставляется в день проведения конкурса в момент регистрации участников.

Продукты, принесенные участниками, не допускаются.

Кроме того, участникам для общего пользования предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов. Список будет аналогичный 1 этапу и представлен командам, вместе с остальными списком продуктов, после подтверждения участия.

Критерии оценки работы во всех этапах

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

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

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

Максимум 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.

Итоги конкурса

Итоги 1 этапа конкурса будут подведены 2 октября и с 3 октября опубликованы на сайте

Итоги 2 этапа будут подведены 14 октября и озвучены 15 октября на вручении ресторанной премии «Пумперникель»

Униформа

Участник конкурса находясь в зоне проведения конкурса должен быть одет в поварскую форму. Допускается иметь логотип своего заведения на поварской форме. Оргкомитет не предоставляет униформу. Помимо поварской формы у участника должны быть собственные перчатки, а также брюки/юбка черного или любого цвета, одинакового для всей команды (джинсы не допускаются) и профессиональная обувь. Запрещено ношение полученных ранее профессиональных наград.

Общие положения

Участники конкурса должны присутствовать на площадке не позднее, чем за 30 минут до времени начала регистрации.

По окончании выступления своей группы, участники должны покинуть площадку не позднее, чем через 15 мин после окончания выступления.

Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки, медицинские книжки и копию сертификата о вакцинации или ПЦР-тест сроком не выше 48ч с момента сдачи.

Команда может подготовить презентацию для представления блюд и/или команды.

Руководитель команды представляет свою команду в течении всех этапов конкурса. Ведет переговоры с оргкомитетом до начала конкурса. Решает организационные вопросы и другие профессиональные вопросы, возникающие в ходе конкурса.

Руководитель команды не имеет права заходить в боксы во время проведения конкурса, в остальное время он имеет право находиться рядом с командой.

На время нахождения в зоне конкурса у руководителя команды должен быть бейдж.

Настоятельно рекомендуется участникам и их помощникам не оставлять на рабочих местах свои принадлежности и не использовать оборудование впустую во время конкурса 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 конкурса не позднее, чем за 7 дней до начала конкурса.

Короткая ссылка для размещения

<https://goo.su/7jkl>