



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

Участник конкурса шеф-поваров «Сельдь под шубой столетия»

ФОРМУЛА СОРЕВНОВАНИЙ СРЕДИ ШЕФ-ПОВАРОВ

Дата проведения: 8 декабря 2018 года.

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

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

Участники: шеф-повара, су-шефы предприятий HoReCa.

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

Награды: Победитель награждается ценным призом, участники-призёры - дипломами и медалями, рестораны – дипломом.

Цель проекта: Отметить талантливых и целеустремлённых шеф-поваров для возможной стажировки в ресторанах Европы, а также повысить уровень мастерства и престиж профессии.

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 отводится 60 минут.

По готовности блюда передаётся на оценку жюри.

Далее участник готовит вторую подачу и по готовности презентует жюри.

Блюда, приготовленные с превышением времени, установленного регламентом, не оцениваются.

В процессе проведения конкурса, согласно сценария, ведущий приглашает шеф-поваров на главную сцену для знакомства с гостями и участия в интерактивной игре.

Продукты: Конкурсные блюда участники готовят из собственных продуктов, которые 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 для приготовления блюд, проверяются жюри перед началом соревнований и должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам.

Оснащение рабочей зоны: Участники используют собственный инвентарь и сервировочную посуду. Каждому участнику предоставляется рабочий стол 150х90 см., который должен быть обозначен реквизитами учебного заведения. Электропитание 220В. Для всех участников выделяется зона мойки, зона тепловой обработки, стенд со спонсорской посудой и инвентарём.

Униформа: Участники должны иметь профессиональную униформу. Китель белого цвета, брюки тёмные, сабо, головной убор. Участники используют одноразовые перчатки. 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 времени 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.

Вкус: Блюдо должно быть легко усваиваемым и аппетитным. Вкус и аромат- в сочетании со всеми использованными ингредиентами.

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

Расположение компонентов/Подача. Образцовая подача на тарелке, неперегруженное блюдо ингредиентами, в том числе с точки зрения элементов декора.

Ведущий конкурса шеф-поваров:

- Олег Назаров- журналист, ресторанный критик и шоумен.

Заявки на участие принимаются **до 15.11.2018 года** (заполнение заявки на сайте www.eat-fest.ru).

Участие бесплатно.

Координатор конкурса юниоров: Лобачев Валентин

lv-rest@mail.ru

8(916)7288885

Организаторы:

