



Дорогие друзья!

С 7 по 9 декабря 2018 года на территории Измайловского Кремля состоится уникальный Международный Гастрономический Фестиваль «100 ЛЕТ СЕЛЕДКЕ ПОД ШУБОЙ».

Основная идея этого мультиформатного мероприятия – в объединении лучших профессионалов гастрономической индустрии для сохранения и укрепления национальных традиций русской кухни, продвижение продуктов российских производителей, и развитие культурно-познавательного и гастрономического туризма.

Фестиваль соберет на одной площадке крупных российских производителей и поставщиков продуктов питания, фуд-стартапы, торговые сети, известные рестораны Москвы.

В центре внимания Фестиваля – установление мирового рекорда: изготовление самого большого в мире салата «Сельдь под шубой», который будет занесен в книгу рекордов России. Также в рамках фестивальной программы будут проведены несколько профессиональных кулинарных конкурсов: среди шеф-поваров и су-шефов ресторанов России, ближнего и дальнего зарубежья, для молодых профессионалов кулинарной отрасли, а также для посетителей и гостей Фестиваля.

За три дня проведения Фестиваль посетят более 30 000 гостей.

**Предлагаем Вам рассмотреть участие в
ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ВЫСТАВКЕ-ЯРМАРКЕ «БАНКЕТНОЕ МЕНЮ 2108» которая пройдет
8 декабря в рамках Международного Гастрономического фестиваля
«100лет селёдке под шубой».**

Актуальный формат события, профессиональная команда организаторов, гарантированный охват и качество аудитории – преимущества сотрудничества с Фестивалем, который имеет все шансы стать самым посещаемым мероприятием зимней Москвы.

Информация для участников.

Положение о проведении конкурса среди ресторанов «Гастрономическая выставка-ярмарка «Банкетное меню 2018»».

Настоящее положение разработано в соответствии с уставом ООО «Фестиваль» и определяет порядок организации и проведения конкурса в рамках первого Международного фестиваля «100 лет селёдке под шубой».

Организатор конкурса оставляет за собой право внесения изменений и дополнений по всем вопросам, связанным с подготовкой и проведением мероприятия.

Цели и задачи проведения Конкурса

Конкурс проводится в целях объединения лучших профессионалов гастрономической индустрии для сохранения и укрепления национальных традиций русской кухни, продвижение продуктов российских производителей, и развитие культурно-познавательного и гастрономического туризма.

Основные задачи Конкурса:

- стимулирование объектов индустрии;
- способствование повышению интереса к сфере гостеприимства и питания.

Организация Конкурса

Организатором Конкурса является ООО «Фестиваль»

Организатор Конкурса формирует состав жюри и оргкомитет конкурса;

В состав жюри Конкурса могут входить представители Министерства культуры, Департамента торговли и услуг г. Москвы, эксперты в области питания и шеф-повара.

Окончательный состав жюри Конкурса утверждается организатором Конкурса в установленном порядке.

Место проведения:

- Зона 1 (15участников-ресторанов) центральная площадь Измайловского кремля.
- Зона 2 (15 участников –ресторанов) холл, зал «Царские палаты», Измайловского кремля.

Условия участия в Конкурсе

В Конкурсе принимают участие рестораны России и ближнего зарубежья.

Для участия в Конкурсе необходимо в период до 20.11.2018г подать заявку о участии (электронная форма на сайте www.eat-fest.ru)

Формула мероприятия.

Рестораны-участники презентуют гостям фестиваля и членам жюри стол-композицию с банкетными блюдами ресторана.

- Ассортимент закусок и блюд должен быть не менее 10 наименований, а общее количество порций не менее 150.
- В ассортименте должны присутствовать канапе, холодные закуски, салаты, горячие блюда, десерты.
- Стилистика оформления стола и подачи блюд должна соответствовать новогодней фестивальной теме.
- Все закуски и блюда доставляются в зону фестиваля в готовом виде. Каждому участнику выделяется стол 90х200см. Столы участников оформляются рекламными материалами ресторана.

Интерактив: Шеф-повар или су-шеф ресторана должен подготовить кулинарный лайф-хак который по просьбе ведущего будет продемонстрировать со сцены, для гостей и участников фестиваля.

Время проведения:

- Подготовка с 10-00 до 12-00
- Официальный старт фестиваля.
- Оценка жюри с 12-30 до 15-00
- С 15-00 до 16-60 интерактив со зрителями, дегустация для гостей фестиваля.
- 17-00 церемония награждения победителей.

Критерии оценки:

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

Композиция: Сбалансированность с учетом современных тенденций, гармоничное сочетание вкуса, цвета, текстуры, ингредиентов, оригинальность. Блюдо должно быть легко усваиваемым и аппетитным. Вкус и аромат- в сочетании со всеми использованными ингредиентами.

Требование к продуктам: Участники должны использовать только свежие натуральные ингредиенты; несут ответственность за качество готовых блюд/изделий, предоставляемых на дегустацию жюри.

Униформа: Участники должны иметь профессиональную униформу. Китель белого цвета, брюки тёмные, саббо, головной убор. Участники используют одноразовые перчатки. Наличие медкнижки обязательно.

Стоимость участия.

- Зона 1 -10000р/ (15участников-ресторанов) центральная площадь Измайловского кремля.
- Зона 2 -15000р/ (15 участников –ресторанов) холл, зал «Царские палаты», Измайловского кремля.
- Зона VIP- 50000р/ (5участников ресторанов) зал «Боярские палаты», **Welcome** зона.

Это будет настоящий праздник именно русских кулинарных традиций.

ГДЕ МЫ – ТАМ ВКУСНО!!!

