**РЕГЛАМЕНТ (УСЛОВИЯ)**

**ЧЕМПИОНАТА СРЕДИ СУБЪЕКТОВ МАЛОГО И СРЕДНЕГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ ПО КУЛИНАРНОМУ ИСКУССТВУ НА КУБОК ГУБЕРНАТОРА МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

(утвержден на заседании Организационного комитета по вопросу подготовки и проведения Чемпионата среди субъектов малого и среднего предпринимательства Московской области по кулинарному искусству на Кубок Губернатора Московской области от 29.07.2014 № 1)

**КАТЕГОРИЯ 1. КОМАНДНЫЕ СТОЛЫ (ФУРШЕТ)**

Выставляется командный фуршетный стол на тему «Юбилейный пир в Подмосковье» на 6 персон. Команда – от 3 до 10 человек. Для экспозиции предоставляется стол 1,5 м х 0,75 м. Все блюда должны быть традиционным для России, приготовленными из продуктов, характерных для России, но, в то же время, актуальными и современными для подачи в ресторане.

Для покрытия используется желе/ланспег в тех работах, в которых он требуется.

На столе должны присутствовать следующие блюда:

* **Горячая закуска в подаче на 6 персон** (готовятся горячими, подаются холодными)
* **Холодная закуска из мяса в подаче на 6 персон** (готовятся холодными, подаются холодными)
* **Холодная закуска из рыбы в подаче на 6 персон** (готовятся холодными, подаются холодными)
* **Холодная закуска из сыра в подаче на 6 персон** (готовятся холодными, подаются холодными)
* **Десерт в подаче на 6 персон**

Оформление стола – на усмотрение участников. Приветствуется наличие напитков (кроме алкогольных), фруктов, но не является обязательным.

***Критерии оценки:***

**Презентация и инновация.** Блюда должны выглядеть привлекательно и аппетитно с точки зрения композиции, цвета, практичного размера порции, правильно рассчитанного с учетом современных тенденций в порционировании мяса или рыбы. Рядом с выставочным блюдом необходимо представить тарелку с порцией, рассчитанную на индивидуальную подачу. Желирование должно быть аккуратным и ровным.

**Композиция.** Сбалансированность блюда с учетом современных вкусовых тенденций и подачи. Гармоничное сочетание вкуса и цвета, текстуры, ингредиентов.

**Профессиональное приготовление.** Техники, правильные методы приготовления.

**Практичная подача.** Блюда должны быть практичными, не перегруженными, в том числе с точки зрения гарнира и элементов декора. Подача блюд должна быть практичной, удобной с точки зрения обслуживания, легкой и элегантной.

**КАТЕГОРИЯ 2. КОМАНДНЫЕ СТОЛЫ (ПЕКАРСКИЙ КОНКУРС)**

**Дегустационная выставка.**

Обязательным условием участия в «Категории 2. Командные столы (Пекарский конкурс)» является организация дегустационной выставки хлебобулочных изделий. Для размещения экспозиции бесплатно предоставляется выставочное место. Оформление дегустационной выставочной экспозиции – на усмотрение участников. При этом размер стенда не должен превышать 3 метров в ширину. Допускается и приветствуется наличие рекламных надписей и другого вида рекламы, в том числе в композициях (изделиях).

Все изделия для дегустационной выставки готовятся заранее, привозятся готовыми и оформляются в экспозицию.

**Пекарский конкурс.**

Стол должен быть оформлен в единой концепции, отвечающей тематике «Юбилейный пир в Подмосковье». Команда – от 3 до 10 человек. Для экспозиции предоставляется стол – 1,5 м х 0,75 м. Участники самостоятельно предоставляют элементы декора (сервиз, цветы и т.д.). Запрещается наличие рекламных надписей и другого вида рекламы в композициях (изделиях).

**Все изделия для Хлебного стола готовятся заранее, привозятся на выставку готовыми и оформляются в экспозицию.**

Экспозиция:

* **Каравай – 1 изделие (1500 гр).**

Оформление каравая должно быть в русском стиле (можно на свободную тему, например: русские народные сказки, символ Московской области и т.д.)

Каравай - круглый дрожжевой хлеб, украшенный рисунками из теста. В славянской культуре имеет символическое значение, специально выпекается на различные торжества.

Запрещается использовать каркасы для каравая и укрепления декора, украшения из непищевых материалов.

* **Хлеб – 2 вида**

1 вид - авторский/фирменный/ «визитная карточка пекарни». На столе должно быть представлено не менее 2 штук. Вес изделий – 500-700 гр.

1 вид – пшеничный или ржано-пшеничный (на выбор участника). На столе должно быть представлено не менее 2 штук. Вес изделий – 500-700 гр.

* **Сдобные хлебобулочные изделия – 2 вида:**

1) Сдобное изделие № 1 – фантазия на тему «Символ русской кухни в выпечке в современном исполнении».

Командам предлагается представить сдобное хлебобулочное изделие, которое, по их мнению, отражает традиции русской кухни в выпечке. Изделие должно быть от 60 г до 200 г в готовом виде. На столе должно быть представлено не менее 4 штук.

2) Сдобное изделие № 2 (из дрожжевого теста, на выбор участника)

Изделие должно быть от 60 г до 200 г в готовом виде. На столе должно быть представлено не менее 4 штук.

* **Мелкая выпечка из слоеного бездрожжевого теста к чаю/кофе -3 вида.**

3 разных вида слоеных изделий. Каждое изделие должно быть от 60 г до 200 г в готовом виде. На столе должно быть представлено не менее 4 штук каждого вида изделий.

Оформление стола – на усмотрение участников. Приветствуется наличие напитков (кроме алкогольных), фруктов, но не является обязательным.

***Критерии оценки:***

Оцениваются:

* Вес.
* Внешний вид.
* Мастерство исполнения.
* Художественное оформление места.
* Рассказ участника об изделии (название, состав, краткое описание приготовления, интересное представление).

**КАТЕГОРИЯ 3. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПОВАРСКИЕ И КОНДИТЕРСКИЕ СОРЕВНОВАНИЯ:**

Тема всех классов – «**Юбилейный пир в Подмосковье**». Блюдо должно быть традиционным для России, приготовленным из продуктов, характерных для России, но, в то же время, актуальным и современным для подачи в ресторане. Для выставления композиции Организаторы предоставляют выставочное место – 1,5 м х 0,75 м. Для покрытия используется желе/ланспег в тех работах, в которых он требуется.

**B1.** Основное ресторанное мясное блюдо

Выставляется 4 (четыре) разных ресторанных основных мясных блюда в индивидуальной современной подаче. Готовятся горячими, выставляются холодными.

**B2.** Основное ресторанное рыбное блюдо

Выставляется 4 (четыре) разных ресторанных основных рыбных блюда в индивидуальной современной подаче. Готовятся горячими, выставляются холодными. Ракообразные могут быть использованы только как гарнир или сопутствующие ингредиенты.

**D1**. Художественные изделия из пищевых продуктов (картины, панно, композиции)

Максимальный размер изделия 75х150 см

Композиции могут быть из семян, специй, в том числе соли, яичной скорлупы и др. съедобных материалов; сахарная работа в технике «вышивка»; роспись по шоколаду; картины в виде аппликаций. Предпочтение отдается работам с цветовой гаммой, максимально приближенной к естественной. Использование лаков нежелательно.

Разрешается использование поддерживающих конструкций.

**D2**. Работа из карамели

Декоративные экспонаты должны быть выполнены с использованием не менее 2-х (двух) техник: сахарные формы, ливная, пластичная, суфле-техники. Максимальная площадь 76х76 см.

**D3.** Торт

Выставляется готовый торт весом не менее 3 кг. Основа торта не должна превышать размеры 80x80 см. Высота не ограничена. Все элементы декорации торта, за исключением основания (пьедестала), должны быть изготовлены из съедобных материалов. Часть торта должна быть представлена в разрезе для жюри (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом). Стиль, покрытие и украшения по выбору участника: сахарная паста, королевская глазурь, шоколад, карамель, пастилаж и другие подходящие материалы. Сахарные цветы на проволочке и лиственный орнамент, ленты и искусственные тычинки можно использовать. Запрещено использование макетов. Допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций. К выставленному торту необходимо предоставить технологическую карту.

***Критерии оценки поварских соревнований:***

**Презентация и инновация.** Блюда должны выглядеть привлекательно и аппетитно с точки зрения композиции, цвета, практичного размера порции, правильно рассчитанного с учетом современных тенденций в порционировании мяса или рыбы. Рядом с выставочным блюдом необходимо представить тарелку с порцией, рассчитанную на индивидуальную подачу. Желирование должно быть аккуратным и ровным.

**Композиция.** Сбалансированность блюда с учетом современных вкусовых тенденций и подачи. Гармоничное сочетание вкуса и цвета, текстуры, ингредиентов.

**Профессиональное приготовление.** Техники, правильные методы приготовления.

**Практичная подача.** Блюда должны быть практичными, не перегруженными, в том числе с точки зрения гарнира и элементов декора. Подача блюд должна быть практичной, удобной с точки зрения обслуживания, легкой и элегантной.

***Критерии оценки кондитерских соревнований:***

**Техника и сложность выполнения**

Уровень сложности выполнения работы будет оцениваться с точки зрения художественного таланта автора работы, времени, затраченного на выполнение работы и оригинальности идеи.

**Мастерство использования материалов (ингредиентов)/Выполнение**

Оценивается профессиональное использование ингредиентов (материалов).

**Художественное исполнение/ Креативность**

Согласно этическим и эстетическим нормам, общее впечатление от работы должно быть положительным, воодушевляющим.

**Общее впечатление, презентация. Рекламный эффект/Стимулирование продаж**

Оценивается новизна идей и оригинальность их воплощения. Причем новый и творческий подход к работе должен быть очевиден.

**КАТЕГОРИЯ 4. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПОВАРСКИЕ И КОНДИТЕРСКИЕ СОРЕВНОВАНИЯ СРЕДИ ЮНИОРОВ:**

Тема всех классов – «Юбилейный пир в Подмосковье». Блюдо должно быть традиционным для России, приготовленным из продуктов, характерных для России, но, в то же время, актуальным и современным для подачи в ресторане. Для выставления композиции Организаторы предоставляют выставочное место – 150х75 см. Для покрытия используется желе/ланспег в тех работах, в которых он требуется.

**B1.** Основное ресторанное мясное блюдо

Выставляется 4 (четыре) разных ресторанных основных мясных блюда в индивидуальной современной подаче. Готовятся горячими, выставляются холодными.

**B2.** Основное ресторанное рыбное блюдо

Выставляется 4 (четыре) разных ресторанных основных рыбных блюда в индивидуальной современной подаче. Готовятся горячими, выставляются холодными. Ракообразные могут быть использованы только как гарнир или сопутствующие ингредиенты.

**D1.** Художественные изделия из пищевых продуктов (картины, панно, композиции)

Максимальный размер изделия 75х150 см

Композиции могут быть из семян, специй, в том числе соли, яичной скорлупы и др. съедобных материалов; сахарная работа в технике «вышивка»; роспись по шоколаду; картины в виде аппликаций. Предпочтение отдается работам с цветовой гаммой, максимально приближенной к естественной. Использование лаков нежелательно.

Разрешается использование поддерживающих конструкций.

**D2.** Работа из карамели

Декоративные экспонаты должны быть выполнены с использованием не менее 2-х (двух) техник: сахарные формы, ливная, пластичная, суфле-техники. Максимальная площадь 76х76 см.

**D3**. Торт

Выставляется готовый торт весом не менее 3 кг. Основа торта не должна превышать размеры 80x80 см. Высота не ограничена. Все элементы декорации торта, за исключением основания (пьедестала), должны быть изготовлены из съедобных материалов. Часть торта должна быть представлена в разрезе для жюри (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом). Стиль, покрытие и украшения по выбору участника: сахарная паста, королевская глазурь, шоколад, карамель, пастилаж и другие подходящие материалы. Сахарные цветы на проволочке и лиственный орнамент, ленты и искусственные тычинки можно использовать. Запрещено использование макетов. Допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций. К выставленному торту необходимо предоставить технологическую карту.

***Критерии оценки поварских соревнований:***

**Презентация и инновация.** Блюда должны выглядеть привлекательно и аппетитно с точки зрения композиции, цвета, практичного размера порции, правильно рассчитанного с учетом современных тенденций в порционировании мяса или рыбы. Рядом с выставочным блюдом необходимо представить тарелку с порцией, рассчитанную на индивидуальную подачу. Желирование должно быть аккуратным и ровным.

**Композиция.** Сбалансированность блюда с учетом современных вкусовых тенденций и подачи. Гармоничное сочетание вкуса и цвета, текстуры, ингредиентов.

**Профессиональное приготовление.** Техники, правильные методы приготовления.

**Практичная подача.** Блюда должны быть практичными, не перегруженными, в том числе с точки зрения гарнира и элементов декора. Подача блюд должна быть практичной, удобной с точки зрения обслуживания, легкой и элегантной.

***Критерии оценки кондитерских соревнований:***

**Техника и сложность выполнения**

Уровень сложности выполнения работы будет оцениваться с точки зрения художественного таланта автора работы, времени, затраченного на выполнение работы и оригинальности идеи.

**Мастерство использования материалов (ингредиентов)/Выполнение**

Оценивается профессиональное использование ингредиентов (материалов).

**Художественное исполнение/ Креативность**

Согласно этическим и эстетическим нормам, общее впечатление от работы должно быть положительным, воодушевляющим.

**Общее впечатление, презентация. Рекламный эффект/Стимулирование продаж**

Оценивается новизна идей и оригинальность их воплощения. Причем новый и творческий подход к работе должен быть очевиден.

**Определение победителей:**

Призеры определяются в каждом классе по количеству набранных баллов.

Изделия/работы/композиции будут оцениваться по 50-бальной системе (за одно изделие). Максимум 100 баллов за изделие/работу/композицию.

90-100 баллов - золотая медаль и Диплом участника соревнований

80-89 баллов - серебряная медаль и Диплом участника соревнований

70-79 баллов - бронзовая медаль и Диплом участника соревнований

55-69 баллов - диплом участника соревнований