



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ КУБКА ГУБЕРНАТОРА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА «ЛУЧШИЙ ЮНИОР ПЕТЕРБУРГСКОЙ КУХНИ 2022 ГОДА»



Уважаемые коллеги!

Комитет по внешним связям Санкт-Петербурга (далее – КВС) в рамках реализации проекта «Петербургская кухня» проводит II Кубок Губернатора Санкт-Петербурга «Лучший шеф-повар Петербургской кухни», который поддержал Губернатор Санкт-Петербурга Александр Беглов. В рамках Кубка также пройдут соревнования в номинации «Лучший юниор Петербургской кухни».

Соорганизаторами Кубка выступают: Комитет по развитию туризма Санкт-Петербурга, Представительство Федерации рестораторов и отельеров России в Санкт-Петербурге, Санкт-Петербургская ассоциация кулинаров.





ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ

14 – 15 ноября 2022 года.

УЧАСТНИКИ

Всего в соревнованиях принимает участие до 10 команд юниоров.

В конкурсе принимают участие ТОЛЬКО команды юниоров по 2 человека в каждой.

Участниками соревнований могут стать обучающиеся профильных средних профессиональных и высших учебных заведений.

Команда состоит из 2 человек:

- ✓ Основной участник (не старше 23 лет)
- ✓ Помощник (не старше 20 лет)

К участию 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 на рабочее место для соревнований не допускается.

Организаторы предоставляют услуги стажеров-помощников (студентов кулинарных колледжей) по 1 человеку на каждое рабочее место. Команда может задействовать помощника на любом этапе работы, кроме непосредственно подготовки меню и подготовки продуктов.





ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



ОТБОР УЧАСТНИКОВ

Для участия в Кубке учебное заведение должно направить в Оргкомитет заявку (Приложение 1)

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

- ✓ Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками
- ✓ Жеребьевка чемпионата
- ✓ По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече.
- ✓ Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования.
- ✓ Демонстрация оборудования
- ✓ Утверждение графика по дням и решение организационных вопросов.

Дата и время организационного собрания будут объявлены дополнительно!!!

ОБОРУДОВАНИЕ

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





ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



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 тарелке диаметром 27 см белого цвета.
- ✓ 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 «ЛУЧШИЙ ЮНИОР»

Соревнования проводятся, **на основании графика**, в номинации «Лучший юниор» с дегустацией.

Каждая команда должна из обязательных продуктов в течение 120 минут приготовить блюда с использованием рецептов на основе кулинарных книг XIX века следующих авторов: Антуан Карем, Игнатий Радецкий, Екатерина Авдеева, Пелагея Александрова-Игнатьева, Елена Молоховец.

- ✓ Горячее блюдо в ресторанной подаче (3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям)
Обязательные продукты: Судак филе





ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬНО-КАФЕ И ОТЕЛЬНО-КОФЕ
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



✓ Заварной мусс в ресторанной подаче (3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям)

Обязательные продукты: малина, яйца куриные, сливки 35%, желатин.

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

Все 2 блюда 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 минут на размещение своих продуктов и инвентаря на рабочих местах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 минут для приведения рабочего места в исходное состояние. (Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту рабочего места во время и после завершения работы.)

Продукты для соревнований:

✓ Участники могут приносить собственные основные и дополнительные 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 резаные.

✓ Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резаные, 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).





ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬНО-КАФЕ И ОТЕЛЬНО-КОФЕ
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



- ✓ 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 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.
- ✓ Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «демиглас»).

Кроме того, участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов. Их список будет сообщен дополнительно.

ПРИЗОВОЙ ФОНД

- 1 место: (Золотой Кубок, диплом).
- 2 место: (Серебряный Кубок, диплом).
- 3 место: (Бронзовый Кубок, диплом).





ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



Все остальные команды получают дипломы участников.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы.

ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из известных шефов-поваров и российских судей, аккредитованных Международными и национальными профессиональными сообществами, представителей профильных профессиональных сообществ, представителей исполнительных органов государственной власти, представителей средств массовой информации.

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. Опоздание на 10 минут – дисквалификация.





ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬНОЙ РОССИИ
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



СИСТЕМА ПОДСЧЕТА БАЛЛОВ

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

Поварская форма брюки черного цвета, куртка и фартук белого цвета, одинаковая для всей команды 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 распорядке 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.





ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



- ✓ 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.
- ✓ 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 7 дней до начала соревнований.





ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬНО-КАФЕ И ОТЕЛЬНО-КОФЕ
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



ПРИЛОЖЕНИЕ

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ ЮНИРОРА В КУБКЕ ГУБЕРНАТОРА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

(на официальном бланке образовательной организации)

№ п/п	Наименование раздела	Данные
1	Наименование образовательной организации	
2	ФИО и возраст основного участника	
3	Размеры формы основного участника	Рост: Обхват груди: Обхват талии: Обхват шеи: Обхват бедер:
4	ФИО и возраст помощника	
5	ФИО, телефон, e-mail руководителя участников	

Руководитель образовательной
Организации _____ / _____ /

М.П.

