

УТВЕРЖДАЮ

Президент Автономной некоммерческой
организации поддержки и развития
индустрии общественного питания
«Международный Альянс
Профессиональных Кулинаров»



Лобачев В.Г.
2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор-директор Московского
филиала Российской международной
академии туризма



Томилова М.
2023

ПОЛОЖЕНИЕ

об Открытом студенческом кулинарном чемпионате
национальной кухни «Юниорская битва кулинаров»

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Открытый студенческий кулинарный чемпионат национальной кухни «Юниорская битва кулинаров» (далее – Конкурс) проводится в целях повышения уровня мастерства, популяризации рабочих профессий, продвижения творческих и социальной активности среди обучающихся по программам профессионального образования (поварское и кондитерское дело).

Задачи Конкурса:

- выявить лучшие студенческие команды среди образовательных организаций среднего профессионального, высшего, дополнительного образования (поварское и кондитерское дело);
- организовать эффективную площадку для взаимодействия и обмена опытом среди профессиональных шеф-поваров и студентов;
- поиск талантливых и целеустремлённых студентов для дальнейшего прохождения практик и стажировок, а также содействие их трудоустройству на ведущих предприятиях общественного питания в субъектах Российской Федерации;
- привлечь внимание СМИ к деятельности профильных образовательных организаций.

II. РУКОВОДСТВО ПРОВЕДЕНИЕМ КОНКУРСА

Общее руководство проведением Конкурса осуществляется Автономной некоммерческой организацией поддержки и развития индустрии общественного питания «Международный Альянс Профессиональных Кулинаров» (далее – Оргкомитет) и Московским филиалом Российской международной академии туризма (далее – МФ РМАТ).

Непосредственное проведение Конкурса на всех этапах его проведения возлагается на Оргкомитет. Оргкомитет обеспечивает формирование общей конкурсной программы Конкурса, утверждает график проведения мероприятий, решает технические и организационные вопросы по организации и проведению Конкурса.

I. СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ И УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

Конкурс проводится в 2 этапа.

Этапы Конкурса:

I этап — отборочные туры.

График проведения отборочных туров:

1-й тур: январь 2023 г.

2-й тур: февраль 2023 г.

3-й тур: март 2023 г.;

4-й тур: апрель 2023 г.;

5-й тур: май 2023 г.;

6-й тур: сентябрь 2023 г.;

7-й тур: октябрь 2023 г.;

8-й тур: ноябрь 2023 г.

К участию в каждом отборочном туре допускаются 5 команд. Оргкомитет имеет право увеличить/уменьшить количество команд, участвующих в отборочном туре.

Победители отборочных туров участвуют в финальных соревнованиях Конкурса. Команда, не вышедшая во II этап Конкурса, имеет право участвовать в других отборочных турах.

Заявку на участие в I этапе необходимо подать за неделю до проведения очередного отборочного тура на электронный адрес ipca-rus@mail.ru с пометкой «На конкурс ЮБК» (Приложение). Контакты: +7 (903) 569-99-99 Максим Грачёв, член Правления МАПК.

II этап — финальные соревнования (Гран При)

Финальные соревнования проводятся среди победителей отборочных туров в рамках ежегодного Международного фестиваля «Селедка под шубой».

Время проведения: декабрь 2023 г.

Участники Конкурса: команды студентов профильных образовательных организаций среднего профессионального, высшего, дополнительного образования (далее — команда).

Состав команды: 3 студента от одной организации + наставник (действующий член МАПК). Наставник имеет право устно консультировать команду во время проведения конкурсной программы.

От региона России может быть выставлено несколько команд от профильных образовательных организаций.

II. КОНКУРСНАЯ ПРОГРАММА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Конкурсная программа

Конкурсная программа состоит из приготовления различных блюд/изделий, напитков и практического задания. Для каждого отборочного тура Оргкомитетом разрабатывается отдельная конкурсная программа.

За 30 календарных дней до проведения очередного отборочного тура Оргкомитет определяет место его проведения, конкурсную программу и размещает данную информацию на официальных сайтах, социальных медиа организаторов Конкурса <https://ipcarussia.ru>, <http://www.mf.rmat.ru>.

Время проведения конкурсной программы: 120 минут. По окончании конкурсного времени команды презентуют свои работы конкурсной комиссии (далее — жюри) Конкурса. За нарушение регламентированного время оценочные баллы снижаются или

команда дисквалифицируется.

В течение 120 минут команда должна приготовить блюда/изделия, напиток и выполнить практическое задание. Команда готовит по 2 (два) одинаковых блюда/изделия, напитка по каждой позиции меню: одно — для оценки жюри; второе — для фотосъемки и оценки зрителями.

На каждое блюдо/изделие, напиток команда предоставляет технологическую карту.

Командам дается 10 минут на подготовку рабочего места и 10 минут на его уборку по окончании конкурсной программы.

Требование к продуктам.

Команда обеспечивает себя продуктами самостоятельно. Команда должна использовать только свежие натуральные ингредиенты. Допускается предварительная первичная обработка продуктов (ингредиенты могут быть помыты, почищены; возможна тепловая обработка продуктов).

Команда несет ответственность за качество готовых блюд/изделий, предоставляемых на дегустацию жюри. Все продукты, используемые в приготовлении, проверяются жюри перед началом соревнований и должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам.

Продукты для проведения практического задания по выполнению базовых техник нарезки овощей предоставляются Оргкомитетом.

Оснащение рабочей зоны.

Каждой команде предоставляется рабочее место (2 стола). Команда использует в работе собственный инвентарь или любое дополнительное оборудование.

Зона тепловой обработки и мокрая точка находится в отдельном помещении.

Униформа команды.

Наличие профессиональной униформы: китель белого цвета, фартук, брюки темные, сабо, головной убор.

Использование средств индивидуальной защиты (перчатки) и наличие медицинской книжки обязательно.

Критерии судейства.

Все блюда/изделия, напитки должны быть выполнены в отведенных рабочих зонах (в зоне видимости членов жюри).

Оцениваются (от 0 до 10 баллов):

- **профессиональное приготовление блюда/изделия, напитка:** правильное использование (выполнение) базовых техник в соответствии с современными кулинарными тенденциями, мастерство исполнения, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов, соблюдение технологии приготовления блюд (согласно ТТК);
- **презентация:** современный стиль, художественная композиция, органолептика, сбалансированность, с учетом современных тенденций, гармоничное сочетание вкуса, цвета, текстуры, ингредиентов, оригинальность.

Члены жюри будут также обращать внимание (возможны дополнительные баллы) на внешний вид конкурсантов, организацию рабочего места, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил.

Победитель определяется по наибольшей сумме баллов. При равенстве баллов, победитель определяется по наибольшей сумме баллов за профессиональное

приготовление блюда/изделия, напитка.

Состав жюри.

Председатель жюри: Малютин Евгений Николаевич, почетный член МАПК, член Высшего кулинарного совета МАПК.

Члены Жюри: члены Кулинарного совета МАПК/ИРСА, ведущие шеф-повара России, иностранные шеф-повара, эксперты в области питания, члены Оргкомитета, преподаватели образовательных организаций.

III.ВНЕКОНКУРСНАЯ ПРОГРАММА

Команды, участвующие в конкурсной программе, принимают участие во внеконкурсных мероприятиях Конкурса: артельном приготовлении и дегустации блюд; мастер классах от шеф-поваров МАПК и партнерах Конкурса.

IV.НАГРАЖДЕНИЕ

Команды, принявшие участие в отборочных турах награждаются дипломами участника Конкурса.

Команды, занявшие 1-е место в отборочных турах, награждаются дипломами, памятными подарками от партнеров Конкурса.

Команды, занявшие 2-е, 3-е места в финальных соревнованиях, награждаются дипломами, памятными подарками от партнеров Конкурса.

Команда, занявшая 1-е место в финальных соревнованиях, награждается дипломом лауреата Конкурса, Кубком «Юниорская битва кулинаров», памятными подарками от партнеров Конкурса.

Организаторы Конкурса имеют право учредить индивидуальные и поощрительные номинации и призы.

V.ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ

Оргкомитет оставляет за собой право изменения места и сроков проведения этапов Конкурса, а также принятия решения о проведении мероприятия в онлайн-формате в случае возникновения необходимости.

Проживание и питание региональных команд осуществляется за счет командирующей стороны, личных средств участников.

Участие в Конкурсе автоматически предполагает, что автор дает разрешение Оргкомитету на проведение фото и видеосъемки его произведений, для популяризации Конкурса среди целевых аудиторий.

На печатной, рекламно-информационной и сувенирной продукции, выпускаемой (изготавливаемой) к Конкурсу, а также на кино-, видео- и фотоматериалах, выпускаемых (изготавливаемых) в связи с проведением Конкурса, допускается изображение логотипов организаторов Конкурса, официальных партнеров, спонсоров.

Размещение любых рекламно-информационных материалов в местах проведения Конкурса осуществляется по согласованию с Оргкомитетом.

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ
в Открытом студенческом кулинарном чемпионате национальной кухни
«Юниорский битва кулинаров»

Просим зарегистрировать нашу команду _____ (регион России, название образовательной организации) для участия в _____ (№) отборочном туре Открытого студенческого кулинарного чемпионата национальной кухни «Юниорская битва кулинаров».

Состав команды (ФИО, дата рождения, курс):

1. _____
2. _____
3. _____

Контакты (ФИО, моб.т./e-mail) представителя команды:

С условиями участия в мероприятии ознакомлены.

Руководитель организации (ФИО, подпись)

Дата подачи заявки « _____ » 2023г.

М.П.