****

**Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и РТ**

****

 **ПОЛОЖЕНИЕ**

**о III Международном конкурсе национальной кулинарии**

 **имени Юнуса Ахметзянова**

**КАЗАНЬ - 2019**

1. **Общие положения**
	1. Конкурс профессионального мастерства имени Юнуса Ахметзянова по татарской национальной кулинарии (далее – Конкурс) среди профессиональных кулинаров предприятий общественного питания Республики Татарстан, субъектов Российской Федерации и зарубежных стран направлен на демонстрацию уровня теоретической и практической подготовки профессиональных компетенций.
	2. Конкурс проводится в целях повышения качества национальной кулинарии и популяризации блюд татарской кухни, массовой пропаганды идей и принципов татарской национальной кулинарии.

Конкурс назван в честь кавалера ордена Ленина и ордена Дружбы народов, заслуженного работника торговли РСФСР, автора многочисленных книг по кулинарному искусству Юнуса Ахметзяновича Ахметзянова, внесшего выдающийся вклад в возрождение традиций татарской национальной кухни и обогащение ее новыми идеями.

* 1. Основными задачами Конкурса являются:
* популяризация и пропаганда принципов татарского национального гостеприимства и татарской национальной кухни;
* подтверждение профессиональных компетенций при изготовлении кулинарной продукции в национальных традициях и обмен опытом;
* реализация творческих способностей;
* формирование кадрового потенциала для профессиональной деятельности;
* презентация профессиональной общественности достижений кулинаров;
* активизация взаимодействия между профессиональным сообществом , учебных заведений и предприятий индустрии гостеприимства, сервиса и услуг Республики Татарстан;
* внедрение в производственный процесс прогрессивных технологий, рациональных приемов и методов труда в производстве кулинарной продукции национальной направленности.
1. **Организация и проведение Конкурса**

# Учредителями и организаторами Конкурса являются:

* Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан
* частное образовательное учреждение высшего образования «Казанский инновационный университет имени В.Г.Тимирясова (ИЭУП)»;
	1. В целях подготовки и проведения Конкурса создается организационный комитет (далее – Оргкомитет).

# В состав Оргкомитета входят представители Учредителей Конкурса и заинтересованного, в развитии национальной кулинарии, сообщества.

# Оргкомитет Конкурса:

* планирует и координирует работу по подготовке и проведению Конкурса;
* осуществляет контроль проведения всех этапов Конкурса;
* утверждает состав жюри Конкурса;
* решает организационные вопросы Конкурса;
* организует разработку заданий и критериев Конкурса, оценки их выполнения;
* вносит Учредителям Конкурса предложения о поощрении победителей и призеров Конкурса.

# Оргкомитет Конкурса располагается по адресу: г.Казань, ул. Бутлерова, д.43, «Галерея кухонь народов мира» (тел.: +7-917-883-67-31).

# Состав Оргкомитета Конкурса представлен в Приложении №1.

# Организационный взнос за участие в Конкурсе не предусмотрен.

# Дорожные расходы иногородних Участников конкурса производятся из бюджета самих Участников. Расходы Участников Конкурса на размещение и питание в дни проведения соревнований, возмещаются принимающей стороной, а именно Организатором. Расходы на сопровождающих Участника возмещаются направляющей стороной.

* 1. Для представителей других регионов и стран, при выполнении конкурсных заданий по желанию Участников, предоставляется Наставник по приготовлению блюд татарской кухни, со стороны Организатора. Так же по запросу предоставляются услуги переводчика.
1. **Сроки и условия проведения Конкурса**
	1. Конкурс проводится с 11 по 13 апреля 2019 года. Место проведения конкурса: 420059, РТ, г. Казань, ул. Оренбургский тракт, д. 8, ВЦ «Казанская Ярмарка».
	2. День приезда и участия в конкурсе для Участников из других регионов и стран принимается 12 апреля 2019 года. День отъезда 14 апреля 2019г.
	3. В конкурсе принимают участие кулинары, достигшие возраста 18 лет, желающие продемонстрировать свое искусство кулинарии профессиональному жюри.
	4. При регистрации Организатор может попросить предъявить копию санитарной книжки, действительной на день проведения соревнований.

ВНИМАНИЕ! При отсутствии санитарной книжки или ее надлежаще заверенной копии в день проведения соревнования участник к соревнованиям не допускается.

* 1. Присутствие участника или его уполномоченного представителя на организационном собрании ОБЯЗАТЕЛЬНО! Необходимо иметь доверенность от организации участника для получения документов.
	2. Участники выступают согласно расписанию проведенной жеребьевки. Время, указанное в условиях, должно строго соблюдаться.
	3. Непосредственно перед началом выступления при входе в зону соревнований участникам сообщается номер рабочего места. Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения Менеджера зоны.
	4. Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (поварская куртка (китель) белого цвета, поварской колпак белого цвета, брюки, фартук, специальная обувь, собственные одноразовые перчатки). На профессиональной одежде допустимы спонсорские нашивки.
	5. Категорически запрещается ношение участниками конкурса полученных ранее профессиональных наград.
	6. Организаторы предоставляют участнику для выступления оборудованное рабочее место (производственный стол, тепловое и холодильное оборудование). Подробная спецификация по оборудованию и план зоны направляются участнику дополнительно при рассылке Информационного пакета участника (см. п.3.14.).
	7. Организаторы предоставляют участникам средства гигиены для уборки рабочего места (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.)

ВНИМАНИЕ! По окончании выступления участники в обязательном порядке должны убрать рабочее место, используемое оборудование и забрать личные вещи. При оценке судьи будут учитывать состояние рабочего места, после того как работа завершена, а также соблюдение правил гигиены во время выступления.

* 1. Для выступления участники используют собственные посуду, инвентарь и прочие атрибуты.
	2. Для выступления участники приносят собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКТАМ:

* Использование полуфабрикатов не разрешается.
* Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны): овощи, грибы, фрукты, салаты, 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).
* 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. 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 «деми-гляс»).
* Не допускается использование искусственных добавок и красителей.

ВНИМАНИЕ! Все используемые продукты (сырье, ингредиенты) должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям, иметь не истекший срок годности и маркировку. Используемые продукты проверяются членами жюри в день соревнований. Участники несут ответственность за качество готовых изделий, предоставляемых на дегустацию жюри.

* 1. Информационный пакет участника – это информационное письмо с указанием всех уточненных данных, в том числе места и времени проведения организационного собрания, с расписанием выступлений, спецификацией оборудования и инвентаря, планировкой и т. п. Оргкомитет начинает рассылать Пакет за две недели до начала соревнований.
	2. Участник должен соблюдать Общие правила соревнований .
	3. Организаторы не несут ответственность за сохранность изделий и другой собственности участников во время соревнований!
	4. Заявки на участие в Конкурсе принимаются **до 01 апреля 2019 года** по каналам электронной почты по адресу: ario-rt@mail.ru с представлением оригиналов при регистрации Участников (Приложение №2) либо на Вотсап по телефону:8-9178-836-731 .
	5. Заполненная анкета-заявка (оригинал либо скан) направляется в Оргкомитет по электронной почте ario-rt@mail.ru с подписью и печатью. Вместе с заявкой на участие, в Оргкомитет должно быть направлено:

 Резюме участника. Резюме направляется менеджеру проекта в электронном виде.

 Фото участника до пояса, в профессиональной одежде, подписанное, размером не менее 12 х15 см (CMYK, 300 dpi).

* 1. ВНИМАНИЕ! Фотографии предоставляются отдельными файлами в формате JPEG. Фотографии, присланные в Word или в теле письма, не рассматриваются.
	2. Если вы отправили заявку и не получили подтверждение ее наличия в Оргкомитете, в обязательном порядке свяжитесь с Менеджером проекта и уточните, поступила ли заявка.
	3. Заявки принимаются и рассматриваются по мере поступления.
	4. Оргкомитет Конкурса имеет право отклонить заявку, представленную предприятиями, в случае их несоответствия установленным требованиям или по иным причинам. Решение Оргкомитета Конкурса доводится до сведения предприятия с указанием мотивов отклонения представленной заявки.
	5. Оценку соревнований осуществляет судейская бригада, состоящая из российских экспертов и профессионалов отрасли.
	6. Победители определяются:

- в индивидуальном зачете по итогам каждого этапа соревнования;

- в командном зачете в совокупности всех этапов соревнований.

* 1. Решение жюри окончательное и обжалованию не подлежит.
	2. Конкурс состоит из практических частей.
	3. Практическая часть Конкурса проводится 11, 12 и 13 апреля 2019 г. в здании ВЦ «Казанская ярмарка» по адресу: г.Казань, ул.Оренбургский тракт, д. 8.
	4. Практическая часть Конкурса состоит из 5-и этапов:
* *Первый этап «Домашнее задание»* – создание тематического «фуршетного» стола от предприятия общественного питания на тему: «100-летие образования Татарской АССР» с использованием в оформлении блюд татарской национальной кухни собственного приготовления.

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ТРЕБОВАНИЕ! На тематическом столе должно быть представлено 5 позиций мини-блюд (закуска овощная, закуска рыбная, закуска из мяса/птицы, выпечка, десерт) из расчета 8 порций на каждую представленную позицию. Вес 1 готовой порции не должен превышать 50 грамм.

РЕКОМЕНДАЦИИ!

Для сохранения внешнего вида закуски и предотвращения распространения запахов рекомендуем использовать желирующие гели.

Для демонстрации работ необходимо представить данные с указанием наименования конкурса, названия предприятия и Ф. И.О. участника;

* *Второй этап* – *«Приготовление теста и формовка полуфабрикатов лапши, кияу-пилмэни и эчпочмака»*

Проводится в зоне соревнований. Одновременно на площадке выступает по 2 участника.

Для демонстрации работ необходимо представить данные с указанием наименования конкурса, названия предприятия и Ф. И.О. участника;

* *Третий этап «Командная работа в производственных боксах по приготовлению национальных татарских блюд»* :

 –закуска холодная или горячая (на выбор команды),

 - основное национальное блюдо (на выбор команды),

 - национальный татарский десерт (на выбор команды).

Одновременно на площадке выступает 4 команды (в каждом производственном боксе).

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ТРЕБОВАНИЕ!

- При приготовлении блюд татарской кухни должны быть использованы локальные продукты и современные техники приготовления и подачи блюда.

Каждое блюдо готовится по 3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

Для приготовления трех блюд команде предоставляется 60 минут.

Все три приготовленных блюда команда презентует жюри одновременно. На презентацию блюд каждой команде отводится не более 5 минут.

Для подготовки бокса (размещение своих продуктов и инвентаря) команде отводится 10 мин.

Для приведения соревновательного бокса в исходное состояние команде отводится 10 минут.

ВНИМАНИЕ!

Данный этап конкурса проводится 11 и 12 апреля 2019 года.

К участию в третьем этапе конкурса допускается команда, состоящая из шеф-повара/су-шефа или заведующего производством и их помощника (повара/су-шефа).

Количество заявок для участия в третьем этапе конкурса ограниченно – 32 команды.

Для демонстрации работ необходимо представить данные с указанием наименования конкурса, названия предприятия и Ф. И.О. участника;

* *Четвертый этап «Домашнее задание»* – «Арт-класс».

Изделия, представляемые к участию в конкурсе «Арт-класс» могут быть выполнены в виде композиций, скульптур, панно, тематика которых приурочена к 100-летию образования Татарской АССР и продвижением Республики Татарстан.

Для конкурса в разделе «Арт-класс» каждому предприятию общественного питания выделяется рабочая зона размером 1200мм\*750мм. Размер изделия не должен превышать данные параметры. Допустимая высота работ – 1000 мм.

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ТРЕБОВАНИЕ! Изделие должно быть выполнено из пищевых продуктов длительного хранения. Допускается использование пищевых красителей, пищевого лака, желатина.

ВАЖНО! Изделие должно быть подготовлено к длительной экспозиции, рассчитанной не менее, чем на весь период проведения выставки.

Все работы участники должны завезти на место проведения конкурса 10 апреля с 12:00 до 18:00 часов, либо 11 апреля с 6:00 до 8:00 часов.

Для демонстрации работ необходимо представить данные с указанием наименования конкурса, названия предприятия и Ф. И.О. участника.

* *Пятый этап «Кухни народов мира» (индивидуальная работа в производственных боксах)*

Данный этап подразумевает приготовление основного блюда любой национальной кухни.

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ТРЕБОВАНИЕ!

При приготовлении блюда участник должен использовать 3 (три) обязательных ингредиента, определенных регламентом конкурса: **курица, тыква, крупа** (крупа используется на усмотрение участника).

Блюдо готовится из расчета 3 порций: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям.

Для приготовления блюда участнику предоставляется 30 минут.

На презентацию блюда участнику отводится не более 5 минут.

Для подготовки бокса (размещение своих продуктов и инвентаря) участнику отводится 10 мин.

Для приведения соревновательного бокса в исходное состояние участнику отводится 10 минут.

ВНИМАНИЕ!

Данный этап конкурса проводится в заключительный день 13 апреля 2019 года.

К участию в пятом этапе конкурса допускается шеф-повара, су-шефы или заведующие производством.

Для демонстрации работ необходимо представить данные с указанием наименования конкурса, названия предприятия и Ф. И.О. участника.

3.29. Для участников - представителей субъектов РФ и зарубежных стран предусмотрена возможность при желании представить блюдо своей национальной кухни. Для демонстрации работ необходимо представить данные с указанием наименования конкурса, названия предприятия и Ф.И.О. участника;

3.30. Каждый кулинар участвует в конкурсе по одной или нескольким номинациям (на усмотрение участника выбранные номинации необходимо отметить в заявке на участие).

3.33. Если участниками для презентации блюда предусмотрен дополнительный материал, необходимо указать в заявке, либо сообщить в Оргкомитет.

3.34. Для презентации готовых блюд приветствуются спецэффекты (при согласовании с организаторами).

3.35. Для участников первого и третьего этапа жеребьевка состоится:

- 10 апреля 2019г. для участников-жителей г.Казани и близ лежащих районов РТ (место и время будет заранее уточнено в Информационном пакете участника).

- 13 апреля 2019г. для участников-представителей субъектов РФ и зарубежных стран и участников «*Пятого этапа»* конкурса, жеребьевка будет проведена до начала конкурса в 8:00 на площадке ВЦ «Казанская Ярмарка».

3.36. Оценка работ участников Конкурса осуществляется в соответствии с требованиями к приготовлению и ГОСТ Р53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

3.37. При оценке работ участников Конкурса применяются оценочные листы, формы которых представлены в Приложении №3.

3.38. Итоги Конкурса (список победителей и призёров) утверждаются Оргкомитетом Конкурса и оформляются отдельным протоколом (приложение 4), который подписывается членами жюри Конкурса.

3.39. Церемония награждения состоится 13 апреля в 14 часов в месте проведения конкурса (ВЦ «Казанская Ярмарка»).

Руководитель проекта - Шарафутдинова Галина

e-mail : Ario-rt@mail.ru

Контактный телефон: +7(917)883-67-31

Менеджер проекта - Дьякова Екатерина

 e-mail: diakova.e@mail.ru.

Контактный телефон: +7(937)175-75-75