



ЛЕГЕНДА

ВСЕРОССИЙСКАЯ
ОЛИМПИАДА
ПО КУЛИНАРИИ
И СЕРВИСУ

ИМЕНИ В.Б. БЕЛЯЕВА

**ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА
ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ**

**РЕГЛАМЕНТ
чемпионата
«ПРИКАМСКАЯ КУХНЯ»**

г. ПЕРМЬ, 12 - 14 СЕНТЯБРЯ 2024г.



1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Чемпионат «ПРИКАМСКАЯ КУХНЯ» — это индивидуальные и командные соревнования, которые проходят в рамках Всероссийской кулинарной Олимпиады «ЛЕГЕНДА» имени Виктора Беляева.

1.1. ОРГАНИЗАТОРЫ

Всероссийскую Олимпиаду по Кулинарии и Сервису «ЛЕГЕНДА», в рамках которой пройдет Чемпионат «ПРИКАМСКОЙ КУХНИ», проводит Федерация Рестораторов и Отельеров при поддержке Министерства промышленности и торговли РФ и Правительства Пермского края.

1.2. ЦЕЛЬ ЧЕМПИОНАТА

Целью данного чемпионата является определение лучших в профессии.

1.3. ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Даты проведения Олимпиады:
12 -14 сентября 2024 года.

Даты проведения чемпионата «ПРИКАМСКАЯ КУХНЯ»:
12-14 сентября 2024 года.

Место проведения Олимпиады: г. Пермь, ул.Советская д.1Б, «Завод Шпагина»
Площадка «Прикамская кухня» .

2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

2.1. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

Участником соревнований может стать любой повар или кондитер из любого уголка Пермского края, работающий по профилю на любом предприятии питания или студент профильного колледжа/ВУЗа.

С участниками может прибыть руководитель/куратор (права руководителя см. ниже, в разделе п.10 «ПРОЧЕЕ»).

2.2. ЗАЯВКА. КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- до **15 августа** подать заявку на участие на электронную почту permkulinar@gmail.com

Форма заявки:

№ п\п	Ф.И.О.	Наименование конкурса	Место работы или учебы	возраст	Телефон для связи или e-mail

- до **20 августа** получить подтверждение об участии в чемпионате;



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



3. НОМИНАЦИИ И ЗАДАНИЯ

3.1. Командные соревнования для предприятий социального питания «Здоровая кухня Прикамья»

Конкурс проходит в два этапа.

Тема конкурсного задания: «Здоровье в промышленном городе».

Приветствуются авторские блюда, блюда прикамской кухни, приготовленные по современным и безопасным технологиям.

В приготовлении блюд желательно использовать региональные продукты, как основу кулинарной культуры Пермского края. Обязательное условие оптимальные параметры по цене, продуктовому набору и калорийности, энергетической ценности и отвечающие идеям здорового питания.

Состав команды - 3 человека

- капитан команды **Шеф-повар;**
- **2 (два) повара;**

Первый этап. Команда от предприятия готовит 4 обеда (один на экспозицию для фото, а три для дегустации). Обед состоит из:

- Горячей или холодной закуски приготовленной из свежих овощей (кабачки, баклажан, зелень, чеснок, помидоры будут предоставлены организаторами)
- Заправочный суп - рассольник с потрошками (потрошки куриные будут предоставлены организаторами);
- Горячее блюдо с гарниром (филе курицы будет предоставлено организаторами);
- Десерт с использованием молочных продуктов .
(продукты предоставляются организаторами).

Общее время работы 120 минут. Продукты, предоставленные организаторами, должны быть обязательно использованы, при приготовлении обеда. Участники могут принести свои продукты в отдельных контейнерах за исключением обязательных продуктов.

Блюда участниками готовятся в боксе, оснащенном технологическим оборудованием:

Второй этап.

По итогам первого этапа отбирается 5 команд, которые участвуют в

Гранд - финале и получают от организаторов одинаковые «Черные ящики» с одинаковым набором главных продуктов.

Команда в течение 15 минут подбирает дополнительные продукты с «горки», составляет меню и предоставляет судьям названия и рецепты придуманных блюд.

Время работы 90 минут. Необходимо приготовить 4 порции сета состоящего из закуски и



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

основного блюда.

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



Требования к работе команды.

При приготовлении блюд допускается использование частично подготовленных: овощей/ грибов вымытых, бланшированных, но не нарезанных; фруктов/салата- вымытых бланшированных, но не нарезанных; картофеля- очищенного, но не нарезанного ; лука- очищенного, но не нарезанного; готового теста; основных заготовок с нейтральным вкусом(чипсы); заготовки могут быть заранее взвешены, не допускается при подаче несъедобные элементы.

Допускается использование на 20 % приготовленных: рыбы, очищенной или филе, очищенных морепродуктов; мяса, отделённого от костей; в случае десерта за ранее приготовленного бисквита; готовых элементов декора из теста. Оставшиеся 80% обеда делается на месте, чтобы жюри могло оценить работу. Технологические карты должны прилагаться и содержать расчёт калорийности, и с подробной технологией приготовления.

По итогам конкурса будет определена команда, которая получит звание «Легенда Прикамья-2024», приз «кубок Губернатора», а так же медали, дипломы и подарки от Оргкомитета.

- Команда по итогам завоевавшая 2 и 3 место получает медали и дипломы, а так же ценные призы от организаторов Олимпиады.

Организатор и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ команды.

50 баллов – гармония вкуса, 20 баллов – дополнительные ингредиенты (соусы), 15 баллов - презентация, внешний вид блюда, 10 баллов – соблюдение правил санитарии при работе команды, 5 баллов калорийность и физиологическая ценность блюд.

При подаче заявки будет предоставлен список продуктов

3.2. «Этно - закуска»

Продолжительность работы-40 минут.

Участник, используя свою посуду и продукты, готовит этно-закуску в горячем или холодном исполнении по рецептам « из бабушкиного сундука » в современной подаче, в количестве 3-х порций. Одна на экспозицию, две в жюри для дегустации. Допускается использование полуфабрикатов и готовых соусов.

По итогам конкурса будет определен победитель и ему будет присвоено звание «Легенда Прикамья-2024», а также всем победителям вручат медали, дипломы и



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬНОЙ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место.

3.3. «АУК»

Тема «Суп Прикамский»

Продолжительность работы – 60 минут.

Участник готовит горячий суп по авторскому, аутентичному, индивидуальному рецепту, с использованием своих продуктов и продуктов, которые будут представлены на «горке». Участник готовит 3 порций.

Выход порции 500мл. Одна порция идет на экспозицию, две в жюри. Участник может использовать готовый бульон, но остальные этапы приготовления супа должны осуществляться в боксе. Участник так же использует для подачи собственную посуду и инвентарь.

По итогам конкурса будет определен победитель и ему будет присвоено звание «Легенда Прикамья-2024», а также всем победителям вручат медали, дипломы и подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место

3.4. «Каша-кормилица наша»

Продолжительность работы – 90 минут.

Участник готовит 2 вида **Авторской** каши по 3 порции каждой. Выход порции 200 гр. Одна порция идет на экспозицию, две в жюри.

Участник готовит один вид каши, как самостоятельное блюдо, второй вид, как десертное блюдо. Участник использует собственные продукты, посуду и инвентарь.

По итогам конкурса будет определен победитель и ему будет присвоено звание «Легенда Прикамья-2024», а также всем победителям вручат медали, дипломы и подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место

3.5. Ресторанный десерт

Продолжительность работы 60 минут.

Участник в течение 60 минут готовит три порции авторских десертов (вес до 200 гр.). Основная задача использовать фрукты, ягоды, травы Пермского края и продукты местных товаропроизводителей и максимально раскрыть возможности данных продуктов.

Один десерт идет на экспозицию, а два в жюри. Участник может использовать заранее выпеченные полуфабрикаты и отделочные материалы, собственную посуду для подачи и инвентарь. В боксе необходимо приготовить и собрать десерт для подачи.

Посуду для подачи участник использует свою.

По итогам конкурса будет определен победитель и ему будет присвоено звание «Легенда Прикамья-2024», а также всем победителям вручат медали,



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



дипломы и подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место.

3.6. Школьный перекус

Продолжительность работы 40 минут.

Участник в оборудованном боксе готовит пиццу по авторскому рецепту в количестве 2 шт. (одна для жюри, одна на экспозицию). Организатором будет предоставлено 500гр. теста для пиццы. Посуда и необходимые продукты для приготовления пиццы и соусов обеспечивается участниками самостоятельно.

Приветствуется использование региональных продуктов и их интересное сочетание.

Участники, учащиеся школ в возрасте от 12-16 лет.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ индивидуальных соревнований:

гармония вкуса- 50 баллов ;

20 баллов – дополнительные ингредиенты (соусы);

15 баллов - презентация, внешний вид блюда;

15 баллов – соблюдение правил санитарии при работе.

По итогам конкурса будут определены победители, которые получат медали, дипломы и подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место.

4. ПОРЯДОК ВЫСТУПЛЕНИЯ

Порядок выступления участников и номера боксов будут предложены Оргкомитетом, исходя из очередности поступления заявок, графика соревнований и жеребьевки боксов, которую оргкомитет будет проводить во время собрания **11 сентября**.

5. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД ЧЕМПИОНАТОМ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками **11 сентября в 16:00**.

Место встречи площадка чемпионата. Явка представителей в 15:30.

При неявке участника или представителя на орг.собрание, участник автоматически дисквалифицируется.

По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече.

Ответственный куратор будет находится на площадке «Прикамская кухня»

На встрече пройдет:

- Брифинг по основным правилам подготовки и участия в соревнованиях. Ответы на вопросы представителями судейской бригады, касательно регламента проведения соревнований



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



- Жеребьевка

- Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования.
- Выдача участникам униформы.
- Демонстрация конкурсных боксов.
- Утверждение графика по дням, решение организационных вопросов.

6. ПРОДУКТЫ:

Участники приносят собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд готовые изделия или полуфабрикаты.

7. ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

Участникам предоставляется рабочий бокс:

- столы,
- розетки
- общая мойка

Все **дополнительное оборудование** участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

8. УНИФОРМА

Участник чемпионата в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму. Оргкомитет не выделяет форму участникам.

9. ПРОЧЕЕ

- Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в расписании 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.
- 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.
- В боксе должны находиться технологические карты блюд.



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



Руководитель участника:

Руководитель может представлять участников в течение всех этапов соревнований:

- Ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований.
- Решает организационные вопросы, связанные со своевременной оплатой регистрационных сборов.
- Решает другие профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований.
- Руководитель имеет право выходить на сцену вместе с командой во время церемоний открытия, награждения и закрытия Кубка.

- Руководитель не имеет права заходить в боксы во время соревнований.
- Руководителю не предоставляется форма участника.
- Тем не менее, руководители должны находиться в зоне соревнований одетыми в профессиональную одежду, то есть в белые поварские куртки и брюки/юбки черного цвета.

- Руководителю участника не предоставляется форма участника.
- Тем не менее, руководители участников должны находиться в зоне соревнований одетыми в профессиональную одежду, то есть в белые поварские куртки и брюки/юбки черного цвета.

10. ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из международных судей и российских судей аккредитованных ФРИО и/или WorldChefs.