



ЛЕГЕНДА

ВСЕРОССИЙСКАЯ
ОЛИМПИАДА
ПО КУЛИНАРИИ
И СЕРВИСУ

ИМЕНИ В.Б. БЕЛЯЕВА

**ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА
ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ**

**РЕГЛАМЕНТ
чемпионата
«ШЕФ ЛЕГЕНДА»
2024**

г. ПЕРМЬ, 12 - 14 СЕНТЯБРЯ 2024г.



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Чемпионат «**ШЕФ ЛЕГЕНДА**» — это 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 «ШЕФ ЛЕГЕНДА», 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 лучшего среди шеф-поваров из регионов России.

1.3. ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Даты проведения Олимпиады:

12-14 сентября 2024 года.

Даты проведения чемпионата «Шеф ЛЕГЕНДА»:

12-13 сентября 2024 года.

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

Главная площадка на 7 боксов.

12 сентября с 8.30 до 18.00

13 сентября с 8.30 до 12.30

2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

2.1. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

Участником соревнований может стать любой кулинар, в возрасте от 23 лет, из любого региона Российской Федерации, работающий по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар) на любом предприятии питания на территории РФ, ранее не становившийся ШЕФОМ-ГОДА (ШЕФ ЛЕГЕНДА)



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



Приоритет при выборе и согласовании заявок будет отдаваться участникам любых кулинарных соревнований при наличии подтверждения участия/победы.

Участник может взять с собой помощника. Помощник работает наравне с шефом, но он не имеет права прикасаться к основным продуктам. Помощник, участвующий в обработке перечисленных продуктов, дисквалифицируется, далее участник работает без помощника.

С участниками может прибыть руководитель/куратор (права руководителя см. ниже, в разделе п.7 «ПРОЧЕЕ»).

2.2. ОПЛАТА И ДРУГИЕ УСЛОВИЯ

К участию в соревнованиях допускаются кандидаты, подавшие заявку на сайте олимпиады <https://legend.chefscup.ru/> до **31 июля 2024 года** и оплатившие регистрационный **взнос в размере 5.000 руб.**

К регистрации 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 в бокс для соревнований не допускается.

В день участия предоставляются от каждого участника технологические карты блюд.

Организаторы предоставляют услуги волонтеров (студентов кулинарных колледжей) по 1 человеку на каждый бокс. Участник может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственного приготовления блюд и подготовки продуктов.

2.3. ЗАЯВКА. КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- до **31 июля** подать заявку на участие в финале на сайте Олимпиады
- до **5 августа** получить подтверждение об участии в чемпионате;
- до **9 августа** после получения подтверждения, оплатить регистрационный взнос за участие. В случае отказа от участия в соревнованиях, регистрационные взносы не возвращаются (деньги идут на покрытие административных расходов);



3. ЗАДАНИЕ

Тема задания: «Современная русская кухня»

Необходимо показать в задании:

Тренды, актуальные технологии, современную подачу, сезонность, использование кулинарных традиций своего края.

Участнику необходимо приготовить три блюда, используя обязательные условия:

3.1 ЗАКУСКА:

Обязательные продукты:

- Перепелка – основной ингредиент
- Грибы – основной ингредиент
- Изюм

Условия:

- Основной ингредиент (перепелка и грибы) минимум в 2 техниках
- Соус обязателен

3.2 ПЕРВОЕ БЛЮДО – ЗАПРАВОЧНЫЙ СУП

Обязательные продукты:

- Баранина
- Картофель

Для приготовления первого блюда участники могут принести свои продукты в отдельных контейнерах в соответствии с требованиями регламента (правила использования своих продуктов см. п.4) за исключением обязательных продуктов

3.3 ВТОРОЕ БЛЮДО – ГОРЯЧЕЕ ОСНОВНОЕ

Обязательные продукты:

- Кижуч – основной ингредиент
- Полба – основной ингредиент
- Апельсин

Условия:

Рыба должна быть отделена от кости, наличие костей и других несъедобных элементов при подаче не допускается.

- Основной ингредиент (рыба и полба) минимум в 2 техниках
- Гарнир минимум 2 вида с применением разных технологий
- Соус минимум 2 вида с применением разных технологий

Подробнее с правилами использования своих продуктов можно ознакомиться в п.4. использование принесенных **ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ** продуктов не допускается!



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



3.4 ПОСУДА И СЕРВИС

Количество порций:

Участник готовит 5 одинаковых порций, состоящих из 3-х блюд задания.

Блюда отличаются только в сервировке: 1 блюдо – для презентации, 4 блюда – для дегустации.

Подробнее:

Презентационное блюдо

Участник готовит три блюда (закуска + первое + второе) для оценки судьейством и для презентации зрителям. Все блюда сервируются на предоставленной организаторами посуде.

Для презентационного стола может быть использована только белая посуда, допускаются незначительные элементы декора на кайме.

Дегустационные блюда

Участник готовит 4 дегустационных сета из 3-х блюд каждый (закуска + первое + второе) для оценки вкуса судьейством. Данные блюда подаются на стандартной одинаковой посуде (макс 30 см диаметра предоставленной организаторами), белого цвета, круглые, без рисунков и узоров. Данные блюда официанты выносят вслед за презентационным блюдом и выставляют на столы для судей.

3.5 ТАЙМИНГ

На выполнение конкурсного задания каждому участнику отводится **3 часа**.

Участники стартуют с 10-минутным интервалом.

Все курсы, должны быть поданы участником одновременно ровно через 3 часа. Участник команды делает презентацию блюда перед жюри в течение 2 минут.

До начала соревнования участникам отводится 15 мин. на размещение своих продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 мин. для приведения соревновательного бокса в исходное состояние. (Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту боксов во время и после завершения работы, и назначать штрафные баллы за ненадлежащий вид боксов.)

Задержка наказывается штрафными баллами: **УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА.**

Участник, опоздавший **на 7 минут ДИСКВАЛИФИЦИРУЕТСЯ.**



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬНО-КАФЕ И ОТЕЛЬНО-КОФЕЙНЫХ
ПРЕДПРИЯТИЙ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



3.6 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**.

3.7 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 находиться на площадке ШЕФ ГОДА В БОКСЕ №1

На встрече пройдет:

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

4 ПРОДУКТЫ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ:

ВНИМАНИЕ: ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ БУДУТ ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ОРГАНИЗАТОРАМИ

- Участники приносят собственные 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 резанные.
- Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резанные, 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).
- 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 при необходимости нужно представить горячие и холодные образцы.



- Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса (не доведено до консистенции и вкуса).
- Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.
- Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.
- Участники могут использовать в своих блюдах овощи или фрукты в виде консервов, так же как и рыбные, мясные и прочие консервы, если участник, считает, что это будет подчеркивать вкус основного ингредиента.
- Участники могут приносить с собой сублиматы овощей, зелени или ягод и фруктов, мяса или рыбы в виде чипсов. Если требуется перемолка в пыль, участник делает это в боксе.
- Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-глас»). Допускается использование готовых соусов исключительно в качестве маринадов.

Кроме того, участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов, которые можно будет выбрать перед подготовкой бокса с «продуктовой горки» не ранее чем за 30 минут до старта.

5 ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

Участникам предоставляется рабочий бокс:

- Производственные столы 2 шт.
- Столы для сервировки и сервиса 2шт.
- Парконвекционная печь
- Индукционная плита 2 конфорки,
- Холодильное оборудование
- Моечная ванна
- Блендер
- Весы
- СВЧ Печь
- Куттер

В общей зоне на 2,5 бокса располагаются:

- Шкаф шоковой заморозки
- Мясорубка
- Миксер
- Аппарат для вакуумной упаковки
- Слайсер
- Термо куттер
- Термостат для приготовления «су-вид»
- Соковыжималка

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

- На время проведения соревнований участникам предоставляется кухонная посуда и инвентарь: доски, сотейники, сковороды, миски. Участникам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент.
- 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.

6 УНИФОРМА

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

- Оргкомитет предоставляет участникам чемпионата официальную поварскую униформу: куртку, колпак и фартук.
- У участников должны быть собственные перчатки, а также брюки/юбка черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды (джинсы не приемлемы) и соответствующая профессиональная обувь.
- Категорически запрещается ношение участниками чемпионата полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

7 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 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.

Руководитель участника:

Руководитель участника 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 участника имеет право выходить на сцену вместе с командой во время церемоний открытия, награждения и закрытия Кубка.
- Руководитель участника не имеет права заходить в боксы во время соревнований.



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



- 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.

8 ПРИЗОВОЙ ФОНД.

Все участники получают дипломы, подарки от оргкомитета, призы от партнёров.

Победитель чемпионата:

- Звание «ШЕФ ЛЕГЕНДА»
- Кубок за первое место
- Медаль
- Диплом
- Подарки от Оргкомитета.
- Участники завоевавшие по итоговой сводной оценочной таблице 2 и 3 места получают Медали и дипломы, а так же ценные призы от организаторов Олимпиады.
- Организатор и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет.

9 ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

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

10 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

Система оценок соответствует международным стандартам WorldChefs

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 и композиция (презентационный стол)

50 баллов – вкус блюда.

Задержка наказывается штрафными баллами: **УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА.**

11 ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

В завершающий день пройдет церемония награждения и закрытия участники и гости должны присутствовать в официальной одежде с логотипами Олимпиады в зоне награждения, с флагами своих регионов или ресторанов.

На гала-ужине все участники присутствуют в вечернем дресс-коде (костюмы / вечерние платья). Участники пришедшие вне вечерних костюмов и участницы без вечерних платьев не допускаются. (Дресс-код: коктейль)