



Формула 8-го Всероссийского Молодёжного Чемпионата по кулинарии и сервису

АРТ-КЛАСС И КЛАССЫ БЕЗ ДЕГУСТАЦИИ

8 Всероссийский Молодёжный Чемпионат по кулинарии и сервису «Студенческий ПИР»	<p>Соревнования по кулинарии и сервису, направленные на работу с будущими специалистами заведений общественного питания России, на повышение профессионального мастерства и стремление к совершенству в профессии.</p> <p>Главная особенность Молодёжного Чемпионата – это поощрение авторского подхода к приготовлению блюд, развитие новых трендов кулинарии, продвижение богатейших кулинарных направлений и их популяризация в современном обществе. Приветствуется творческий и современный подход к подаче блюд и созданию арт-композиций.</p>
Участники	<p>Талантливые и целеустремленные студенты профильных учебных заведений России: колледжей, вузов и кулинарных школ, готовящих специалистов индустрии гостеприимства. Возраст участников от 16 до 22 лет.</p> <p><u>Заявка на участие подается от учебного заведения, где учится участник.</u></p>
Дата проведения	<p>09 – 12 октября 2017 г.</p>
Место проведения	<p>МВЦ «Крокус Экспо» Адрес: Россия, Московская область, Красногорский район, г. Красногорск, ул. Международная, д. 16 (г. Москва, ст.м. Мякинино)</p>
Организатор	<p>Международный выставочный проект PIR Expo</p>
Соорганизаторы	<p>Федерация Рестораторов и Отельеров Национальная Гильдия шеф-поваров Академия Кулинарного Искусства Эксклюзив</p>
Жюри	<p>Известные российские и зарубежные шеф-повара и кондитеры, чей опыт и знания позволяют оценить качественный уровень подготовки молодых специалистов</p>
Награды	<p>Призеры в каждом классе программы награждаются золотыми, серебряными, бронзовыми медалями и наградными дипломами. Все участники соревнований получают памятные дипломы. Учебное заведение награждается памятной плакеткой/дипломом за участие.</p>
Срок подачи заявок	<p>Заявки на участие принимаются до 14 сентября 2017 г. Именные анкеты участников принимаются до 14 сентября 2017 г. Набор заявок закрывается, как только заканчиваются места.</p>
Оргкомитет	<p>Работа с участниками и жюри: Мария Белкина, m.belkina@pir.ru, тел.: 8 (495) 637-94-40, доб.150 Сайт: www.cookchamp.ru</p>

Оглавление

О СОРЕВНОВАНИЯХ	3
КЛАССЫ И НОМИНАЦИИ	3
РАБОТА ИЗ ШОКОЛАДА (РШС)	3
АРТ-КЛАСС (DS)	3
КЛАССЫ БЕЗ ДЕГУСТАЦИИ (R)	6
УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ И ПОДАЧИ ЗАЯВОК. ВАЖНО ЗНАТЬ!	7
КАК ПОДАТЬ ЗАЯВКУ	7
КОММЕНТАРИИ ПО УЧАСТИЮ	8
ПОМОЩЬ В ПОДГОТОВКЕ УЧАСТНИКОВ	9
ОБЩЕЕ РАСПИСАНИЕ	10

О СОРЕВНОВАНИЯХ

Всероссийский молодежный чемпионат по кулинарии и сервису «Студенческий ПИР» – это масштабные соревнования среди юниоров России и стран СНГ, направленные на поддержание и развитие профессионализма молодых специалистов ресторанного и гостиничного бизнеса.

Мероприятие ежегодно проводится при поддержке государственных структур: Министерства образования и науки РФ, Департамента образования г. Москвы, Департамента торговли и услуг г. Москвы и **Федерации Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ**. В качестве соорганизаторов выступают **Национальная Гильдия шеф-поваров и Академия Кулинарного Искусства Эксклюзив**.

В 2017 году юных участников ждут новые задания и новый «Студенческий ПИР»! Темой PIR Expo 2017 станет «новое поколение». Студенты смогут почерпнуть знания на мастер-классах, а также получить комментарии по своим выступлениям от членов жюри молодёжного чемпионата.

Программа соревнований делится на 3 части:

- Арт-класс
- Классы без дегустации
- Практические классы

Для получения информации по номинациям класса «гостиничный сервис» обращайтесь в Оргкомитет выставки «Отель Экспо» (Маргарита Власова, v.margarita@pir.ru, тел.: 8 (495) 637-94-40, доб.341)

ПРОГРАММА КУЛИНАРНЫХ СОРЕВНОВАНИЙ

КЛАССЫ И НОМИНАЦИИ

РШС: РАБОТА ИЗ ШОКОЛАДА NEW

На центральной площадке арт-класса будет представлена тематическая экспозиция шоколадных работ, посвященная Чемпионату мира по футболу 2018. Выставка шоколада станет центром притяжения для гостей выставки, воспользуйтесь отличной возможностью показать свой талант!

- 22 смелых и креативных композиции из шоколада от лучших студентов профильных учебных заведений России и стран СНГ
- в жюри 3 известнейших кондитера и 3 представителя профильных СМИ
- возможность показать себя на всероссийских соревнованиях, получить советы от профессионалов, погрузиться в неповторимую атмосферу праздника в преддверии главного спортивного события 2018 года

Победитель соревнования получит диплом и медаль Молодёжного Чемпионата по кулинарии и сервису «Студенческий ПИР», а также подарки от партнёров и специальный приз – золотой мяч!

Создадим свою футбольную команду мечты вместе!

АРТ-КЛАСС (DS)

Тема арт-класса: «Чемпионат мира по футболу 2018»

Участники выставляют готовые изделия по заданию выбранной номинации. Работы должны сопровождаться табличкой с названием работы, материала, из которого выполнена работа, указанием названия учебного заведения, номера участника, выполнившего работу (карточка предоставляется Организатором).

Заявка сопровождается видеороликом, где показаны основные этапы создания данной или идентичной по выполнению работы конкретным заявленным студентом.

Видеоролик с основными этапами работы должен быть в формате mp4, продолжительностью до 10 мин., в названии файла должны быть данные об участнике: ФИО, учебное заведение. Видеоролики принимаются до 30 сентября 2016 г. по электронной почте m.belkina@pir.ru и являются неотъемлемой частью участия в соревнованиях.

Участник может выступить в одной или нескольких номинациях (на выбор), при этом каждая номинация регистрируется отдельно. Участник может также выставить несколько изделий в одной номинации, в этом случае каждое изделие регистрируется отдельно.

- Организаторы предоставляют участнику выставочное место размером 65x65 см
- Работы убираются в тот же день, когда были выставлены, согласно графику. В случае если работы не убираются до указанного в условиях времени, Организаторы имеют право их убрать и распоряжаться ими на свое усмотрение.
- Экспозиции могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть цветы, драпировка, свечи и т.п. (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Работа и декорации должны составлять единую, гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике.
- Выставляемые работы должны быть подготовлены к длительной экспозиции. В случае если изделие потеряло внешний вид, Оргкомитет имеет право снять его с выставки.

График выполнения задания:

- Оформление экспозиции – 09, 10, 11 октября 08:00 – 10:00
- Оценка работ членами жюри – 09, 10, 11 октября 10:00 – 12:00
- Снятие экспозиции – 09, 10, 11 октября 16:00 – 18:00

Номинации арт-класса:

- DS1: Художественные изделия из пищевых продуктов (картины, панно, композиции и др.)
- DS2: Работа из теста
- DS3: Работа из марципана и сахара
- DS4: Работа из карамели
- DS5: Работа из сахара: сахарные цветы
- DS6: Торт детский
- DS7: Торт анимационный
- DS8: Оригинальная сладкая выпечка

Критерии судейства:

- Техника и уровень сложности выполнения работы
Уровень сложности выполнения работы будет оцениваться с точки зрения художественного таланта автора работы, времени, затраченного на выполнение работы, трудоемкости и оригинальности идеи.
- Мастерство использования материалов (ингредиентов)/выполнение
Оценивается профессиональное использование ингредиентов (материалов).

- Художественное и профессиональное исполнение/ креативность
Качество работы согласно этическим и эстетическим нормам.
- Общее впечатление, презентация. Рекламный эффект/стимулирование продаж
Общее впечатление от работы должно быть положительным, воодушевляющим. Оценивается новизна идей и оригинальность их воплощения. Причем новый и творческий подход к работе должен быть очевиден.

ПОЯСНЕНИЯ К НОМИНАЦИЯМ:

РШС: Работа из шоколада NEW

Задание номинации:

Художественная композиция из шоколадных скульптур, представленная на площади максимум 65х65 см. Высота не менее 70 см. Обязательно присутствие в композиции футбольного мяча. В дополнение к обязательному в композиции можно (и нужно) использовать другие символы футбольного чемпионата. Не допускается использование каркасов и поддерживающих конструкций, а также лакирование (полировка). Допускается использование пищевых красителей.

- Отдельная экспозиция шедевров из настоящего шоколада **на тему «Футбольная команда мечты».**
- Оценивать работы будут профессиональные кондитеры и представители СМИ.
- **Победители в данной номинации помимо основной награды Чемпионата получат специальный ценный приз от организаторов и партнёров.**

DS1: Художественные изделия из пищевых продуктов (картины, панно, композиции и др.)

Предоставляется экспозиционное место **65х65 см!** Высота не ограничена.

Композиции могут быть из различных съедобных материалов: семян, круп, специй, в том числе соли, яичной скорлупы и др.; сахарная работа в технике «вышивка»; роспись по шоколаду; картины в виде аппликаций. Предпочтение отдается работам с цветовой гаммой, максимально приближенной к естественной. Использование лаков нежелательно.

Разрешается использование поддерживающих конструкций.

DS2: Работа из теста

Предоставляется экспозиционное место **65х65 см!**

Выставляется художественное изделие или композиция из теста. Ограничений по высоте нет. Запрещается использовать в работе красители ярких цветов. Композиция должна быть изготовлена из съедобных материалов и выглядеть естественно.

DS3: Работа из марципана и сахара

Художественная скульптура, представленная на площади максимум 40х40 см. Допускается использование каркасов. Не допускается лакирование (полировка). Допускается использование красителей.

DS4: Работа из карамели

Выставляется художественное изделие из карамели. Экспонаты должны быть выполнены с использованием не менее 2 (двух) техник: сахарные формы, ливная, пластичная, суфле-техники. Не допускается использование поддерживающих элементов. Выставочное место 65х65 см. Высота не менее 70 см.

DS5: Сахарные цветы

Предоставляется экспозиционное место **65х65 см!**

Выставляется съедобный цветочный букет или цветочная композиция из четырех (4) различных видов цветов. Каждый вид цветка - не менее трех штук.

Цветы должны быть представлены на подходящем композиции фоне, в роли которого может выступать стенд, контейнер, настенная тарелка, ваза и другие подходящие вещи, используемые в целях демонстрации изделий. Разрешается использование искусственных стебельков, тычинок из проволоки.

DS6: Торт детский

Выставляется готовый торт весом не менее 3 кг. Тема «Чемпионат мира по футболу 2018», отступление от темы может сказаться на оценке жюри. Основа торта не должна превышать размеры 65х65 см. Высота не ограничена. Все элементы торта, за исключением основания (пьедестала), должны быть изготовлены из съедобных материалов. Часть торта должна быть представлена в разрезе для жюри (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом). Стиль, покрытие и украшения по выбору участника: сахарная паста, королевская глазурь, шоколад, карамель, пастилаж и другие подходящие материалы. Запрещено использование макетов. **Можно использовать только съедобные материалы!** К выставленному торту необходимо предоставить технологическую карту.

DS7: Торт анимационный

Выставляется готовый торт **в виде образа** весом не менее 3 кг. Тема «Чемпионат мира по футболу 2018», отступление от темы может сказаться на оценке жюри. Основа торта не должна превышать размеры 65х65 см. Высота не ограничена. Все элементы торта, за исключением основания (пьедестала), должны быть изготовлены из съедобных материалов. Часть торта должна быть представлена в разрезе для жюри (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом). Стиль, покрытие и украшения по выбору участника: сахарная паста, королевская глазурь, шоколад, карамель, пастилаж и другие подходящие материалы. Сахарные цветы на проволоке и листовый орнамент, ленты и искусственные тычинки можно использовать. Разрешается использование каркасов. Допускается использование поддерживающих конструкций.

К выставленному торту необходимо предоставить технологическую карту.

DS8: Оригинальная сладкая выпечка

Выставляется экспозиция из выпечки. Тема «Чемпионат мира по футболу 2018». Максимальная площадь 65х65 см. Три вида изделий мелкой выпечки оригинальной формы (например, в виде животных) и пирог, оформленные в экспозицию. К выставленной композиции необходимо предоставить технологическую карту.

Начинка для пирожков должна быть сладкой! Количество пирожков – 24 шт. (21 шт. в экспозиции + 3 шт. на дегустацию жюри)

Пирог на 12 персон (вид пирога по выбору участника: открытый или закрытый, начинка пирога обязательно должна быть сладкой!)

КЛАССЫ БЕЗ ДЕГУСТАЦИИ (R) NEW

Тема классов без дегустации: «Футбол. Стол чемпиона»

Командные соревнования. Команда состоит из 4 студентов. Участники выставляют готовые изделия по заданию выбранной номинации. Все блюда должны сопровождаться технологическими картами.

Блюда в классе R желируются/глазируются, если это требуется правилами выставления на экспозицию работ без дегустации.

Номинация классов без дегустации:

R1: Тематический холодный стол (без дегустации)

МЕНЮ СТОЛА:

- ✓ **закуски** в банкетной подаче на 8 персон:
 - а) два разных вида холодных закусок/тапас по шесть штук каждого вида (готовятся холодными, подаются холодными)
 - б) два разных вида горячих закусок/тапас по шесть штук каждого вида (готовятся горячими, подаются холодными)
 - ✓ **основное блюдо:** 4 (четыре) разных авторских основных блюда, поданных индивидуально (на тарелках), готовятся горячими, подаются холодными
 - ✓ **банкетное (презентационное) блюдо из различных видов мяса** на 8 персон: выставляется блюдо из свинины, телятины, говядины, баранины или птицы, минимум 8 порций, украшенных гарниром; дополнительно выставляется одна порция (образец) в индивидуальной подаче
 - ✓ **банкетное (презентационное) блюдо из рыбы** на 8 персон: выставляется рыбное блюдо минимум 8 порций, украшенных гарниром; дополнительно выставляется одна порция (образец) в индивидуальной подаче
 - ✓ **десерт:** 4 (четыре) разных авторских десерта на тарелках со скульптурой, соответствующей заданной теме
 - ✓ **торт:** 2 (два) разных торта по 1 кг, соответствующей заданной теме. От каждого из тортов на отдельных тарелках должно быть представлено по одному куску так, чтобы торт можно было видеть в разрезе.
- Работы убираются в тот же день, когда были выставлены, согласно графику. В случае если работы не убираются до указанного в условиях времени, Организаторы имеют право их убрать и распоряжаться ими на свое усмотрение.
 - Экспозиционный стол должен быть оформлен скатертью и юбкой (обеспечиваются самостоятельно)
 - Экспозиция может быть оформлена дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть цветы, драпировка, свечи и т.п. (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Работа и декорации должны составлять единую, гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике.
 - Выставляемые работы должны быть подготовлены к длительной экспозиции. В случае если изделие потеряло внешний вид, Оргкомитет имеет право снять его с выставки.

График выполнения задания:

- Оформление экспозиции – 09, 10, 11 октября 10:00 – 12:00
- Оценка работ членами жюри – 09, 10, 11 октября 10:00 – 13:00
- Снятие экспозиции – 09, 10, 11 октября 16:00 – 18:00

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ И ПОДАЧИ ЗАЯВОК. ВАЖНО ЗНАТЬ!

КАК ПОДАТЬ ЗАЯВКУ

Для участия в проекте учебному заведению необходимо подать заявку на бланке организатора до 14 сентября 2017 года. Форма заявки прилагается к Формуле Молодёжного Чемпионата.

Заполненная анкета-заявка направляется в Оргкомитет по электронной почте в двух экземплярах: файл Word и в отсканированном виде с подписью руководителя и печатью учебного заведения.

Менеджер проекта Мария Белкина

e-mail: m.belkina@pir.ru

т/ф. +7 (495) 637-94-40, доб.150

- Заявка должна быть полностью заполнена и подписана руководителем учебного заведения. **Перед подачей заявки необходимо внимательно ознакомиться со всеми условиями соревнований (Формулой) и расписанием классов. Подача заявки автоматически означает согласие со всеми правилами и условиями соревнований!**
- Учебное заведение может заявить **по одному участнику в каждую номинацию** соревнований. Вторые и последующие кандидаты на участие будут рассматриваться только при наличии свободных мест в классах по завершении официальной регистрации заявок. Допускается участие одного участника в нескольких номинациях.
- **ВНИМАНИЕ!** Если вы отправили заявку и не получили подтверждение ее наличия в Оргкомитете в течение 2 рабочих дней, в обязательном порядке свяжитесь с менеджером проекта и уточните, поступила ли заявка в Оргкомитет.
- **До 14 сентября 2017г.** необходимо выслать в Оргкомитет **подтверждение ФИО всех участников (именные анкеты).** Именные анкеты заполняются на каждого участника (не номинацию) отдельно и высылаются в указанный срок на электронную почту менеджеру проекта.
- **Не имея именных анкет на участников до 14 сентября, Оргкомитет может снять заявку учебного заведения с соревнований и предложить данное место другому участнику, не попавшему в списки из-за отсутствия мест.**
- Принимаются и рассматриваются все заявки, поступившие в адрес Оргкомитета до 14 сентября 2017 года. Оргкомитет оставляет за собой право продления или остановки приема заявок, а также отбора и ограничения количества участников в каждом из представленных классов.
- **ВНИМАНИЕ!** В случае набора участников раньше указанного срока, Оргкомитет может остановить прием и рассмотрение заявок. Оргкомитет оставляет право отклонения заявки в случае отсутствия мест в выбранном(ых) классе(ах) ввиду большого количества желающих принять участие и физической невозможности принять всех.

КОММЕНТАРИИ ПО УЧАСТИЮ

- **Бейджи для прохода на выставку будут высланы контактному лицу вместе с «Информационным пакетом участника» или вложены в «Пакет участника». При получении бейджей в электронном виде их необходимо будет распечатать и взять с собой в Крокус. Бейджи являются именными, индивидуальными и не подлежат передаче другому лицу.** Бейдж не срабатывает несколько раз подряд на вход: чтобы повторно войти в зал, владелец должен выйти через турникет.
- Участник должен соблюдать Общие правила соревнований и выставки.
- Продукты, посуду, инвентарь и прочие атрибуты для выступлений обеспечивают сами участники, если иное не указано в условиях выбранного класса. Посуда должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов. В зоне соревнований будет находиться небольшой набор стандартного общего инвентаря. Если возникнет необходимость, инвентарь можно получить, обратившись заблаговременно к менеджеру зоны. Инвентарь выдается куратору или самому участнику под роспись. Инвентарь необходимо вернуть менеджеру в чистом виде сразу после выступления, менеджер отметит возврат. В случае невозврата инвентаря результаты выступления участника организаторы могут аннулировать до компенсации участником потери или нанесенного ущерба в размере балансовой стоимости предоставленного имущества.
- **Униформа** – собственная с нашитыми шевронами партнеров. Нашивки и схема размещения выдаются на собрании участников. Участники без выданных Организаторами нашивок к соревнованиям не допускаются! Разрешается размещение своих нашивок, если они не мешают размещению выданных согласно схеме.

- Участнику/команде необходимо предварительно зарегистрироваться у менеджера зоны: за 10 минут до назначенного времени. Номер рабочего места сообщается участнику/команде непосредственно перед началом выставления экспозиции. Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения менеджера зоны!
- Садиться на предоставляемые экспозиционные места запрещено! Рекомендуем убедиться в прочности конструкции перед выставлением работ.
- **Организаторы не несут ответственность за сохранность изделий и другой собственности участников во время выставки!**
- Все работы должны сопровождаться карточкой участника (выдается Организатором).
- Все торты, пирожки, десерты и блюда сопровождаются **технологической картой** (форма прилагается). Карты должны находиться рядом с блюдом/изделием, выставленным для жюри.
- В случае серьезной полемики по поводу правил или проблем, не указанных в правилах и Формуле соревнований, ситуацию рассмотрят судьи и/или Организационный комитет, и будет принято окончательное решение.
- Чтобы забрать выигранную награду, участник (в отсутствие участника – его координатор/преподаватель) должен присутствовать на церемонии награждения. Награды необходимо принимать в профессиональной одежде.

Если вы не получили «Информационный пакет участника» до 1 октября срочно обратитесь в Оргкомитет!!!

«Информационный пакет участника» – документ от Организаторов с дополнительной важной информацией, с указанием всех уточненных данных: регистрационный номер участника, когда и где организационное собрание, награждение, расписания выступлений, спецификации оборудования и инвентаря, планировки и т.п. (дополнительно размещается на сайте www.cookchamp.ru). Все участники в обязательном порядке должны знать условия формулы и быть ознакомлены с данным информационным пакетом во избежание недоразумений или недопонимания во время соревнований.

ПОМОЩЬ В ПОДГОТОВКЕ УЧАСТНИКОВ

Участник готовится под руководством или контролем своего преподавателя/технолога/мастера производственного обучения, согласно теме выбранного класса.

Национальная Гильдия Шеф-поваров предлагает свою помощь в подготовке участников:

- Члены Гильдии по предварительному согласованию проводят ряд мастер-классов и тренингов или консультаций для поваров и кондитеров по согласованным темам в учебных заведениях, заявившихся на участие в данном проекте.
- Возможность проведения постановочных мастер-классов на базе колледжей из региональных городов РФ остается на усмотрение Гильдии в связи со сложностями технического и финансового характера. Обращение по данному вопросу рассматривается администрацией Гильдии в индивидуальном порядке.
- Утверждение формата подготовки происходит после регистрации отдельной заявки в индивидуальном порядке (бланк заявки прилагается).
- Мастер-класс или консультация возможны только после регистрации заявки.
- Гильдия обеспечивает только преподавателя/консультанта для мастер-классов. Площадку, продукты, инвентарь и оборудование обеспечивает учебное заведение.
- Подробные условия можно запросить в Гильдии: e-mail: chefs@chefs.ru
тел.: (495) 737-66-75, Наталья Гранкина

ОБЩЕЕ РАСПИСАНИЕ

Программа рассчитана на 5 дней: с 08 по 12 октября 2017 года. Возможны изменения в расписании. Все изменения и индивидуальное расписание каждого участника сообщаются заблаговременно в «Информационном пакете участника» **координатору от учебного заведения до 30 сентября**.

08 октября	Организационное собрание участников, осмотр зон соревнований	14.00 – 16.00
09 октября	Работа выставочного проекта PIR Expo	10.00 – 18.00
	Арт-класс: оформление экспозиции	8.00 – 10:00
	Классы без дегустации	10.00 – 12.00
10 октября	Работа выставочного проекта PIR Expo	10.00 – 18.00
	Арт-класс: оформление экспозиции	8.00 – 10:00
	Классы без дегустации	10.00 – 12.00
11 октября	Работа выставочного проекта PIR Expo	10.00 – 18.00
	Арт-класс: оформление экспозиции	8.00 – 10:00
	Классы без дегустации	10.00 – 12.00
12 октября	Работа выставочного проекта PIR Expo	10.00 – 18.00
	Награждение, закрытие соревнований	16.00 – 18.00

© ЗАО «ПИР Групп» 2010-2013гг.

© ООО «ПИР Экспо» 2013-2017гг.

© Национальная Гильдия шеф-поваров 2010-2017гг.

© Академия Кулинарного Искусства Эксклюзив 2008-2017гг.

Все права защищены. Всякое использование материалов в проведении соревнований и печатных либо электронных СМИ возможно только с письменного разрешения.