

# Регламент для Организаторов

## Конкурс «МЕТРО ШЕФ. Школа повар»

г. Смоленск  
Март – Апрель 2016г.

Организаторы:



## Список участников с шеф наставниками

Этап/дата	Шеф наставник	Участник "ученик"	должность	ФИО	телефон	Анкета	Логотип шефа
11 марта	2 ФИО/тел						2 лого
25 марта	2 ФИО/тел						2 лого
1 апреля	2 ФИО/тел						2 лого

# **РЕГЛАМЕНТ «МЕТРО ШЕФ. Школа поваров»**

Соревнования проводятся в 3 этапа март – апрель 2016 года. ( с 11 марта по 01 апреля)

Конкурс пройдет в ТЦ МЕТРО Смоленск

Порядок выступления участников будет предложен Оргкомитетом, исходя из очередности поступления заявок. (Турнирная таблица для одного ТЦ смотри ниже)

## **1 этап (отборочный) конкурса 11 марта «Масленица»**(2 порции: 1 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям)

На 1 этапе каждому из приглашенных шеф поваров методом свободного выбора, предлагается выбрать себе «учеников» из числа приглашенных ключевых клиентов компании МЕТРО. Каждому из шефов в команду попадает по 3 «ученика», для которых шеф становится наставником и все, что дальше будут делать участники, шеф должен контролировать и подсказывать исходя из своего опыта и навыков, но не в коем случае не выполнять работу за «учеников». Ученикам для работы предоставляется отдельное рабочее место, где он сможет приготовить блюдо исходя из задания, которое всем участникам будет озвучено после распределения по командам, тогда же все участники узнают набор продуктов с которым им придется работать. Состав продуктовой корзины храниться в тайне и не один из участников не будет знать его до конкурса. До начала отсчета времени на приготовление блюда, участникам и шефу-наставнику дается 10 минут на обдумывание и обсуждение своих планов. На выполнение конкурсного задания каждому участнику отводится 25 минут. Участники стартуют с 1-минутным интервалом. В течение этого времени, шеф-наставник присутствует на площадке с участниками и своими рекомендациями помогает своим «Ученикам». Два одинаковых блюда, должны быть поданы участником одновременно ровно через 25 минут. Участник делает презентацию блюда перед жюри в течение 1 минуты.

По результатам оценки жюри, в следующий этап переходит шеф-наставник с «учеником», который получил наивысшую оценку жюри.

Блюдо, которое «ученик» отправляет на дегустационный стол для зрителей, принимает участие в конкурсе зрительских симпатий. Победитель определяется по наивысшему кол-ву зрительских голосов.

По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 мин. для приведения рабочего места в исходное состояние. (Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту столов во время и после завершения работы, и назначать штрафные баллы за ненадлежащий вид рабочего места.)

По завершении конкурса, повара покажут свой «мастер-класс от шефа», вне конкурса.

## **2 этап (полуфиналы) конкурса 25 марта «День Св. Патрика»** (2 порции: 1 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

Во второй этап проходят победители 1 этапа шефы-наставники со своими учениками в кол-ве 6 пар, которые методом жеребьевки делятся на 3 команды и распределяются по датам 2-ого этапа.

Всем участникам перед конкурсом отводится 15 мин. на подготовку рабочего места. Командам сообщается задание дня и состав обязательных продуктов для приготовления своих блюд. Отводится 10 мин. на совещание со своим шефом-наставником. На выполнение конкурсного задания каждому участнику отводится 40 минут. Участники стартуют с 1-минутным интервалом. В течение этого времени, шеф-наставник присутствует на площадке с участником и своими рекомендациями помогает «Ученику». Два одинаковых блюда, должны быть поданы участником одновременно ровно через 40 минут. Участник делает презентацию блюда перед жюри в течение 1 минуты.

По результатам оценки жюри, в следующий этап переходит шеф-наставник с «учеником», который получил наивысшую оценку жюри.

Блюдо, которое «ученик» отправляет на дегустационный стол для зрителей, принимает участие в конкурсе зрительских симпатий.

Победитель определяется по наивысшему кол-ву зрительских голосов.

По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 мин. для приведения рабочего места в исходное состояние. (Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту столов во время и после завершения работы, и назначать штрафные баллы за ненадлежащий вид рабочего места.)

По завершении конкурса, повара покажут свой «мастер-класс от шефа», вне конкурса.

## **Финал конкурса 1 апреля «День смеха»** (2 порции: 1 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

В финале принимают участие две пары победителей полуфиналов. Участникам перед конкурсом отводится 15 мин. на подготовку рабочего места. Командам сообщается задание дня и состав обязательных продуктов для приготовления своих блюд. Отводится 10 мин. на совещание со своим шефом-наставником. На выполнение конкурсного задания каждому участнику отводится 40 минут. Участники стартуют с 1-минутным интервалом. В течение этого времени, шеф-наставник присутствует на площадке с участником и своими рекомендациями помогает «Ученику». Два одинаковых блюда, должны быть поданы участником одновременно ровно через 40 минут. Участник делает презентацию блюда перед жюри в течение 1 минуты.

По результатам оценки жюри, в следующий этап переходит шеф-наставник с «учеником», который получил наивысшую оценку жюри.

Блюдо, которое «ученик» отправляет на дегустационный стол для зрителей, принимает участие в конкурсе зрительских симпатий.

Победитель определяется по наивысшему кол-ву зрительских голосов.

По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 мин. для приведения рабочего места в исходное состояние. (Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту столов во время и после завершения работы, и назначать штрафные баллы за ненадлежащий вид рабочего места.)

По завершении конкурса, повара покажут свой «мастер-класс от шефа», вне конкурса.

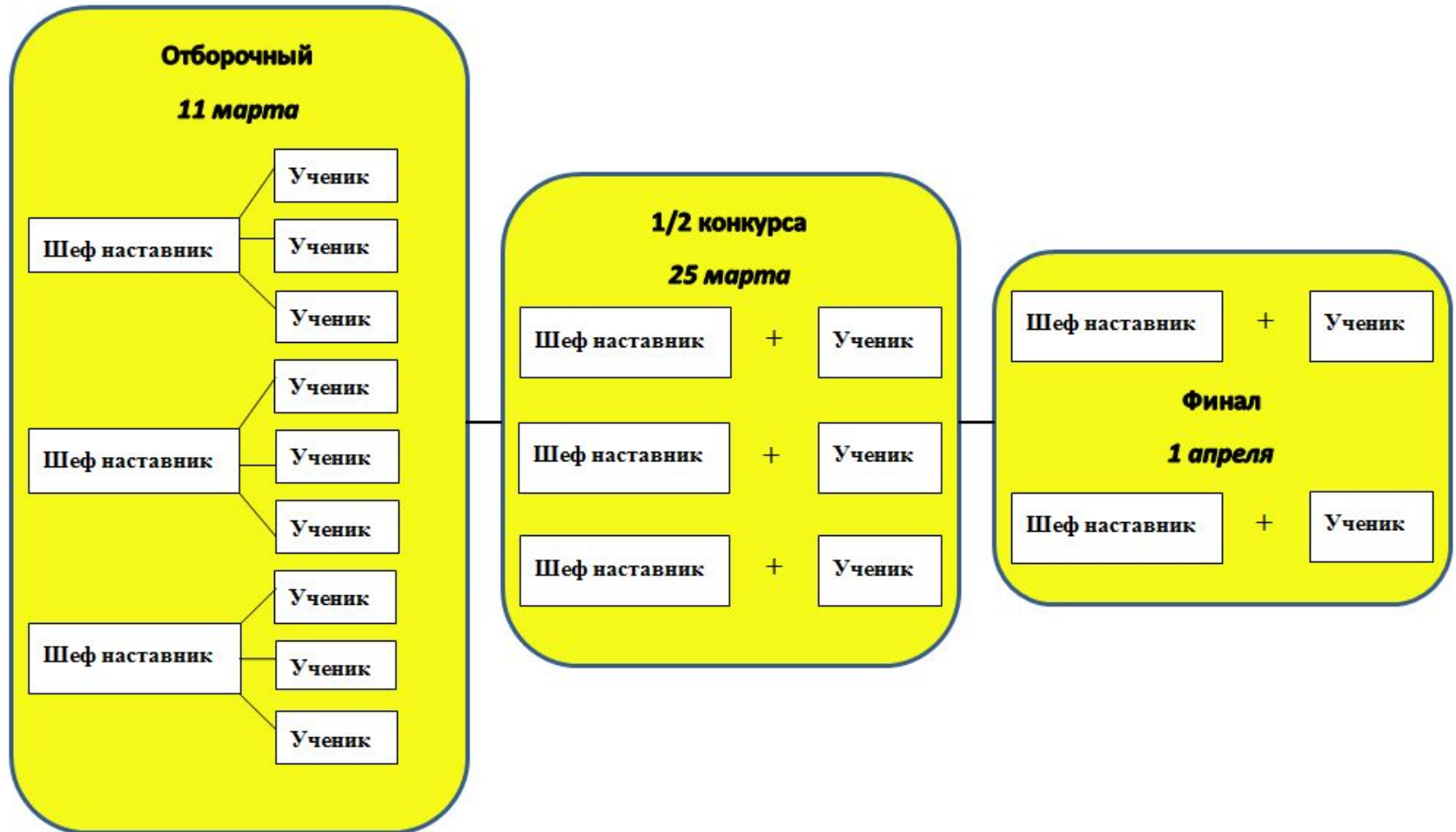
### **Продукты для соревнований:**

Всем участникам представляется набор обязательных продуктов (заранее не сообщается участникам). В состав продуктов (5 видов) обязательно входит **сезонный продукт**. Из этих продуктов участникам необходимо приготовить блюдо в 2-х исполнениях (2 одинаковых блюда). Участникам в процессе совещания с ШЕФОМ (10мин.) необходимо подготовиться и написать план приготовления своего блюда.

Все элементы декорации и украшение конкурсных блюд могут быть принесены заранее самими участниками.

Кроме того участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов.

# Турнирная таблица



## **ОБОРУДОВАНИЕ**

Каждому участнику предоставляется рабочий стол, а так же общее и индивидуальное оборудование (см. список ниже) Дополнительное оборудование участники прошедшие в ½ конкурса могут привозить с собой, по согласованию с Оргкомитетом.

## **ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ**

На время проведения соревнований участникам предоставляется кухонная посуда и инвентарь; Участникам разрешается приносить собственную посуду и личный профессиональный инструмент;

Приготовленные блюда в подаются и демонстрируются на **своих тарелках**.

Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки стола (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.);

Воспрещается выносить за пределы стола посуду и инвентарь, предоставляемый Оргкомитетом. По окончании соревнования наблюдатели производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участник несет материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду;

## **УНИФОРМА**

Оргкомитет предоставляет участникам фартуки и головные уборы.

# ПРАВИЛА ГИГИЕНЫ И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

## ВСЕ ШЕФ ПОВАРА ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ ДЕЙСТВУЮЩИЕ МЕД КНИЖКИ!!!

### **Профессиональная одежда**

- Все повара на месте соревнований должны быть одеты в чистую и отглаженную белую куртку. Участники должны быть в фартуке и в головном уборе.
- Брюки повара – профессиональные черные (в тонкую белую полоску) или стандартные черные. (Категорически не допускается ношение джинсов).
- Головной убор: обязателен стандартный головной убор шеф-повара – колпак, варианты в виде бейсбольных кепок, косынок допустимы
- Фартук – длина фартука может определяться командой, допустимо использования фартука мясника
- Обувь – участникам следует использовать безопасную нескользящую профессиональную обувь.
- Украшения – недопустимо открытое ношение украшений, за исключением обручального кольца, малой серьги, гигиенической серьги.

### **Личная гигиена**

- Мужчины-повара должны быть гладко выбриты.
- Повара с бородами должны надевать сетки для бороды.
- Не допускается закатывать рукава куртки выше локтя.
- Повара должны тщательно соблюдать нормы повседневной личной гигиены (умывание, душ и т.д.)
- Парфюмерия и лосьоны после бритья не должны быть слишком заметными и подавлять окружающие запахи.

### **Питье во время состязания**

- допустимо употреблять на рабочем месте во время состязания промышленно разлитые и упакованные напитки;

### **Правила обращения с продовольственными продуктами**

- Обязательно неукоснительное следование основным правилам санитарии для ресторанов.
- Продукты питания должны храниться должным образом при температуре от -18 до +4
- Повара обязаны мыть руки перед стартом в соревновании (использовать перчатки во время соревнований)
- Повара обязаны мыть руки при смене задачи или менять перчатки.
- Повара обязаны мыть руки по возвращении на место, если вынуждены были покинуть ее по какой-либо причине.
- Продукты питания не должны находиться при температуре 65 градусов Цельсия дольше двух (2) часов.
- Дегустация должна проводиться при помощи одноразовых приборов, или приборов, подлежащих обязательному мытью после каждой дегустации.
- Двойное погружение одной и той же ложки в один соус или блюдо недопустимо.
- При транспортировке и хранении продукты питания должны быть закрыты чистым пластиком или герметичной крышкой
- Готовая к употреблению пища с температурой, отличной от 65 градусов, не должна подаваться голыми руками. Такая пища должна подаваться с использованием щипцов, палочек, пинцетов или руками в перчатках.
- Ношение перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи. При смене продукта перчатки необходимо сменить.
- Если пролилась какая-то жидкость, ее необходимо незамедлительно вытереть.
- Ножи должны поддерживаться в чистоте все время.

### **Хранение продовольственных продуктов**

- Продукты должны находиться в накрытых лотках или накрытых контейнерах.
- При помещении продуктов в морозильную камеру/холодильник необходимо удостовериться, что на продукты, расположенные ниже ничего не капает.
- При подготовке к приготовлению продуктов, их обрезки, которые в дальнейшем планируется использовать, должны храниться отдельно и не смешиваться с другими продуктами.
- Такие обрезки должны быть идентифицированы, закрыты в контейнеры и подписаны во избежание перекрестного загрязнения.
- Запрещается хранить сырую пищу вместе с приготовленной.

### **Санитарные меры**

- Для протирки столов и рук следует использовать бумажные полотенца.
- Тканые полотенца следует использовать только при работе с горячими продуктами и предметами.
- Столы должны проходить санитарную обработку до начала соревнований, после выполнения каждой задачи и по завершении соревнований.
- Предпочтительно использование разделочных досок из высокопрочного полиэтилена. Они должны быть чистыми и иметь соответствующий цвет для каждой задачи. Стандартное применение цветов: зеленый - для овощей, красный - для мяса, синий - для рыбы и коричневый для приготовленного мяса. При отсутствии доски какого-нибудь из этих цветов допускается белый цвет, как нейтральный - для любой задачи. Доски не должны быть сделаны из дерева.
- Рабочие пространства всегда должны оставаться свободны от ненужных предметов.

# Оборудование и инвентарь от МЕТРО

1 этап: -стол-6 шт, -доска разделочная-12шт, тарелки сервировочные- 12шт,- миска-12 шт, лопатка- 6шт, ложка +вилка металл.- по 12 шт, плитка **индукционная** (1 комфорочная каждому) всего 3 шт, -сковорода 3шт

2 этап: -стол- 3шт, -конвекционная печь-1 шт,-плитка **индукционная** (1 комфорочная каждому) всего 3 шт, -сковорода 3шт,-сотейник-3 шт, -доска разделочная-6 шт.

Финал: -стол- 2шт, -конвекционная печь-1 шт,-плитка **индукционная** (1 комфорочная каждому) всего 2 шт, -сковорода 2шт,-сотейник-2 шт, -доска разделочная-4 шт.

Перчатки одноразовые для каждого участника 20 шт на каждом этапе.  
Одноразовые вилки, ложки и ножи (для судей и участников)для каждого1 уп.

Мусорный контейнер с мешками

**Мощности необходимые для работы оборудования  
от 12 до 14 кВт**



# Продукты для конкурса

Продукты будут находиться на каждом столе на каждом этапе

## **\*Бакалея, специи**

Соль мельница -1 уп всегда  
Перец в перцемолке - 1 уп всегда  
Пудра сахарная – 1 уп всегда  
Какао порошок – 1 уп всегда  
Масло растительное -0,25л\*4 всегда  
Корица – 1уп.  
Ванилин – 1 уп.  
Сметана -3 банки на 12 марта  
Яйцо – 1 лоток  
Молоко – 1 уп  
Сода - 1 уп  
Уксус – 1 бут.  
Сахар – 1 уп.  
Сливки – 1 уп.  
Мята свеж -1 пуч. на 5 и 12 марта  
Петрушка, укроп -1 пуч. на 19 марта

## **\*Расходники всегда**

Фольга- 2 шт  
Пленка пищевая -2 шт  
Пергаментная бумага -2 шт  
Зубочистки -3 шт.  
Полотенца бумажные – по 1 рулону каждому  
Тряпки для столов – по 1 шт каждому  
Моющее средство – 1 шт на всех  
Мешки для мусора большие черные, 1 уп на всех

# Расписание работы конкурсантов

<b>Сценарий</b>	
<b>11.45</b>	Подготовка участников к работе на соревновательных местах (размещение продуктов и инвентаря), осмотр судьями соревновательных боксов и продуктов.
<b>12.00</b>	Начало конкурса. Объявление состава участников. Распределение участников среди шефов. Объявление состава продуктовой корзины. Совещание с шеф поваром в течение 10 минут. И 5 минут отводится участникам на подготовку продуктов.
<b>12.30/12.31/ 12.32/12.33/12.34/12.35</b>	Начало работы участников (участники начинают работу с 1-минутным интервалом) На каждом этапе стартует кол-во команд по регламенту.
<b>12.55/12.56/12.57/12.58 12.59/13.00</b>	Конкурсные блюда подаются судьям и выставляются для показа зрителям в установленном порядке перед рабочими местами.
<b>До 13.30</b>	Все столы должны быть убраны
<b>13.30</b>	<b>НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ</b>
<b>13.40</b>	Мастер-класс от шефа