

**ПРАВИЛА
СЕЗОННОГО КОНКУРСА ДЛЯ ГАСТРОНОМОВ
LACTALIS PROFESSIONAL
НА ЗВАНИЕ ЛУЧШЕГО ШЕФА СЕЗОНА**

Осенний Сезон :

II Lactalis Professional Food Cup Autumn

**НОЯБРЬ 2019
«ГОРОДСКАЯ ОСЕНЬ»**

ОСНОВНЫЕ КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОНКУРСА

1. Тему конкурса «Городская осень» необходимо отобразить в концепции блюда.
2. Все участники должны зарегистрироваться в установленный Уставом срок. В дальнейшем заявки не принимаются.
3. В пакет регистрации входит-письменная заявка участника, правильно составленная технологическая карта, фотография своего блюда.
4. Во время проведения конкурса все участники должны быть одеты в профессиональную форму и обувь, при себе иметь личную медицинскую книжку.
5. За 90 минут каждый участник должен приготовить 4 + 1 порции блюда на тему «Городская Осень».

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКТАМ

1. Участники приносят собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается)
2. Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны)
3. Салаты – вымытые, очищенные, не смешанные и не резаные

4. Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резанные, должны быть сырыми.
5. Рыба может быть очищена от чешуи и выпотрошена, но не разделана
6. Моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными.
7. 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.
8. Бульоны – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.).
9. Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса
10. Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны
11. Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов
12. Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-глас»)
13. Кроме того, для общего пользования участникам может предоставляться набор специй и повседневных ингредиентов, подготовленных организаторами и партнерами.

ОЦЕНОЧНАЯ СИСТЕМА КОНКУРСА

1. Каждому участнику изначально присваивается 100 баллов. В течение работы, судьи снимают баллы за то или иное нарушение и недочет. В конце подсчитывается остаток баллов.

2. Критерии оценки.

-до 10 баллов

гигиена, рациональное использование продукта, подготовка рабочего места.

-до 15 баллов

устная презентация, внешний вид, соразмерность порции, инновации в оформлении блюда.

-до 25 баллов

сложность приготовления блюда, количество применяемых техник и профессиональность приготовления.

-до 50 баллов

вкус блюда, сбалансированность.

3. Итоги подсчета баллов.

80-100 баллов

1 место Золото.

60-80 баллов

2 место Серебро.

40-60 баллов

3 место Бронза.

20-40 баллов

Диплом.