

**УСТАВ
СЕЗОННЫХ КОНКУРСОВ ДЛЯ ГАСТРОНОМОВ
LACTALIS PROFESSIONAL
НА ЗВАНИЕ ЛУЧШЕГО ШЕФА СЕЗОНА**

Осенний Сезон :

II Lactalis Professional Food Cup Autumn

**НОЯБРЬ 2019
«ГОРОДСКАЯ ОСЕНЬ»**

проводятся в рамках Программы профессионального роста в отрасли гостеприимства LACTALIS PROFESSIONAL при организации ТОО "Компания ФудМастер- Трэйд" (далее по тексту Устава «Организатор») и поддержке Школой Гастрономии и Сервиса Ratatouille

**СЕЗОННЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ГАСТРОНОМОВ
LACTALIS PROFESSIONAL
НА ЗВАНИЕ ЛУЧШЕГО ШЕФА СЕЗОНА
Lactalis Professional Food Cup Autumn 2019
(далее «конкурс»)**

- ЭТО уникальный некоммерческий проект, который, объединяя лучших профессиональных шефов и поваров выявляет самые интересные авторские идеи в области современной казахстанской гастрономии, чествуя мастерство и креатив своих создателей.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Конкурс ставит перед собой следующие цели:
 - Повышение престижа профессии повара;
 - Содействие взаимодействию гастрономов , производителей, поставщиков и потребителей с целью обмена опытом и налаживания профессиональных контактов;
 - Привлечение внимания широкой общественности к достижениям прогрессивной гастрономии ;

- Демонстрация лучших современных гастрономических и кулинарных решений;
 - Выявление и поощрение лучших новаторских идей в осмыслении, создании и совершенствовании комфортной и благоприятной среды общественного питания;
 - Демонстрация новых возможностей и технологий в гастрономии;
 - Привлечение внимания инвесторов и производителей к прогрессивным идеям поваров, получившим высокую оценку высокоавторитетного жюри;
 - Адаптация инновационных идей и технологий для целей развития отрасли гостеприимства и производственных возможностей в ней;
 - Продвижение Алматы как одного из крупнейших Казахстанских гастрономических и культурных центров. Создание и закрепление за ним статуса дискуссионной площадки стран «Шелкового пути» в области гастрономии.
2. География участников конкурса: Республика Казахстан, приглашаются участники со всех городов;
 3. Исполнительный орган конкурса — Оргкомитет, формируемый Организатором Конкурса ТОО "Компания ФудМастер-Трэйд" ежегодно с целью реализации всех задач, необходимых для проведения Конкурса.
 4. Язык конкурса - русский. В случае участия членов жюри, не владеющих русским языком, оргкомитет обеспечивает переводчика.

КОНКУРСНАЯ ПРОГРАММА

1. Конкурсная программа включает в себя представление заявок на участие по установленной форме (Приложение № 1 к Уставу Конкурса) и открытые профессиональные состязания путем создания особого авторского блюда на тему «Городская Осень».
2. Конкурсанты из числа участников программы Lactalis Professional регистрируются и подают заявки на участие в конкурсе он-лайн на сайте программы <https://lactalis-professional.kz>
3. Конкурсные заявки проходят отбор на соответствие квалификационным требованиям по установленной форме (Приложение № 2 к Уставу Конкурса).
4. Участники попадают в шорт лист конкурса и допускаются к открытому профессиональному состязанию по результатам отбора конкурсных заявок

5. Участники проходят практические состязания путем приготовления заявленных блюд по теме с оценкой приглашенного жюри путем закрытого голосования и выставления баллов. Основные Требования к продуктам указаны в Приложении 3 к Уставу Конкурса.
6. Время конкурсного практического состязания : за 90 минут каждый участник должен приготовить 4 порции блюда на тему «Городская Осень» + 1 для оценки представителями ТОО "Компания ФудМастер-Трэйд» собственной номинации .
7. Оценочная система конкурса указана в Приложении 4 к Уставу Конкурса.
8. По результатам подсчета баллов выявляется победитель по призовым 1,2,3 местам
9. По результатам собственного секретного критерия выявляется победитель на специальную премию от Организатора ТОО "Компания ФудМастер- Трэйд"
10. Награждение победителей происходит на Церемонии Награждения в рамках отчетного мероприятия программы «Бал Гастрономов и Сервисников» на следующий день после дня проведения практических состязаний Конкурса.

СРОКИ И ДАТЫ

Конкурсная программа проходит в несколько этапов:

1. Сбор конкурсных заявок;
2. Практическое состязание;
3. Работа жюри, определяющего лучшие работы во всех конкурсных номинациях;
4. Специальная премия , учрежденная Организатором ТОО "Компания ФудМастер- Трэйд»;
5. Торжественная Церемония награждения победителей.

Сроки для подачи конкурсных работ:

с 14 октября по 31 октября 2019

Сроки отбора заявок на предмет соответствия условиям конкурса : до 4 ноября 2019

Формирования шорт-листа конкурсантов для участия в практическом состязании : 4 ноября 2019

Даты конкурса - практического состязания конкурсантов : 13-14 ноября 2019

Работа жюри конкурса : 13 ноября 2019

Торжественная церемония вручения наград: 14 ноября 2019

УЧАСТНИКИ КОНКУРСНОЙ ПРОГРАММЫ

- Только Профессиональные шеф повара , су шефы, повара резиденты Казахстана и работающие в Казахстане.

ПРАВИЛА И ПОРЯДОК УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ*

1. Для участия в конкурсной программе принимаются авторские работы, созданные поварами по теме «Городская Осень», не участвующие и не становившиеся ранее лауреатами других профессиональных конкурсов. Тему конкурса «Городская Осень» необходимо отобразить в концепции блюда
2. Для участия в конкурсе участник сам оплачивает стоимость основных ресурсов , необходимых ему для участия в конкурсе (продукты питания, инвентарь и посуда для подачи, фото для подачи конкурсной заявки и т.д. согласно условий по Приложению 3 Устава Конкурса) за исключением продуктов Организатора ТОО "Компания ФудМастер- Трэйд", если таковые присутствуют в конкурсном блюде. Для получения продуктов участнику необходимо за 3 (три) рабочих дня до даты практического оформить заявку на получение продукта по тел.: +7 701 955 09 79, указав наименование и количество .
3. Регистрация и подача конкурсных работ происходит в режиме онлайн на сайте программы <https://lactalis-professional.kz>
 - Участник регистрируется путем заполнения личных данных в специальной форме регистрации через функцию «отправить» или отправляет конкурсную заявку на электронную почту со-организатора конкурса Яны Лыковой lykova.yana@gmail.com;
4. Количество работ от каждого участника ограничено 1 (одним) блюдом .
5. После получения конкурсной заявки координатор проверяет соответствие ее квалификационным конкурсным требованиям и в случае полного соответствия , участнику присваивается статус конкурсанта и высылается официальное приглашение на участие в практическом состязании конкурса. В случае непрохождение заявки по

квалификационным конкурсным требованиям , участнику дается время в рамках периода сбора заявок внести исправления и подать заявку еще 1 раз. В случае , если и после внесенных исправлений, заявка не соответствует квалификационным конкурсным требованиям , участник получает отказ в дальнейшем участии в конкурсе и не может претендовать на статус конкурсанта

6. Конкурсант прибывает на место практических состязаний со всеми необходимыми ему ресурсами для приготовления заявленного в заявке конкурсного блюда для практической оценки жюри. Список имеющегося Профессионального оборудования и инвентаря на месте проведения конкурса конкурсант получит не менее , чем за 7 дней до даты проведения практических состязаний. В случае, если конкурсанту необходимо дополнительное специальное оборудование и инвентарь для практических состязаний, конкурсант обеспечивает его себе самостоятельно , предварительно за 2 рабочих дня уведомив координатора о технических характеристиках и требованиях по эксплуатации для возможности организации работы на самом состязании.
7. В установленную дату проведения практических соревнований и определенное координатором время , конкурсант выходит на профессиональную площадку состязаний, участвует в короткой церемонии представления и приступает к практическому состязанию - приготовлению заявленного блюда конкурса по количеству заявленных судей (4) + 1 для представителей ТОО "Компания ФудМастер- Трэйд», после завершения приготовления с помощью помощников или сервисного персонала конкурса конкурсант выносит приготовленные блюда судьям , сопровождая выступлением-презентацией собственной концепции конкурсного блюда. По завершению презентации , конкурсант удаляется для ожидания церемонии награждения, на которой будут объявлены результаты, баллы и победители.

** Приняв участие в конкурсе вы даете согласие на использование ваших материалов (фото, иллюстрации) в любых пресс-материалах и электронных публикациях о конкурсе с указанием авторства.*

ОПИСАНИЕ КОНКУРСА

Номинации на звание «ЛУЧШИЙ ШЕФ СЕЗОНА»:

Призовые места

1 место

2 место

3 место

Специальная номинация «Народный ШЕФ СЕЗОНА»

от Организатора ТОО "Компания ФудМастер- Трэйд" - 2 равнозначных победителя

ПРИЗЫ

- 1 МЕСТО : наградная статуэтка «ЛУЧШИЙ ШЕФ СЕЗОНА» + «золотая» тарелка за 1 место и вознаграждение в виде профессиональной стажировки в Испанию* (*срок начала стажировки не ранее апреля 2020 года, детали обозначены в наградном сертификате, вручаемом победителю на Церемонии награждения) с оплатой организатором конкурса всех расходов** на перелет (из города Алматы или Нур-Султан), проживание, услуги переводчика - координатора на месте и стажировку (**за исключением личных расходов и расходов на получение визы в страну стажировки)
 - 2 МЕСТО : «серебряная тарелка «ЛУЧШИЙ ШЕФ СЕЗОНА» за 2 место и денежный приз в размере 500 000 (Пятьсот тысяч) тенге
 - 3 МЕСТО : «бронзовая тарелка «ЛУЧШИЙ ШЕФ СЕЗОНА»» за 3 место и денежный приз в размере 200 000 (Двести тысяч) тенге
- В специальной номинации 2 (два) Приза «Народный ШЕФ СЕЗОНА» от Организатора ТОО "Компания ФудМастер- Трэйд» - 2 Специальные «Гран-при тарелки» и 2 продуктовые корзины с продукцией Организатора ТОО "Компания ФудМастер- Трэйд» каждому победителю в данной номинации
 - Конкурсанты, не занявшие призовых мест получают Диплом участника.

ПРАВИЛА СУДЕЙСТВА ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ РАБОТЫ ЖЮРИ И ВЫЯВЛЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

1. Оргкомитетом конкурса конкурса детально разработаны принципы формирования жюри, принцип определения финалистов, система распределения призовых мест, технология оценки конкурсных работ и правила, регулирующие работу жюри.

2. Принципы отбора членов жюри

При формировании жюри Оргкомитет конкурса придерживается двух ключевых принципов:

- I. Жюри конкурса формируется Оргкомитетом из авторитетных представителей соответствующих профессиональных областей: гастрономия и профессиональная кулинария, представителей профильных изданий и профессиональных объединений.
- II. Условием включения эксперта в состав жюри является его письменное согласие.

3. Структура жюри

Международное жюри состоит из 3-5 членов (в зависимости от подтвержденного статуса на указанный период)

Спорные вопросы о присуждении призовых мест в случае одинакового итогового балла у нескольких конкурсных работ решает Председатель жюри, назначаемый оргкомитетом.

4. Ключевой принцип конкурсной борьбы

Конкурсная борьба ведётся по «гамбургскому счёту», что подразумевает:

- I **Равные** для всех конкурсантов **условия** в своей “весовой категории” (профессионалы).
- II **Авторитетность в профессиональной среде** как главный принцип отбора судей.
- III **Беспристрастность судей**, достигаемая через анонимность конкурсных работ в индивидуальном листе члена жюри.
- IV **Отсутствие у судей корыстных интересов**, которые могли бы повлиять на оценки.

5. Система оценки и выявления победителей

Для выявления лучших работ применяется следующая система

- I. Каждому участнику (команде) изначально присваивается 100 баллов. В течении работы, судьи снимают баллы за то или иное нарушение и недочет. В конце подсчитывается остаток баллов.
- II. Члены международного жюри оценивают каждую конкурсную работу **по указанным в индивидуальном листе члена жюри критериям**. Члены жюри не имеют право совещаться или советоваться во время выставления баллов. Порядок оценки

носит закрытый характер и любое мнение или оценка не могут быть разглашены до официальной церемонии объявления.

III. Критерии оценок :

- 1. Гигиена, рациональное использование продукта, подготовка рабочего места
 - 2. Устная презентация, внешний вид, соразмерность порции, инновации в оформлении блюда
 - 3. Сложность приготовления блюда, количество применяемых техник и профессиональность приготовления
 - 4. Вкус блюда, сбалансированность
-
- **Победители выбираются** путем выявления суммы остатка общих баллов по критериям, указанным в индивидуальном листе члена жюри. Члены жюри, работая в своих индивидуальных листах, не имеют возможности увидеть оценки, выставленные их коллегами. Таким образом гарантируется беспристрастность жюри. По завершении оценки всех работ Председатель жюри уведомляет оргкомитет об окончании работы жюри. Сбор листов и подсчет баллов осуществляется приглашенным независимым координатором, результаты запечатываются в конверт и передаются членам организационного комитета для вскрытия конверта и оглашения результатов на официальной Церемонии Объявления Победителей и далее на Церемонии Награждения. Сводная таблица голосования жюри публикуется только после Церемонии награждения.
 - **Победителей в специальной номинации Приз «Народный ШЕФ СЕЗОНА» от оглашает Представитель ТОО "Компания ФудМастер- Трэйд» с информированием о порядке отбора по собственным «секретным критериям»**

IV. Распределение победителей :

1. Победители распределяются по первым трем призовым местам путем распределения баллов в индивидуальных листах членов жюри по каждому конкурсанту по шкале от высшего к низшему. Соответственно: победителем считается конкурсант, набравший наивысший общий балл по результатам оценки всех членов жюри по всем критериям индивидуального листа члена жюри. Второе и третье места распределяются соответственно путем выявления общего числа баллов, следующих за наивысшим.

2. Победителей в номинации «Народный ШЕФ СЕЗОНА» от Организатора ТОО "Компания ФудМастер- Трэйд» определяют Представители ТОО "Компания ФудМастер- Трэйд» по своим собственным критериям

v. Правила работы жюри

Работа жюри регулируется следующими правилами и ограничениями:

- 1 Члены жюри **не оценивают**: собственные работы, а следовательно члены жюри априори не имеют права подавать заявки на участие в конкурсе
- 2 При **спорных ситуациях** Председатель жюри имеет право решающего голоса.
- 3 Если член жюри дал согласие на участие в работе жюри, но **не производил оценку конкурсных работ**, его членство в жюри аннулируется.
- 4 Члены жюри **не разглашают свои оценки** до официального объявления результатов.

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

1 этап - отборочный : Прием и оценка (работа жюри) работ Конкурса происходит в режиме он-лайн на сайте <https://lactalis-professional.kz> и по электронной почте

2 этап : конкурс - город Алматы , профессиональная кухня на согласованной и обозначенной не позднее 4 ноября 2019 года профессиональной площадки из числа кулинарных студий, ресторанов или других , пригодных для проведения практических состязаний и объективного судейства площадок. О точном адресе площадки все участники будут уведомлены заранее не позднее 4 ноября 2019 года посредством телефонных и/или электронных сообщений

3 этап : Церемония награждения победителей состоится по месту проведения «Бала гастрономов и сервисников» на следующий день после конкурса.

ОРГАНИЗАТОР КОНКУРСА

ТОО "Компания ФудМастер- Трэйд"

Адрес: Алматы, Мкр. Кайрат 282
e-mail: press@foodmaster.kz
официальный сайт: <http://www.foodmaster.kz/>
<https://lactalis-professional.kz>

_____ Алдабергенов А.Р.
Директор

ОРГКОМИТЕТ КОНКУРСА

ТОО «Рататуй»
Школа Гастрономии и Сервиса Ratatouille
Адрес: Алматы, проспект Достык 138 Блок А
тел: +7 701 764 0121
e-mail: lykova.yana@gmail.com;
официальный сайт: <https://lactalis-professional.kz>

_____ Лыкова Я.С.
Директор

ПРИЛОЖЕНИЕ №1
 К УСТАВУ СЕЗОННЫХ КОНКУРСОВ ДЛЯ ГАСТРОНОМОВ
 LACTALIS PROFESSIONAL
 НА ЗВАНИЕ ЛУЧШЕГО ШЕФА СЕЗОНА
 Осенний Сезон : II Lactalis Professional Food Cup Autumn 2019
 Концепт : «Городская Осень»

ФОРМА ЗАЯВКИ НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ

№	Условие	Данные/описание
	ЛИЧНОСТЬ УЧАСТНИКА	
1	Фамилия Имя	
2	Профессиональная принадлежность / Должность в настоящий момент / Регалии/ Звания	
3	Настоящее место работы	
4	Контактные телефоны	
5	Адрес электронной почты	
6	Возраст	
7	Немного о себе личной информации (на усмотрение участника : моральные и нравственные принципы, увлечения и хобби, цели и мечты, уникальные особенности и т.д.) - для наиболее выгодной презентации участника в PR материалах конкурса	
	КОНКУРСНОЕ БЛЮДО	
1	Название и фотография (фотографий необходимо не менее 2-ух с различных ракурсов)	
2	Описание Авторской идеи в рамках концепта	
3	Состав ингредиентов	
4	Технология приготовления с описанием особенностей	

ПРИЛОЖЕНИЕ №2
К УСТАВУ СЕЗОННЫХ КОНКУРСОВ ДЛЯ ГАСТРОНОМОВ
LACTALIS PROFESSIONAL
НА ЗВАНИЕ ЛУЧШЕГО ШЕФА СЕЗОНА
Осенний Сезон : II Lactalis Professional Food Cup Autumn 2019
Концепт : «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».

ПРИЛОЖЕНИЕ №3
К УСТАВУ СЕЗОННЫХ КОНКУРСОВ ДЛЯ ГАСТРОНОМОВ
LACTALIS PROFESSIONAL
НА ЗВАНИЕ ЛУЧШЕГО ШЕФА СЕЗОНА
Осенний Сезон : II Lactalis Professional Food Cup Autumn 2019
Концепт : «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 резанные
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 предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов, подготовленных организаторами и партнерами.

ПРИЛОЖЕНИЕ №4
К УСТАВУ СЕЗОННЫХ КОНКУРСОВ ДЛЯ ГАСТРОНОМОВ
LACTALIS PROFESSIONAL
НА ЗВАНИЕ ЛУЧШЕГО ШЕФА СЕЗОНА
Осенний Сезон : II Lactalis Professional Food Cup Autumn 2019
Концепт : «Городская Осень»

ОЦЕНОЧНАЯ СИСТЕМА КОНКУРСА

1. Каждому участнику изначально присваивается 100 баллов. В течении 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.



Оценочный лист Шеф-жюри



ФИО члена жюри

подпись

№№	Участник \ команда.	Гигиена, рациональное использование продукта, подготовка рабочего места	Устная презентация, внешний вид, соразмерность порции, инновации в оформлении блюда	Сложность приготовления блюда, количество применяемых техник и профессиональность приготовления	Вкус блюда, сбалансиро- ванность.	Комментарий
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						