|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ:Президент Омской областной общественнойорганизации "Ассоциацияомских кулинаров"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Л. Галкина |

ПОЛОЖЕНИЕ

О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

И АРТ-КЛАСС

В РАМКАХ ЧЕМПИОНАТА «ОМСКОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО – 2016».

1. Общие положения

* 1. Настоящее Положение определяет порядок проведения конкурсов в рамках Чемпионата «Омское гостеприимство – 2016» (далее – Конкурсы).
	2. Цель Конкурсов - пропаганда современных форм и методов работы на потребительском рынке, повышение престижа работы в сфере общественного питания, повышения профессионального уровня работников индустрии гостеприимства, развитие универсальности в разных направлениях профессии.

Это прекрасная возможность участникам сделать огромной скачек в повышении своих профессиональных навыков.

* 1. Конкурсы проводятся при финансовой и организационной поддержке \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
	2. Организатором Чемпионата «Омское гостеприимство – 2016» является Омская областная общественная организация "Ассоциация омских кулинаров" при поддержке Министерства экономики Омской области, Министерства Сельского хозяйства Омской области.
	3. Партнеры Конкурса – Гильдия шеф-поваров города Омска, Барменская Ассоциация России Омская область, ООО «Ре дель Каффе»
	4. Технический оператор Конкурсов - АО «Агентство развития и инвестиций Омской области».
	5. Спонсоры: ООО «Альфа-бизнес», [METRO Cash and Carry](https://www.metro-cc.ru/).
	6. Руководство Конкурсом осуществляет Организационный комитет Конкурса (далее - Оргкомитет).
	7. Оргкомитет:

- утверждает состав жюри конкурса;

-  утверждает список участников Конкурса;

- утверждает итоги Конкурса;

- готовит материалы для освещения Конкурса в средствах массовой информации.

* 1. Состав Оргкомитета представлен в Приложении 1 к настоящему Положению
	2. К участию в Конкурсах приглашаются представители профессий, относящихся к сфере общественного питания, хлебопечения и торговли, а также учащиеся учебных заведений, осуществляющих подготовку специалистов по данным направлениям. Один конкурсант может принимать участие в нескольких номинациях с подачей заявки на каждую отдельно, при этом каждая номинация оценивается самостоятельно.
	3. Участники должны выступать в специальной одежде (куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь), обязательно наличие бейджа, при себе необходимо иметь медицинскую книжку.
	4. Участники должны пройти жеребьевку во время организационного собрания, которое состоится 22 ноября 2016 года в 17-00 часов в

областном Экспоцентре (г. Омск, ул. 70 Лет Октября, 25 корп. 2).

* 1. Работа в специальных боксах организуется по сменам в соответствии с местами участников, полученными при жеребьёвке.
	2. Участники должны являться в зону соревнований за 30 минут до официального времени выступления.
	3. Организаторы оставляют за собой право распоряжаться экспонатами, неубранными в установленное время и убрать экспонаты по своему усмотрению.
	4. Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.
1. Дата и место проведения конкурсов

24-25 ноября 2016 года – г. Омск, ул. 70 Лет Октября, 25 корп. 2, областной Экспоцентр, экспозиционная площадка «Омское гостеприимство – 2016».

1. Формула соревнований

Чемпионат «Омское гостеприимство - 2016" предусматривает шесть видов соревнований:

**-** индивидуальные соревнования поваров;

**-**  индивидуальные соревнования кондитеров;

**-** индивидуальные соревнования пекарей;

**-** Арт – класс в десяти номинациях:

1. кулинарная композиция (дегустация не предусмотрена);
2. фуршетный стол (с частичной дегустацией);
3. композиция из теста (дегустация не предусмотрена);
4. композиция хлебобулочных изделий (с частичной дегустацией);
5. художественное изделие из пищевых продуктов (картины, пано, композиции) (дегустация не предусмотрена);
6. работа из шоколада (дегустация не предусмотрена);
7. сахарные цветы (дегустация не предусмотрена);
8. анимационный вылепленный торт (дегустация не предусмотрена);
9. свадебный торт (дегустация не предусмотрена);
10. Candy-Bar (сладкий стол) с частичной дегустацией.

**-** конкурс бариста;

**-** отборочный тур на финал конкурса Лучший Бармен Сибири 2016 среди барменов Сибирского региона.

2.2 Схема соревнований.

**Схема проведения соревнований**

|  |
| --- |
| **24ноября 2016 года** |
| **10.00-11.40** | Мастер – класс спонсора Чемпионата ООО «Альфа-бизнес» | Площадка «Омское гостеприимство - 2016» |
| **10.00-18.00** | Экспозиция «Арт-класс» Чемпионата «Омское гостеприимство - 2016".* кулинарная композиция (дегустация не предусмотрена);
* фуршетный стол (с частичной дегустацией);
* композиция из теста (дегустация не предусмотрена);
* композиция хлебобулочных изделий (с частичной дегустацией);
* художественное изделие из пищевых продуктов (картины, пано, композиции) (дегустация не предусмотрена);
* работа из шоколада (дегустация не предусмотрена);
* сахарные цветы (дегустация не предусмотрена);
* анимационный вылепленный торт (дегустация не предусмотрена);
* свадебный торт (дегустация не предусмотрена);
* Candy-Bar (сладкий стол) с частичной дегустацией.
 | Площадка экспозиции «Омское гостеприимство - 2016» |
| **11.40-12.00** | Открытие Чемпионата «Омское гостеприимство - 2016" | Площадка «Омское гостеприимство - 2016» |
| **12.00-17.15** | Индивидуальные соревнования поваровУчастники выступают по очереди. Очередность определяется по жребию на оргсобрании. | Площадка «Омское гостеприимство - 2016» |
| **13.00-17.15** | конкурс бариста | Главная сцена |
| **12.00****13.00-17.30** | Жеребьевкаотборочный тур на финал конкурса Лучший Бармен Сибири 2016 среди барменов Сибирского региона13.00 Сбор и жеребьевка;14.00 Начало конкурса. | Главная сцена |
| **17.30-17.45** | Подведение итогов конкурсов: Индивидуальные соревнования поваров. |  |
| **17.30-17.45** | Награждение участников конкурса Индивидуальные соревнования поваров. | Площадка «Омское гостеприимство - 2016» |
| **17.30-17.45** | Награждение участников конкурсов : бариста и отборочного тура на финал конкурса Лучший Бармен Сибири 2016 среди барменов Сибирского региона | Главная сцена |
| **25 ноября 2016 года** |
| **10.00-16.30** | Индивидуальные соревнования пекарей.Участники выступают по очереди. Очередность определяется по жребию на оргсобрании. | Площадка «Омское гостеприимство - 2016» |
| **10.00-16.30** | Индивидуальные соревнования кондитеров | Площадка экспозиции «Омское гостеприимство - 2016» |
| **16.30-17.00** | Подведение итогов конкурсов Индивидуальные соревнования кондитеров, Индивидуальные соревнования пекарей, Арт – класс. |  |
| **16.30-17.00** | Награждение участников Индивидуальные соревнования кондитеров, Индивидуальные соревнования пекарей, Арт – класс. | Главная сцена |
| **26 ноября 2016 года** |
| **12.30-14.00** | Конкурс для детей «Кулинарики» | Площадка «Омское гостеприимство - 2016» |

1. Порядок участия в Конкурсах
2. Заявки на участие в Конкурсах принимаются до 15 ноября 2016 года. Заявки, направленные после 15 ноября 2016 года принимаются и рассматриваются только при наличии оборудованных рабочих мест для выступления участников.

Организаторы оставляют за собой право отбора участников в каждую номинацию.

1. В Оргкомитет необходимо подать анкету-заявку по формам согласно Приложениям к настоящему Положению в соответствии с номинациями Конкурса.

После отправки заявки необходимо получить подтверждение о её регистрации в Оргкомитете.

1. Адрес приема заявок: ОООО "Ассоциация омских кулинаров" (далее - АКО),644009, Россия, г. Омск, ул. 10 лет Октября, 193 корпус 2, офис 502.

Телефон/факс 8(3812)21-63-30, контактный телефон: 8-913-666-59-88

Сафарова Марина Александровна - исполнительный директор АКО.

Адрес электронной почты: akoomsk@mail.ru

В связи с ограниченным количеством оборудованных рабочих мест, количество участников в конкурсах ограничено. В случае набора участников раньше указанного срока, оргкомитет останавливает прием и рассмотрение заявок.

1. Регистрационный взнос [[1]](#footnote-1)составляет 2 000 рублей за участие в одной номинации.

Оплата регистрационного взноса осуществляется на основании Счета-договора, выставляемого Оргкомитетом только после утверждения заявки. Счет-договор оформляется на основании данных реквизитов, указанных в анкете-заявке.

Участник считается официально зарегистрированным после поступления денег на расчетный счет ОООО «Ассоциация омских кулинаров».

В случае отказа от участия в соревнованиях, регистрационные взносы не возвращаются (деньги идут на покрытие административных расходов). В случае непоступления оплаты в течение 10 дней с момента выставления счета, Оргкомитет предложит выступить тому участнику, который подал заявку позже.

1. До 15 ноября 2016 года вместе с заявкой на участие.

Оргкомитет обеспечивает участникам и гостям Конкурсов бронирование гостиниц. Заявки на проживание и бронирование подаются до 10 ноября 2016 года.

1. Определение победителей

Участники, набравшие наибольшее число баллов в каждой номинации, получают золотые, серебряные, бронзовые медали, дипломы и памятные подарки.

 Все участники получают дипломы участников Чемпионата.

1. Судейство

Судейство осуществляют два состава жюри:

 **Профессиональное жюри:**

Судейство осуществляют судейские бригады. Окончательный состав судейских бригад будет объявлен на организационном собрании.

 **Общественное жюри:**

Профессиональные СМИ, болельщики, представители высших и средних учебных заведений, региональные компании, реализующие ингредиенты для предприятий пищевой промышленности и индустрии гостеприимства.

1. Порядок проведения конкурсов
	1. Индивидуальные соревнования.
		1. Индивидуальные соревнования поваров.
* Участники выступают в специально оборудованных боксах на глазах у зрителей под порядковым номером согласно жеребьевке;

Каждый участник готовит два блюда авторской кухни:

* закуску на 1 персону (два экземпляра каждого) из своих продуктов,
* горячее основное блюдо на 1 персону (два экземпляра каждого) из продуктов «Черного ящика», предоставленных Оргкомитетом.
* Содержимое «Черного ящика» объявляется участникам Чемпионата в день соревнования перед началом работы. В «Черном ящике» будет представлен какой-либо вид мяса – одинаковый для всех участников, из которого участник должен приготовить горячее основное блюдо. Гарнир готовится из своих продуктов. Заготовки и детали, требующие длительного приготовления можно приготовить заранее в условиях стационарного предприятия.
* Одна порция конкурсного задания демонстрируется жюри и одна выставляется на экспозицию, где устанавливается табличка размером 10х15 сантиметров. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, город и страну- представителя.
* Организаторы предоставляют участникам два бокса, на 2 рабочих места каждый. В каждом боксе пароконвектомат, четырехсекционная плита, моечная ванна. На два бокса один холодильник и один морозильный ларь. Участники используют собственную посуду и поварской инвентарь.
* Регламент выступления - 1 час. 30 минут.
* Участник, превысивший установленное для приготовления блюд время, получает штрафные очки, а за задержку более 10 минут снимают все баллы;
* По окончании конкурса каждый участник должен свое рабочее место привести в состояние, пригодное для дальнейшей эксплуатации.
* Критерии оценки:

- Органолептические показатели, сочетание и совместимость продуктов, гармония цвета, современный стиль – 20 баллов (за каждое блюдо);

- Презентация блюда: эстетичность, художественное исполнение, правильный выбор сервировочной посуды – 5 баллов;

- Мастерство: соблюдение технологии приготовления, чистота исполнения, четкое выполнение задания – 15 баллов;

- Организация рабочего процесса, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил – 5 баллов.

* Дополнительные баллы могут быть присуждены за творческий подход, новизну идеи, оригинальность, уровень сложности – 5 баллов.
	+ 1. Индивидуальные соревнования кондитеров.
* "Домашнее задание":

Каждый участник в условиях стационарного предприятия готовит дегустационный образец – торт весом 500 граммов, без торжественного оформления и сдает в жюри до начала выступления, с информацией о наименовании изделия и технологической картой;

* "Практическое задание":

За 2 часа на выделенном рабочем месте участник должен оформить торт из готового полуфабриката, заготовленного и склеенного заранее в условиях стационарного предприятия из своих продуктов. Внешняя отделка торта и все детали отделки готовятся во время проведения конкурса. Тематика оформления на выбор участника. Вес и размеры изделия ограничены только размерами экспозиции (стол 90х60 см2). Внешняя отделка и внутреннее содержание только из натуральных и съедобных ингредиентов. Допускаются использование тычинок, проволоки для цветов в английской технике.

* Организаторы предоставляют рабочие и подсобные столы, на каждого участника по 2 стола. Участники используют собственную посуду и кондитерский инвентарь.
* Торт выставляется на экспозицию, где устанавливается табличка размером 10х15 сантиметров. Информация должна содержать название изделия, имя и фамилию участника, город и страну-представителя. Выставочное место (стол 90х60 см) участник оформляет самостоятельно. Экспозиционное место можно дополнительно оформить драпировкой и аксессуарами – декорация стола не является составной частью зачетной экспозиции, но производит общее впечатление.
* Участник, превысивший установленное время для оформления изделия, получает штрафные очки;
* По окончании конкурса каждый участник должен свое рабочее место привести в состояние, пригодное для дальнейшей эксплуатации;
* Критерии оценки:

- Органолептические показатели, соответствие вкуса внешнему виду и композиционному решению – 10 баллов;

- Творческий подход: новизна идеи, оригинальность исполнения, уровень сложности – 10 баллов;

- Мастерство: симметричность оформления, чистота исполнения, умение сочетать цвета – 15 баллов;

- Композиционное решение: гармония цвета, архитектоника изделия, отсутствие повторов, рациональность сочетания текстуры основного продукта и отделочных полуфабрикатов – 10 баллов;

- Презентация: визуальное представление изделий, общее впечатление, четкое выполнение задания, организация рабочего места – 5 баллов.

* + 1. Индивидуальные соревнования пекарей.
* "Домашнее задание":

Каждый участник в условиях стационарного предприятия готовит 5 видов багет весом до 500 граммов каждый по 2 штуки каждого наименования. Дегустационные образцы (по 1 штуке каждого наименования) вместе с технологической картой сдаются в жюри до начала соревнований. Выставочные образцы выставляются на экспозицию, где устанавливается табличка размером 10х15 сантиметров. Информация должна содержать название изделия, краткий состав, имя и фамилию участника, город и страну-представителя. Экспозиционное место можно дополнительно оформить драпировкой и аксессуарами – декорация стола не является составной частью зачетной экспозиции, но производит общее впечатление.

* "Практическое задание":

За 3 часа на выделенном рабочем месте участник должен приготовить мучное кулинарное изделие одного наименования (пирог, кулебяка, расстегай и т.п.) выходом не более 1 кг в двух экземплярах: 1 экземпляр сдаётся в жюри, другой размещают на экспозиции (наименование изделия, краткий состав должны быть представлены жюри до начала выступления);

* Участники используют собственные продукты и посуду. Тесто готовится на выделенном рабочем месте. Начинки и подварки заготавливаются заранее на базовом предприятии из своих продуктов.
* Готовые изделия по мере приготовления выставляются на экспозицию, где устанавливается табличка размером 10х15 сантиметров. Информация должна содержать название изделия, имя и фамилию участника, город и страну-представителя. Дегустационные образцы сдаются в жюри.
* Организаторы предоставляют два бокса, на 3 рабочих места каждый. В каждом боксе пароконвектомат, расстоечный шкаф, четырехсекционная плита, моечная ванна; на 2 бокса один холодильник, и один морозильный ларь. Участники используют собственную посуду и пекарский инвентарь. Выставочное место (стол 90х60 см) участник оформляет самостоятельно. Можно дополнительно оформить драпировкой и аксессуарами – декорация стола не является составной частью зачетной экспозиции, но производит общее впечатление.
* Участник, превысивший установленное для приготовления блюд время, получает штрафные очки;
* По окончании конкурса каждый участник должен свое рабочее место привести в состояние, пригодное для дальнейшей эксплуатации;
* Критерии оценки:

- Соблюдение санитарных правил – 10 баллов;

- Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус – 30 баллов;

- Творческий подход: новизна идеи, оригинальность исполнения, уровень сложности, презентация экспозиции - 10 баллов.

* 1. Конкурсы, проводимые в рамках «Арт-класс».
1. кулинарная композиция (дегустация не предусмотрена);
2. фуршетный стол (с частичной дегустацией);
3. композиция из теста (дегустация не предусмотрена);
4. композиция хлебобулочных изделий (с частичной дегустацией);
5. художественное изделие из пищевых продуктов (картины, пано, композиции) (дегустация не предусмотрена);
6. работа из шоколада (дегустация не предусмотрена);
7. сахарные цветы (дегустация не предусмотрена);
8. анимационный вылепленный торт (дегустация не предусмотрена);
9. свадебный торт (дегустация не предусмотрена);
10. Candy-Bar (сладкий стол) с частичной дегустацией.

Программа выступления включает участие в любой из представленных номинаций по выбору участника. Допускается одновременное участие в нескольких номинациях, также участник может выставлять несколько изделий в одной номинации, при этом каждое изделие оценивается отдельно.

Изделия готовятся заранее и выставляются на экспозицию **24.11.2016.** Экспозиция работает с 10.00 24.11.2016 до 17.00 25.11.2016. Жюри проставляет баллы 24.11.2016 с 13.00 до 17.00. В случае, если изделие потеряло внешний вид, организаторы имеют право снять его с выставки. На итоговый балл участника это не влияет.

Организаторы предоставляют выставочные места для одновременного выступления всех участников, каждому участнику предоставляется стол размером 0,6x0,9 метров. Посуду и прочие атрибуты композиции обеспечивают сами участники. Выставочное место участник оформляет самостоятельно. Можно дополнительно оформить драпировкой и аксессуарами – декорация стола не является составной частью зачетной экспозиции, но производит общее впечатление. Участники должны заранее согласовать с организаторами использование какого – либо оборудования.

При установке изделия на экспозицию необходимо установить табличку размером 10х15 сантиметров. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, город и страну-представителя.

* + 1. Номинация "Кулинарная композиция":
	+ Участник на базовом предприятии готовит кулинарную композицию из любых пищевых продуктов. Тему участник подбирает самостоятельно. Максимальные размеры изделия (композиции) ограничены только размерами (стол 90х60 см2). Дегустация не предусмотрена.
	+ Критерии оценки:

- Качество и чистота исполнения, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил - 15 баллов;

- Сочетание кулинарных компонентов, степень сложности – 20 баллов;

- Дизайн, оригинальность, гармония цвета и текстуры, художественный уровень, конструкция блюда, соответствие названию – 15 баллов.

* + 1. Фуршетный стол (с частичной дегустацией).

Участник на базовом предприятии готовит фуршетный стол (можно использовать стол 90 на 60 сантиметров, предоставляемый организаторами экспозиции так и собственный стол (по предварительному согласованию с организаторами). Каждый участник готовит 8-10 наименований блюд и изделий фуршетного стола (кратное количество каждого наименования: по 2, 4, 6, 8 и т.д.). Участник предоставляет на свой выбор 2 наименования изделий для дегустации членам жюри (дополнительные экземпляры). Допускается презентация фуршетного стола, которая отдельно не оценивается, но создает общее впечатление.

Критерии оценки:

- Качество и чистота исполнения, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил - 15 баллов;

- Сочетание кулинарных компонентов, степень сложности – 20 баллов;

- Дизайн, оригинальность, гармония цвета и текстуры, художественный уровень, конструкция блюда, соответствие названию и раскрытие темы – 15 баллов.

* + 1. Композиция из теста (дегустация не предусмотрена)

Участник на базовом предприятии готовит композицию из любых видов теста. Тему участник подбирает самостоятельно. Это может быть как единичное изделие, так и оригинальная композиция из нескольких видов. Допускается использование соленого теста. Максимальные размеры изделия (композиции) ограничены только размерами (стол 90х60 см2).

Критерии оценки:

- Качество и чистота исполнения, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил - 15 баллов;

- Сочетание кулинарных компонентов, степень сложности – 20 баллов;

- Дизайн, оригинальность, гармония цвета и текстуры, художественный уровень, конструкция блюда, соответствие названию – 15 баллов.

* + 1. Номинация «Композиция хлебобулочных изделий»:
* Участник на базовом предприятии готовит композицию из любых видов хлебобулочных изделий. Тему участник подбирает самостоятельно. Это может быть как единичное изделие, так и оригинальная композиция из нескольких видов.
* Основная задача для конкурсантов состоит в том, чтобы добиться максимально гармоничного сочетания идеи композиции и выбранного материала для исполнения, а также сложность и точность выполненных элементов композиции. Максимальные размеры изделия (композиции) ограничены только размерами экспозиции (стол 90х60 см2). Предусмотрена дегустация. Дегустационные образцы (2 наименования) с наименованием изделия, перечнем ингредиентов сдаются в жюри до начала соревнований.
* Критерии оценки:

- Качество и чистота исполнения, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил - 10 баллов;

- Сочетание компонентов, степень сложности – 10 баллов;

- Органолептические показатели: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус - 20 баллов;

- Творческий подход: новизна идеи, оригинальность исполнения, презентация экспозиции - 10 баллов.

* + 1. Художественное изделие из пищевых продуктов (картины, пано, композиции) (дегустация не предусмотрена).

Главное условие конкурса: не допускается использование красителей. Максимальные размеры изделия (композиции) ограничены только размерами (стол 90х60 см2).

Критерии оценки:

- Качество и чистота исполнения, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил - 15 баллов;

- Сочетание кулинарных компонентов, степень сложности – 20 баллов;

- Дизайн, оригинальность, гармония цвета и текстуры, художественный уровень, конструкция блюда, соответствие названию – 15 баллов.

* + 1. Работа из шоколада (дегустация не предусмотрена).

Участник на базе предприятия готовит изделие из шоколада. Участник должен показать разные техники работы с шоколадом. Допускается использование проволоки для английской техники в декоре. Готовое изделие выставляется на экспозицию (без дегустации). Максимальные размеры изделия (композиции) ограничены только размерами (стол 90х60 см2).

Критерии оценки:

- Мастерство, качество и чистота исполнения – 20 баллов;

- Гармоничность, соответствие изделия теме, художественный уровень – 15 баллов;

- Степень сложности, новизна, оригинальность – 15 баллов.

* + 1. Сахарные цветы (дегустация не предусмотрена).

Участник на базе предприятия готовит сахарные цветы. Готовое изделие выставляется на экспозицию (без дегустации). Максимальные размеры изделия (композиции) ограничены только размерами (стол 90х60 см2).

Критерии оценки:

- Мастерство, качество и чистота исполнения – 20 баллов;

- Гармоничность, соответствие изделия теме, художественный уровень – 15 баллов;

- Степень сложности, новизна, оригинальность – 15 баллов.

* + 1. Анимационный вылепленный торт (дегустация не предусмотрена).

Участник на базе предприятия готовит анимационный торт. Максимальные размеры изделия ограничены только размерами экспозиции (стол 90х60 см2). Готовое изделие выставляется на экспозицию (без дегустации). Часть торта должна быть представлена в разрезе (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом. В работе можно сочетать сахарную мастику, марципан, карамель, проволоку в английской технике.

Критерии оценки:

- Мастерство, качество и чистота исполнения – 20 баллов;

- Гармоничность, соответствие изделия теме, художественный уровень – 15 баллов;

- Степень сложности, новизна, оригинальность – 15 баллов.

* + 1. Свадебный торт (дегустация не предусмотрена).

Участник на базе предприятия готовит свадебный торт. Максимальные размеры изделия ограничены только размерами экспозиции (стол 90х60 см2). Готовое изделие выставляется на экспозицию (без дегустации).

Критерии оценки:

- Мастерство, качество и чистота исполнения – 20 баллов;

- Гармоничность, соответствие изделия теме, художественный уровень – 15 баллов;

- Степень сложности, новизна, оригинальность – 15 баллов.

* + 1. Candy-Bar (сладкий стол) с частичной дегустацией.

Тему участник выбирает самостоятельно. Участник на базе предприятия готовит сладкий стол:

* торт 1,2 или 3 яруса;
* индивидуальные пирожные до 100 грамм. 1 вид -12 штук;
* конфеты ручной работы: два вида по 12 штук каждого;
* сладости (на усмотрение участника) – зефир, маршмеллоу, безе, печенье, и т.п., не менее двух наименований;
* выпечка к чаю - капкейки, булочки, пирожки и т.п. не менее двух наименований.

Максимальные размеры изделия ограничены только размерами экспозиции (стол 90х60 см2). По согласованию с организаторами выставки допускается использовать свои столы. Участник предоставляет жюри дополнительные образцы изделий для дегустации: индивидуальные пирожные – 1 вид и 2 вида конфет ручной работы.

* Критерии оценки:

- Мастерство, качество и чистота исполнения – 20 баллов;

- Гармоничность, соответствие изделий теме, художественный уровень – 15 баллов;

- Степень сложности, новизна, оригинальность – 15 баллов.

* 1. **Конкурс бариста**

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- К участию в Конкурсе допускаются только лица, достигшие 18 лет.

- Заявки на участие в Конкурсе принимаются до 21 ноября 2016 года.

- необходимо подать анкету-заявку по форме согласно Приложению к настоящему Положению.

- Адреса приема заявок:

- ООО «Ре дель каффе», 644053, г.Омск, ул. Нефтезаводская, 23

Телефон/факс: 8 (3812) 22-71-70, 22-71-37

Менеджер Конкурса–Авраменко Анастасия, тел. 8-908-117-84-55 e-mail: potaninaanastasia@mail.ru;

- Участники должны пройти жеребьевку во время организационного собрания, которое состоится 24 ноября 2016 года в 12-30 часов по адресу: г. Омск, ул. 70 Лет Октября, 25 корп. 2, областной Экспоцентр.

**ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

- Перед началом Конкурса состоится собрание участников. Собрание является обязательным для всех участников. Во время собрания Менеджер Конкурса (далее Менеджер) и Главный судья соревнований сделают объявления, объяснят процесс проведения, объявят график, проведут экскурсию по зонам соревнований. Участники будут иметь возможность задать свои вопросы Менеджеру или Главному судье.

 - Каждый участник имеет 5 минут на подготовку и 10 минут на выступление. Нет определенного времени на уборку, участник просто должен постараться быстро убрать свои принадлежности и оборудование после выступления.

 - Во время проведения Конкурса участник должен приготовить всего четыре (5) напитка: два (2) эспрессо Кофе, два (2) каппучино и два (2) авторский кофе.

 - Одновременно выступает только один (1) участник.

 - Участника судят четверо (4) судей: двое (2) судьи вкуса, один (1) судья техники и один (1) Главный судья.

 - Весь кофе должен завариваться во время выступления. Если кофе заваривается во время подготовки- это повлечет нулевые вкусовые оценки.

 - Время выступления будет остановлено, когда последний напиток окажется на столе у судей.

**Первый этап. Эспрессо**

-Эспрессо должен быть приготовлен из соответствующего и постоянного количества молотого кофе, объемом в 30 мл включая крема +/- 5 мл допускается.

-Эспрессо должен быть приготовлен при температуре 90.5-96 градусов по Цельсию.

-Время экстракции должно составлять от 20 до 30 секунд.

-Эспрессо должен быть подан в чашке с ручкой объемом от 60 до 90 ml.

-Эспрессо должен быть подан судьям незамедлительно после приготовления вместе с ложкой, салфеткой, сахаром и водой.

**Второй этап. Капучино**

- Капучино должен состоять только из кофе и молока.

- Посуда для капучино предоставляются организаторами, никакие другие бокалы использовать нельзя. Объём чашки с ручкой 150-180 мл.

- Количество молока, используемое в напитке, остается на усмотрение участника.

- не допускается применение никаких топпингов, специй, ароматизаторов и других компонентов.

**Третий этап. Авторский кофейный напиток**

- напиток на основе эспрессо, приготовленный участником в соответствии с ингредиентами на свое усмотрение во время выступления.

 - Участник может использовать любую посуду для подачи авторских напитков.

- в напитке должен присутствовать отчётливый вкус эспрессо.

- использования алкоголя не допускается

- портафильтр нельзя наполнять никаким иным ингредиентом, кроме молотого кофе.

**ОБОРУДОВАНИЕ**

**Эспрессо-машина:**

 - Если участник готовит эспрессо, он должен использовать официальную эспрессо-машину, предоставленную партнером Конкурса. Машина имеет фиксированные настройки, которые не могут быть изменены участником. Машины калибруются со следующими параметрами: температура в группе 90.5-96 градусов по Цельсию, давление помпы 8.5-9.5 bar (Атм).

 - Никакие жидкости или ингредиенты не могут располагаться на кофемашине (никакой воды в чашках, никаких других жидкостей и никаких ингредиентов, подогреваемых на машине). Если участник расположил какие-либо ингредиенты на кофемашине, он получит нулевую оценку (0) в графе «Профессиональное приготовление» на листе судьи техники.

 - Участники не могут менять или улучшать какие-либо элементы или настройки машины. Изменение любых деталей и настроек может быть причиной **дисквалификации**. Любой ущерб или ненадлежащее использование оборудования может послужить причиной дисквалификации. Решение принимает Главный судья.

**Кофемолка**:

Участники могут использовать официальную кофемолку Конкурса, использовать свою кофемолку(и) или же использовать и ту и другую. Участник не может использовать более двух кофемолок во время выступления.

**Дополнительные аксессуары**:

Участникам рекомендуется свести к минимуму использование аксессуаров во время выступления. Не нужно никаких скатертей, салфеток и декораций на судейском столе. Подноса для переноски напитков достаточно. Необязательные декорации могут повлечь снижение оценки в графе «Навыки обслуживания», на усмотрение Главного судьи.

**Оборудование, предоставляемое участникам Конкурса его организаторами**:

Станция будет оборудована следующим оборудованием:

* стол для машины и кофемолки;
* рабочий стол (ставится с левой стороны стола машины, образуя «L»);
* презентационный стол (стол судей);
* эспрессо- машина;
* кофемолка;
* кнок-бокс;
* мусорное ведро.

**Рекомендованное дополнительное оборудование**:

Участники должны обеспечить себя всем необходимым дополнительным оборудованием. Участник должен быть уверен в том, что оборудование не было повреждено во время перевозки (и)или соревнований. Участники сами несут ответственность за своё оборудование во время соревнований. Организаторы Конкурса, волонтеры и иные привлеченные люди не несут ответственность за сохранность вещей, оставленных в зоне подготовки или в зоне выступлений.

Список оборудования и инвентаря, которое участник может принести с собой:

* кофемолка(и) (не более 2-х);
* оборудование для заваривания;
* тэмпер;
* блендер;
* градуированные шоты (их можно использовать для настройки и проб. Их нельзя использовать для подачи напитков в финале Конкурса);
* питчеры;
* посуду для напитков в предварительном этапе;
* особенные принадлежности, необходимые в презентации;
* полотенца и тряпки (для подготовки и выступления);
* приспособления для очистки рабочих поверхностей (щетки для стола, для кофемолки и т.п.);
* поднос(ы) (для подачи напитков судьям).

 **ЗОНА ПОДГОТОВКИ К КОНСУРСУ**

- На площадке Конкурса будет зона подготовки. Зона будет доступна участникам, волонтерам и официальным лицам Конкурса. Судьи, пресса, члены семей и болельщики не могут входить в зону подготовки без одобрения Менеджера Конкурса. Участники будут имеет возможность расположить в этой зоне свое оборудование, ингредиенты и т.п. Участники сами моют свою посуду и отвечают за ее сохранность. Персонал Конкурса не несет ответственности за поломку или потерю вещей участников.

- Музыка для выступления.

Участник может предоставить для выступления свою музыку на одном электронном носителе, написав на нем свое имя.

- Участник должен прибыть в зону подготовки минимум за 30 минут до начала 5-ти минутной подготовки в зоне выступления. Участник, который не прибудет ко времени своей подготовки, может быть дисквалифицирован.

- Установка кофемолки и другого электрического оборудования.

Если у участника своя кофемолка, он должен проинформировать об этом Менеджера до начала соревнований. Заметьте: В бункере кофемолки не должно быть зерен до начала подготовки.

- Никто, кроме участника, его помощника, волонтеров и официальных лиц Конкурса, не может присутствовать в зоне выступления во время подготовки, выступления и уборки.

**ПОДГОТОВКА К СОРЕВНОВАНИЯМ**

Каждый участник имеет 5 минут на подготовку. Когда предыдущий участник начинает своё выступление, следующий может начать свою 5-ти минутную подготовку, предупредив Менеджера. Цель подготовки - подготовить рабочую станцию к выступлению.

Когда участник подошел к своей станции и убедился, что оборудование установлено правильно, Тайм-кипер задаст вопрос о готовности участника к подготовке. До того, как участник начнет что-то делать на станции, он должен запустить секундомер, по которому будет засечено время его подготовки. Тайм-кипер начнет отсчет, когда участник нажмет кнопку секундомера.

- Стол судей.

Организаторы конкурса хотят сфокусироваться на навыках участника и минимизировать затраты на участие в Конкурсе. Скатерти, вода, салфетки и декорации не требуются, и могут сказаться отрицательно на оценке Главного судьи за гостеприимство. Допустимы предметы, непосредственно участвующие в создании напитка и презентации. Это правило избавит участников от ненужных затрат.

- Горячие чашки

Чашки могут быть прогреты во время подготовки. Так или иначе, в чашках не должно оказаться воды в начале выступления.

- Окончание времени подготовки

Участник не может превышать время подготовки. Тайм-кипер даст знать участнику за минуту и за 30 секунд до окончания подготовки. По истечении пяти минут, Тайм-кипер произнесет «Время!» и попросит участника отойти от станции.

**ПОРЯДОК ВЫСТУПЛЕНИЯ**

-Когда закончилось время подготовки, и судьи готовы судить, Ведущий представляет участника.

- Во время своего 10-ми минутного выступления участник может сверять свое время в любой момент. Тайм-кипер дает участнику сигнал об отсечках времени 5 минут, 3 минуты, 1 минута, 30 секунд до конца презентации. Тайм-кипер обязан давать участнику сигналы об этих отсечках, и может делать это даже, если участник говорит.

-Все напитки должны быть поданы на стол судей.

 -Участники могут использовать только пространство, предоставленное организаторами: стол кофемашины, рабочий стол и стол судей. Использование любой другой мебели, расположенной в зоне станции или за ее пределами, повлечет автоматическую дисквалификацию. Участники не могут складывать и хранить что-либо под рабочими поверхностями столов.

 - **Окончание времени выступления**.

Время выступления закончится, когда участник представит судьям свой последний напиток. Участник сам отвечает за четкость представления напитков, чтобы его время было точно зафиксировано. Это особенно важно, если приготовление последнего напитка происходит на столе у судей.

Максимальное время выступления участника 10 минут. Участник не будет оштрафован и не получит дополнительных баллов, если закончит раньше.

**Штрафы** за превышение времени выступления:

-Если участник не закончил своего выступления за 10 минут, он может продолжить выступление до окончания своей презентации.

0,5 балла будет вычтена из финальной оценки участника за каждые 10 секунд просрочки.

Максимальный вычет участника может составить 6 баллов (120 секунд).

-Подсказки из зала запрещены в любой момент выступления или подготовки. Это может привести к дисквалификации участника. Организаторы поощряют аплодисменты болельщиков, зрителей и членов команды из зала. Но они не должны никак подсказывать участнику.

**Уборка рабочего места**:

Участники должны тщательно убрать свои рабочие станции после выступления, уборка не оценивается. Если станция убрана не удовлетворительна, участника попросят убрать рабочее место.

**Технические вопросы проведения Конкурса:**

Если во время подготовки или выступления у участника возникли проблемы с:

- эспрессо-машиной (вкл. питание, давление, протечки, проблемы со сливом, выход из строя иных систем);

- кофемолкой:

- каким-либо дополнительным электрооборудованием (кроме секундомера);

- аудио (музыка или микрофон), - участник должен поднять руку, произнести слова «технический тайм-аут» и пригласить Менеджера (во время подготовки) или Главного судью (во время выступления), и время будет остановлено. Тайм-кипер остановит свое время, когда участник произнесет «технический тайм-аут». Участник имеет право удостовериться в этом.

 - Если Менеджер или Главный судья считают, что проблема может быть быстро устранена, они примут решение о добавочном времени для участника. Когда техник устранит проблему, время участника продолжится.

 - Если Менеджер или Главный Судья считают, что проблема не может быть быстро устранена, они примут решение, должен ли участник ждать продолжения выступления, или выступать повторно в другое время.

 - Если участник полностью прекращает выступление, он вместе с Главным судьей и Менеджером определяют время повторного выступления.

 - Если обнаружено, что неполадка возникла по вине участника или с личным оборудованием участника, Главный судья может принять решение о непредоставлении дополнительного времени, и подготовка или выступление продолжатся без компенсации.

 - Неумение пользоваться оборудованием не может быть основанием технического тайм-аута.

 - Никакие вещи не могут передаваться помощниками, болельщиками, членами команды или зрителями.

**Оценка участников Конкурса**

 Жюри Конкурса отвечает за то, чтобы все оценки были учтены и оставались конфиденциальны.

- Просмотр судейских листов.

После церемонии награждения у участников будет возможность просмотреть свои оценочные листы вместе с судьями.

Участники не смогут забрать оригиналы своих оценочных листов.

**Критерии оценки**

 - Зона выступления

оценивают чистоту рабочего места в начале и в конце выступления.

- Вкусовые оценки

Баллы будут начисляться за каждый отдельный напиток. Судьи оценивают вкус напитков, поданных им в соответствии с критериями на листе оценки вкуса..

- Презентация напитков

Баллы будут начисляться за визуальную презентацию напитков.

 - Технические навыки

Баллы будут начисляться за навыки и технические знания.

 - Общее впечатление

Баллы буду начисляться, основываясь на общем впечатлении об участнике, его навыках и умениях, качестве личной презентации и презентации напитков.

- Общее визуальное впечатление

Только зрительные ощущения, насколько заманчив и привлекателен напиток.

-Процедура оценки Авторского напитка.

Напитки будут оценены с использованием следующего протокола всеми судьями вкуса. Это важно, чтобы судьи четко придерживались его:

- Правильная температура (горячий/холодный)

- Качество кофе в напитке

Оценка из двух элементов: отчетливость вкуса кофе в напитке и уровень качества кофе. Низкие баллы будут даны напиткам с низким качеством кофе, бедным вкусом, и/или если кофе не чувствуется в напитке (Судьи должны помнить, что вкус кофе не обязательно должен быть доминантным, но должен четко чувствоваться в напитке).

- Баланс и комбинация вкусов

Судьи решают, насколько хорошо вкусы работают вместе в напитке (синергия), и насколько хорошо они сбалансированы.

- Тело/тактильные ощущения от напитка

Судьи решают, насколько тело/тактильные ощущения приятны, и насколько совпадают с ожидаемыми для данного стиля напитка. Судьи должны понимать, что разные стили напитков дают разные тактильные ощущения, например ощущения от горячего тодди не могут быть такими же, как от напитка в стиле мартини.

- Креативность (ингредиенты, приготовление, презентация***)***

Судьи оценивают оригинальность в выборе ингредиентов, способе заваривания кофе, презентации напитка.

- Общее впечатление от вкуса напитка

Только вкус, насколько он доставляет наслаждение. Захочется ли купить еще один такой напиток, если вы попробовали его в кафе или баре.

 **Подведение итогов Конкурса**

- Состав судейской бригады объявляется участникам за день до соревнований.

- Победители определяются по количеству набранных баллов в каждом виде соревнований. Победители награждаются за I, II и III места, призами и дипломами.

- Все участники получают памятный диплом .

- Для получения награды участники должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде.

- Информация об итогах Конкурса публикуется в СМИ.

- Победители Конкурсов имеют право использовать награды в рекламных целях.

* 1. **Отборочный тур на финал конкурса Лучший Бармен Сибири 2016 среди барменов Сибирского региона.**

ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

Конкурс проводится в 2 этапа отборочный тур и финал.

1. НОМИНАЦИЯ КЛАССИКА

*Отборочный тур – выявление 6 (шести) лучших барменов по классическому выступлению с приготовлением 1-го «обязательного» и 1-го в 2-х экземплярах авторского - фантазийного коктейля.*

* *Тест( теоретический тест по основам барменского искусства)*
* *Вино( чтение этикетки)*

*Финал – определение победителя по основным профессиональным критериям:*

*Выявление лучших барменов 1,2,3 место по классическому выступлению с приготовлением одного «обязательного(\*черный ящик) » и 2-х экземпляров авторского - фантазийного коктейля.*

*Черный ящик-это приготовление коктейля с обязательным использованием спонсорского алкоголя из ингридиентов доставшихся в ходе жеребьевки из черного ящика.*

1. НОМИНАЦИЯ ФЛЕЙРИНГ

*Отборочный тур - выявление 3 (трех) лучших барменов по основным профессиональным критериям:*

* Шоу флейринг
* Рабочий флейринг

*Финал - определение победителей 1,2,3 место по приготовлению 2-х экземплярах «авторского» коктейля в стиле «шоу - флейринг».*

*ЛИМИТ: 4 финалиста*

Победитель в номинации «Флейринг» (1 место) получают Сертификат на право представлять Омский регион на Сибирском финале «Лучший Бармен Сибири 2016» в г Новосибирске 29 ноября 2016г.

1. ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ

* В приготовлении коктейлей обязательное использование напитков предоставленных партнерами. (см. список алкоголя)
* Каждый конкурсант должен предоставить до 22 ноября , заполненную анкету-заявку, с рецептурой авторского коктейля и указанием выбранной номинации участия.
* К участию в профессиональном конкурсе среди барменов допускаются мужчины и женщины, не моложе 18 лет, практикующие в настоящее время. Конкурсант должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления классических и авторских коктейлей.
* Любой участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с ниже перечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, высказывая свое уважение к организаторам и соперникам по соревнованию.
* «Конкурс» пройдет в номинациях «Классика» и «Флейринг». Участник может участвовать в обеих указанных номинациях.

Номинация «Классика» отборочный тур

Теоретический тест (письменный)

* Необходимо ответить на ряд вопросов, относящийся непосредственно к общим знаниям по профессии бармен.
* Необходимо ответить на ряд вопросов на знание продукции партнеров мероприятия, обязательных коктейлей «Конкурса».

*Количество вопросов – 20. Каждый правильный ответ – 2 балла. Максимальное количество баллов, набранных за тест – 40.*

Классическое выступление

* Всем участникам отборочного тура необходимо продемонстрировать классическую технику приготовления авторских коктейлей.
* Необходимо приготовить 1 (один) «обязательный» коктейль (см. обязательные коктейли Классика), используя классическую технику выступления.
* Необходимо приготовить свой «авторский» коктейль в 2 (двух) экземплярах, используя классическую технику выступления.
* Категория «авторского» коктейля – Шорт дринк и Лонг дринк.
* Алкогольные напитки, используемые в рецептуре коктейля, должны быть только из списка напитков предоставленных организаторами. (см. «Список ингредиентов»)
* Время, отведенное на приготовление всех коктейлей - 7 минут.
* Участник может использовать любой метод приготовления «авторского» коктейля.
* Все алкогольные ингредиенты, использованные для приготовления «авторского» коктейля должны быть в оригинальной упаковке.
* Объем используемого алкоголя в одном «авторском» коктейле не должен превышать 120 мл.
* Количество всех ингредиентов для приготовления «авторского» коктейля – не более 6(шести), включая капли.
* Не допускается использование самодельных ингредиентов или смешивание двух компонентов, засчитываемых как один.
* Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д., предоставленные самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек.
* Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептур запрещается.
* Участники, обязаны использовать собственные (не брендированные), барные аксессуары и инструмент. (допускаются инструменты с логотипом партнеров конкурса)
* Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в подсобном помещении и на подготовку конкурсанта, не должна превышать 15 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.
* Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю. Классическая обувь, брюки (юбки), рубашки (блузки), галстук (бабочка). Также возможно выступление в форменной одежде заведения, но только после согласования с оргкомитетом.

Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

Номинация «Флейринг»

 «Шоу флейринг»

* В процессе выступления конкурсантам необходимо продемонстрировать хорошо отработанную технику «рабочего и шоу флейринга», яркость своей программы, презентацию бренда партнеров «конкурса», профессионализм приготовления авторского коктейля.
* Конкурсант обязан предоставить организаторам музыкальный трек, под который будет выступать, записанный на флеш карте. Продолжительность трека не должна превышать 5 минут (рекомендуется иметь две копии записи).
* Конкурсант обязан принести с собой рабочие бутылки и необходимое барное оборудование. Все алкогольные ингредиенты должны быть в оригинальной упаковке. Бутылки могут быть только из линейки продукции партнеров «конкурса», либо закрыты наклейками брендов партнеров.
* Во время выступления необходимо приготовить свой «авторский» коктейль в 2 (двух) экземплярах
* Категория «авторского» коктейля – любая.
* Алкогольные напитки, используемые в рецептуре «авторского» коктейля, должны быть только из списка напитков предоставленных организаторами (см. «Список ингредиентов»)
* Время, отведенное на выступление и приготовление всех коктейлей - 5 минут.
* Участник может использовать любой метод приготовления «авторского» коктейля.
* Объем используемого алкоголя в одном «авторском» коктейле не должен превышать 70мл.
* Количество всех ингредиентов для приготовления «авторского» коктейля – не более 6(шести), включая капли.
* Не допускается использование самодельных ингредиентов или смешивание двух компонентов, засчитываемых как один.
* Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д, предоставленные организаторами или самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек.
* Рабочий флейринг оценивается по работе с бутылками, наполненными не менее чем на половину, обязательно с металлическим гейзером. Оценивается сложность.
* Интерактив – вовлечение публики в шоу. Так же оценивается реакция зрителей на происходящее
* Представление бренда – возможно через костюм, музыкальное сопровождение, композицию, атрибутику. Цель – добиться, что бы каждый зритель, после выступления, не задумываясь, сказал, какой бренд представлял участник.

Участник 1 (один), набравший максимальное количество баллов, становится победителем Конкурса.

ЖЮРИ «КОНКУРСА»

В жюри конкурса входят:

Шеф-бармен и миксолог отеля Лэнгхам г .Чикаго Борисов Вячеслав (США)

Президент Н.А.Б Щеголев Максим

Президент ОБА Лобанов Павел

Руководитель отдела продаж компании ЮГРОС-Трейд Совостьянов Максим

Представитель РАС в Омске Топонаров Всеволод

Список ингредиентов, предоставляемых партнерами конкурса:

Алкогольные напитки

* Сливочный ликер Фруко Шульц
* Биттер Фруко Шульц
* Абсент Фруко Шульц
* Ликеры Фруко Шульц в ассортименте(яблоко, какао темный персик,трипл сек, личи, блю кюрасао , манго , мёд , адвокат )

Посуда и оборудование предоставляется участником !

Безалкогольные напитки

сиропы MONIN розовый грейпфрут, фалернум, бобы тонка, белый персик, аспероль, черешня ,земляника, алыча ,

Соки в ассортименте –яблоко, апельсин,вишня,грейпфрут

Газ вода 7UP, Aqva Minerale , Pepsi

Фрукты –приносятся участником самостоятельно если нужны.

*Разрешается использование собственных безалкогольных напитков и сиропов Monin*

*Разрешается использовать свои фрукты.*

Рецепты обязательных коктейлей будут выданы после жербьевки

Приложение 1

СОСТАВ ОРГАНИЗАЦИОННОГО КОМИТЕТА

КОНКУРСОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА:

КУЛИНАРНОГО ПОЕДИНКА "BESTCOOK-OMSK" И КОНКУРСОВ, ПРОВОДИМЫХ В РАМКАХ ВЫСТАВКИ "ФЕСТИВАЛЯ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА"

|  |  |
| --- | --- |
| Галкина Светлана Леонидовна,  | Президент Омской областной общественной организации «Ассоциация омских кулинаров»» |
| Андрейченко Тамара Алексеевна | Зам. генерального директора ООО СП Торговый центр «Омский» |
| Борисов Павел Иванович, | директор ООО «КК «Омск» |
| Васильева Анастасия Александровна | Коммерческий директор ООО «Ре дель каффе» |
| Гурбо Николай Михайлович | БПОУ Омской области «Омский региональный многопрофильный колледж» |
| Закутаева Зоя Ивановна -  | директор ООО Кафе «Престиж» |
| Кочемайкина Лариса Адамовна | Директор АНПОО «Омский колледжпредпринимательства и права» |
| Лобанов Павел | Представитель Барменская Ассоциация России в городе Омске. |
| Люфт Марина Августовна | Зав производством ООО «Домашняя трапеза» |
| Соколова Марина Петровна  | ИП , директор кафе «Банкетный зал «Анна» |
| Хараборцева Галина Николаевна  | начальник отдела питания и торговли (ОПиТ) ФГУП «Иртыш» |
| Четвериков Анатолий Аркадьевич  | управляющий рестораном «У Швейка» ООО «У Швейка» |
| Юнацкая Елена Евгеньевна -  | директор бистро-пекарни «Провиант» ИП Чащин Ю.Е. |
| Сафарова Марина Александровна | Исполнительный директор ОООО «Ассоциация омских кулинаров» |

Приложение 2

АНКЕТА-ЗАЯВКА

на участие в индивидуальных соревнованиях Чемпионата «Омское гостеприимство – 2016».

НОМИНАЦИИ:

1. индивидуальные соревнования поваров;
2. индивидуальные соревнования кондитеров;
3. индивидуальные соревнования хлебопеков.

Данные участника

|  |
| --- |
| Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Дата рождения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Место работы, адрес\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Должность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Квалификация, разряд, звания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Опыт работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Награды\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Наименование организации, предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О. руководителя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Контактный телефон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_E-mail\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Номинация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 3

АНКЕТА-ЗАЯВКА

на участие в Конкурсах «Арт-класс»Чемпионата

«Омское гостеприимство – 2016»

номинации:

1. кулинарная композиция (дегустация не предусмотрена);
2. фуршетный стол (с частичной дегустацией);
3. композиция из теста (дегустация не предусмотрена);
4. композиция хлебобулочных изделий (с частичной дегустацией);
5. художественное изделие из пищевых продуктов (картины, пано, композиции) (дегустация не предусмотрена);
6. работа из шоколада (дегустация не предусмотрена);
7. сахарные цветы (дегустация не предусмотрена);
8. анимационный вылепленный торт (дегустация не предусмотрена);
9. свадебный торт (дегустация не предусмотрена);
10. Cany-Bar (сладкий стол) с частичной дегустацией.

Данные участника

|  |
| --- |
| Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Дата рождения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Место работы, адрес\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Должность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Квалификация, разряд, звания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Опыт работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Награды\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Наименование организации, ресторана, кондитерской\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О. руководителя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Контактный телефон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_E-mail\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Номинация: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Номинация: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Номинация: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Заявки на участие в конкурсах бариста и отборочного тура на финал конкурса Лучший Бармен Сибири 2016 среди барменов Сибирского региона подают заявки в Барменскую Ассоциацию России Омская область, ООО «Ре дель Каффе». Оплата за участие в данных конкурсах не предусмотрена. [↑](#footnote-ref-1)