



Регламент проведения Кулинарного чемпионата «EuroFoods Awards»

Уважаемые студенты!

Институт биомедицинских систем и биотехнологий Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого и студенческая научно-кулинарная организация YesLab приглашают Вас принять участие в студенческом кулинарном чемпионате «EuroFoods Awards».

Кулинарный чемпионат «EuroFoods Awards» – это уникальный конкурс, созданный студентами СПбПУ и проводимый уже второй раз на площадке Института среднего профессионального образования СПбПУ, в котором могут принимать участие студенты ВУЗов и СПО Санкт-Петербурга профильной специальности.

ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ

Цель «EuroFoods Awards» – повышение уровня профессионального мастерства и престижа студентов, занятых в сфере общественного питания; популяризация услуг общественного питания; повышения уровня знаний студентов про региональные кухни России; определение перспективных направлений развития ресторанного бизнеса как индустрии.

Конкурс призван способствовать популяризации высокой кухни и обмену опытом, а также укреплению сотрудничества в сфере общественного питания.

ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Дата проведения соревнования: 18 апреля 2025 года.

Место проведения чемпионата: г. Санкт-Петербург, Институт среднего профессионального образования СПбПУ. Адрес: Приморский проспект, 63

ОБЩАЯ КОНЦЕПЦИЯ

Генеральный партнер чемпионата компания EuroFoods предоставляет участникам продукты высочайшего качества для реализации лучших кулинарных идей будущих шефов и технологов сферы общественного питания. Для этого участникам чемпионата

«EuroFoods Awards», в рамках соревнования необходимо показать особенности знаний и навыки в приготовлении кулинарной продукции **Сибирской кухни** – национальной кухни народов Сибири.

ОРГАНИЗАТОРЫ

Региональный кулинарный чемпионат «EuroFoods Awards» проводится студенческой научно-кулинарной организацией YesLab, на площадке Института среднего профессионального образования СПбПУ при поддержке комплексного поставщика продуктов питания - компании EuroFoods и Балтийской ассоциации кулинаров и предприятий общественного питания.

УЧАСТНИКИ

- ✓ Всего в конкурсе принимают участие – **не более 10 участников** из ВУЗов и СПО Санкт-Петербурга профильных (кулинарных) специальностей.
- ✓ **Не более 2 участников от одного учебного заведения!**
- ✓ Форма участия – индивидуальная.
- ✓ К регистрации в соревнованиях допускаются участники, прослушавшие вводный инструктаж по проведению работ по приготовлению пищи и по работе на кулинарном оборудовании.
- ✓ Без предъявления в день соревнования документа о прохождении инструктажа, полностью оформленного с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник в бокс для соревнований не допускается.
- ✓ Организаторы предоставляют услуги помощников по 1 человеку на каждый бокс. Участник не может задействовать помощника на этапе готовки меню!

ПОБЕДИТЕЛИ И ПРИЗЕРЫ ПРЕДЫДУЩЕГО КУЛИНАРНОГО ЧЕМПИОНТА «EUROFOODS AWARDS» НЕ МОГУТ ПРИНИМАТЬ УЧАСТИЯ В ДАННЫХ СОРЕВНОВАНИЯХ

КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- ✓ До **20 марта 2025 года (включительно)** подать заявку на участие через Google-форму: <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfO0gipV-WuoPr7u7D4vcvvBqTprgah4HVLAIJW82oFKGG4Pg/viewform?usp=header>
- ✓ До **23 марта 2025 года** получить подтверждение об участии в чемпионате.

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

- ✓ Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками.
- ✓ Жеребьевка чемпионата.
- ✓ Все участники обязательно должны присутствовать на данной встрече.
- ✓ Ознакомление с площадкой, демонстрация технологического оборудования.
- ✓ Утверждение графика соревнования и решение организационных вопросов.

Дата и время организационного собрания будут объявлены дополнительно!!!

ОБОРУДОВАНИЕ

Участникам предоставляется индивидуальное рабочее пространство: столы, пароконвектомат, индукционная плита, холодильный шкаф, блендер, слайсер, сбивальная машина-миксер и морозильные шкафы (для общего пользования). Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

- ✓ На время проведения соревнований участникам предоставляется кухонная посуда и инвентарь: доски, сотейники, сковороды, миски. Участникам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент.
- ✓ Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на тарелках, предоставленных организатором (классические белые 28-30 см, плоские с бортиком для основного горячего блюда).
- ✓ Участники могут принести с собой дополнительный инвентарь, который понадобится для приготовления блюд. Инвентарь должен быть согласован с Оргкомитетом.
- ✓ Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).
- ✓ Воспрещается выносить за пределы зоны соревнований посуду и инвентарь, предоставляемый Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнования наблюдатели производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря.
- ✓ Участники используют собственные ножи.

СОРЕВНОВАНИЕ МОЛОДЫХ ПОВАРОВ – СТУДЕНТОВ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ, НОМИНАЦИЯ «ЛУЧШЕЕ БЛЮДО СИБИРСКОЙ КУХНИ»

Для прохождения этапа отбора на конкурс участники должны при заполнении заявки написать мотивационное письмо через Google-форму.

В соревновании принимают участие студенты, которые прислали заявку до **20 марта 2025 года (включительно)** через Google-форму и прошли отбор. Участники, прошедшие отбор, получают письмо на почту, указанную при заполнении заявки, не позднее **23 марта 2025 года**.

Индивидуальные соревнования проводятся, на основании графика, в номинации «Лучшее блюдо сибирской кухни» с дегустацией.

Каждый участник должен из обязательных продуктов в течение **100 минут** приготовить блюдо с использованием рецептов **Сибирской кухни** - национальной кухни народов Сибири.

Основное горячее блюдо в ресторанной подаче (3 порции: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям)

Основной продукт: говядина (глазной мускул)

Дополнительные продукты: по выбору студента

Усложнение: непосредственно перед стартом участники получают «чёрный ящик» с одним одинаковым дополнительным продуктом, который заранее выберет жюри. Этот продукт необходимо обязательно использовать в блюде.

Масса блюда – минимум 220 грамм.

В состав блюда обязательно должно входить: **2 гарнира и 1 соус**

Температура подачи минимум 40 С⁰ (по тарелке).

Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!**

Допускается использование частично подготовленных деталей с нейтральным вкусом, требующих большого времени в приготовлении:

- ✓ чипсы – из овощей, фруктов, теста;
- ✓ бульоны – основной бульон, не концентрированный, не приправленный;
- ✓ тесто различных видов;
- ✓ желе – для заливных блюд и глазирования.

Кроме того, участникам для общего пользования будут предоставлены партнерами дополнительные продукты и специи. Их список будет сообщен дополнительно.

Основной продукт обязательно использовать от партнеров – компании EuroFoods.

ПРИЗОВОЙ ФОНД

I место: диплом победителя

II место: диплом призера

III место: диплом призера

Подарки от партнёров победителю и призерам.

Все остальные участники получают дипломы участников.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы для участников.

ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из аккредитованных экспертов и известных шеф-поваров.

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

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ

10 баллов – гигиена, организация рабочего места (mise en place), рациональное использование продукта;

10 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации;

10 баллов – соответствие блюда тематике чемпионата – сибирская кухня;

20 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда;

50 баллов – вкус блюда.

Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка наказывается штрафными баллами:

УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА.

СИСТЕМА ПОДСЧЕТА БАЛЛОВ

- 60-69 баллов – Диплом участника
- 70-79 баллов – Диплом призера (III место)
- 80-89 баллов – Диплом призера (II место)
- 90-100 баллов – Диплом победителя (I место)

УНИФОРМА

Участник, находясь в зоне проведения, должен быть одет в поварскую форму.

У участников должны быть собственная поварская куртка, головной убор, фартук, а также брюки черного или белого цвета, (джинсы не приемлемы) и соответствующая профессиональная обувь.

Категорически запрещается ношение участниками чемпионата униформы с нашивками других спонсоров.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- ✓ Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в распорядке дня соревнований.
- ✓ Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила.
- ✓ Участники могут подготовить презентацию для представления блюд.
- ✓ Настоятельно рекомендуется участникам не оставлять на рабочих местах свои принадлежности и не использовать оборудование впустую во время соревнований и судейства. Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.
- ✓ Организаторы имеют право вносить изменения и дополнения в правила соревнований не позднее, чем за 7 дней до начала соревнований.

ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

На церемонии награждения должны присутствовать все участники соревнований в униформе (поварская куртка и колпак). Брюки обязательны черного или белого цвета.

ОРГКОМИТЕТ

Макарова Екатерина Михайловна (Санкт-Петербург, YesLab СПбПУ)

Певзнер Анастасия Артемовна (Санкт-Петербург, YesLab СПбПУ)

Иришкин Евгений Николаевич (Санкт-Петербург, Балтийская ассоциация кулинаров и предприятий общественного питания)

Макарова Екатерина Михайловна (YesLab СПбПУ)

Главный организатор кулинарного чемпионата «EuroFoods Awards»

Контактная информация: +7 (963) 025-00-04, emmakarova2003@mail.ru



