

ЮБИЛЕЙНЫЙ
X Чемпионат России по кулинарии и сервису
Москва, Крокус Экспо, 26 - 29 сентября, 2010г.
XIII Международная выставка
«ПИР. Индустрия гостеприимства»



КАРВИНГ

РЕГЛАМЕНТ СОРЕВНОВАНИЙ ПО КАРВИНГУ
Художественная нарезка овощей и фруктов

Организатор: Информационный проект «ПИР».

Соорганизатор: Российская «Академия карвинга» и компания «Бёрнер Ист».

Поддержка: Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРиО), Национальная Гильдия шеф-поваров.

Участники: к участию в соревнованиях приглашаются индивидуальные участники. Участник может выступить в одном или нескольких классах одновременно (на выбор), при этом каждый класс оплачивается отдельно. Участник может также выставить несколько изделий в одном классе, в этом случае участие каждого изделия оплачивается отдельно, и будет оцениваться жюри отдельно.

Жюри: профессионалы и эксперты отрасли.

Награды по каждой номинации: золотые, серебряные, бронзовые медали, дипломы, призы от соорганизатора соревнований.

Расписание соревнований:

26 сентября	27 сентября	28 сентября	29 сентября
Класс D2: Арт-класс экспозиция готовых работ (домашнее задание на тему «Музыкальный салон»)	класс K1: «Арбузный фестиваль». Индивидуальные практические соревнования, (он-лайн на 3 часа)	класс K2: «Карвинг-Фуршет» & «Карвинг-Коктейль» Индивидуальные практические соревнования (он-лайн на 1,5&0,15 часа)	Закрытие Чемпионата
Выставление и оформление экспозиций 7.00-9.00 оценка жюри с 9.00 в течение дня, снятие экспозиции 17.30	Подготовка с 9.00, старт в 10.00, финал в 13.00, оценка жюри 13.00-14.00, снятие экспозиции 17.30	Подготовки нет. Часть 1 - «Карвинг-Фуршет» старт в 10.30, финал в 12.00, оценка жюри 12.00-12.30. Часть 2 - «Карвинг-коктейль». Подготовки нет. Начало в 12.45, окончание 13.00, оценка жюри 13.00-13.30. Снятие обеих экспозиций 17.30	Награждение 27/09 (за 26/09), 28/09 (за 27/09) 29/09 (за 28/09) точная информация о времени награждения будет представлена в информационном пакете участника

В данном документе представлены условия по ТРЕМ видам соревнований по карвингу. Оргкомитет оставляет за собой право внесения корректировок в условия соревнований. Если у Вас возникли вопросы или хотите получить дополнительную информацию, обращайтесь в оргкомитет соревнований (контактная информация представлена в конце документа).

1. Арт-класс D2: Художественная нарезка овощей и фруктов (экспозиция готовых работ – домашнее задание на тему: «Музыкальный Салон») Изделия выставляются на экспозицию 26 сентября 2010 года.

ЗАДАЧА:

Из собственных сырых овощей и фруктов создать банкетную композицию, сочетая в одной работе различные виды продуктов. Тема композиции «Музыкальный салон». Набор продуктов не ограничен. Композиции и изделия в АРТ-КЛАССЕ предполагают индивидуальный творческий подход к художественному оформлению банкетного стола. Участники должны стремиться к максимальному гармоничному сочетанию идеи и содержания, цветовой гаммы и высокохудожественного выполнения всех деталей композиции с учетом подачи на стол.

УСЛОВИЯ:

- 26 сентября с 7.00 до 9.00 утра выставляются композиции из собственных свежих овощей и фруктов по выбору конкурсанта.
- 26 сентября с 17.30 до 18.00 снятие работ с экспозиции
- Организаторы обеспечивают выставочное место для композиции – стол 80x80 см., застеленный скатертью и оформленный «юбкой». Столы распределяются по жеребьевке, и места могут быть как «пристенными», так и «островными».
- Композиция выполняется только из сырых овощей и фруктов без термо и химической обработки.
- Разрешается использование пищевых красителей, зубочисток, деревянных шампуров, подставок, ткани, любых материалов для дизайнерского декоративного оформления композиции.
- Запрещается использование непищевых красителей, клея и т.п.
- **Запрещается какое-либо присутствие помощников во время подготовки в зоне соревнований.** Участник будет дисквалифицирован, если в его рабочей зоне во время подготовки появятся посторонние.
- В зоне соревнований присутствует вода и возможность подключения индивидуального освещения работы при наличии СОБСТВЕННЫХ ламп освещения и удлинителей.
- Оценка работ жюри в течение дня. Награждение 27 сентября.

ОБРАЗЦЫ РАБОТ АРТ-КЛАССА на соревнованиях «Международный Кремлевский Кулинарный Кубок -2009»





2. Класс К1: «Арбузный фестиваль». Практические индивидуальные соревнования (выполнение композиции из арбузов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей за 3 часа) 27 сентября 2010 г.

ЗАДАЧА:

Из выданных организатором соревнований ТРЁХ арбузов создать композицию, показав высокую технику и скорость вырезания. Тема композиции «Арбузный фестиваль». Во время индивидуальных практических соревнований важны скорость изготовления, мастерство участника, выражающееся в показе различных приемов вырезания, сложность нарезки и художественное оформление с учетом подачи на стол.

УСЛОВИЯ:

- 27 сентября с 9.00 до 9.30 утра вход участников в павильон и внос рабочего инвентаря.
- Выставочная площадь для работы и выставления композиции – стол 80x80 см., застеленный скатертью и оформленный «юбкой». Столы распределяются по жеребьевке и места могут быть как «пристенными», так и «островными».
- Композиция выполняется только из трех арбузов, неочищенных, без термо- и химической обработки. Арбузы могут иметь надрезы, сделанные участниками до начала соревнований для проверки толщины шкурки, цвета плода и снятия хрупкости.

- Комплект из 3-х арбузов предоставляется Организаторами бесплатно непосредственно перед началом соревнования. В связи с возможными претензиями участников по качеству (свежесть и размер, толщина), возможна замена предоставленных организаторами арбузов на аналогичные собственные продукты. Информация о том, что участник будет использовать собственные продукты должна быть предоставлена участником вместе с регистрацией на соревнования. Перед началом соревнования жюри проводит проверку состояния арбузов, принесенных самостоятельно. Изменение и дополнение состава «корзины овощей и фруктов» не допускается. Организаторы берут на себя обязательства по осуществлению заменены в количестве 1 арбуза на 1 конкурсанта. Замена предоставляется в случае, если арбуз оказался битым внутри, кислым или треснутым. Остальные случаи (не красный, тонкая шкурка, много косточек и т.п.) замене не подлежат.
- Разрешается использование пищевых красителей, зубочисток, деревянных шампуров, подставок, ткани, любых материалов для дизайнерского декоративного оформления композиции.
- Запрещается использование непищевых красителей, клея и т.п.
- Работа ведется участниками **СОБСТВЕННЫМ** набором инструментов участника без ограничения по производителю, размеру, и форме. Единственное ограничение – отсутствие надписей рекламирующих инструмент в зоне соревнований (в том числе и форме и на столах участников), кроме согласованных с организаторами соревнований.
- Использование электрических инструментов запрещается.
- Работа ведется в форменной профессиональной одежде. Возможна работа без перчаток.
- В зоне соревнований присутствует вода и возможность подключения индивидуального освещения работы при наличии **СОБСТВЕННЫХ** ламп освещения и удлинителей.
- Участник за 3 часа должен выполнить одну композицию на тему «Арбузный фестиваль», качественно используя максимальное количество выданных арбузов.
- Не допускается использование заготовок и зачищенных овощей и фруктов.
- Запрещается наличие рекламных надписей и др. вида рекламы в композиции.
- **По окончании отведённого для выполнения работы времени, во время выставления композиций на свободный осмотр публикой, запрещается участие в каких-либо коммерческих съемках (как участника, так и его работы) для каталогов, журналов, книг, передач и т.п. кроме съемок аккредитованной на выставке прессой и по согласованию с Организаторами соревнований.**
- **Запрещается какое-либо присутствие помощников в любое время (в том числе и во время подготовке к старту) в зоне соревнований.** Участник будет дисквалифицирован, если в его рабочей зоне во время подготовки или выступления появятся посторонние.
- Снятие с экспозиции с 17.30-18.00
- Оценка работ жюри в течение дня. Награждение 28 сентября.

ГРАФИК соревнования 27 сентября 2010 г.

9.00 - 9.30	Вход участников в павильон (ввоз дополнительного инвентаря)
9.30 – 10.00	Подготовка рабочего места
10.00 – 13.00	Выполнение композиции
13.00 – 13.15	Уборка рабочего места
13.15 – 14.00	Оценка работ
14.00 – 18.00	Экспозиция работ
17.30 – 18.00	Разборка композиций, уборка

РАБОЧИЕ ИНСТРУМЕНТЫ

- Работа ведется участниками **СОБСТВЕННЫМ** набором инструментов участника.
- **Организаторы соревнования по карвингу**, предоставляют каждому участнику для использования во время соревнования: ведро для воды, поднос для нарезки, тряпка для стола, мешок для мусора. По окончании выполнения работы участники должны сдать весь предоставляемый инвентарь и инструменты представителю Оргкомитета.
- Участники могут принести собственный инвентарь (ведра, миски и т.п.), пульверизаторы, пакеты для мусора и т.п.

ОБРАЗЦЫ РАБОТ



3. Класс К2: Индивидуальные практические соревнования в двух частях: «Карвинг-Фуршет» & «Карвинг-Коктейль» (выполнение композиции из фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей из собственных фруктов за 1.5 & 15 минут) 28 сентября 2010г.

ЗАДАЧА № 1:

Из собственных (без ограничения по количеству, составу и размеру) сырых фруктов (ягод или десертных овощей) создать фуршетную композицию, сочетая в одной работе различные виды продуктов. Тема композиции «Карвинг-Фуршет». Во время практических соревнований важны мастерство и скорость каждого участника, а так же дизайнерские и оформительские навыки, и способности.

УСЛОВИЯ:

- 28 сентября с 9.00 до 9.30 утра вход участников в павильон и внос рабочего инвентаря и продуктов, распределение столов.
- Начало соревнований в 10.30 без предварительной подготовки.

- Выставочная площадь для работы и выставления композиции – стол 80x80 см., застеленный скатертью и оформленный «юбкой». Столы распределяются по жеребьевке и места могут быть как «пристенными», так и «островными».
- Композиция выполняется только из сырых фруктов (ягод или десертных овощей) без термо- и химической обработки. Максимальный вес поданных на стол продуктов не более 8 кг.
- 85% использованных в композиции продуктов должны быть съедобны без дополнительной термообработки, нарезки или зачистки (дольками или кусками: яблоки, виноград, арбуз, дыня, апельсин и пр. Не допускается картофель, свекла, морковь, лук и пр. Вопрос «десертности» огурцов и помидоров решается участниками (и членами жюри во время оценки) в зависимости от их сорта.
- Крупные фрукты (ягоды) должны быть подготовлены к употреблению без нарезания их на куски посетителями фуршета. Все должно быть подготовлено к еде поварами. Посетители фуршета должны иметь возможность кушать декоративно выложенные фрукты, накладывая их десертными вилочками, шпажками, руками. Необходимость разрезания продукта посетителем не допускается – все должно быть готово к употреблению в классическом фуршете.
- Композиция может быть как одноярусная, так и многоярусная, при этом съедобная часть композиции должна быть поднята на разумную высоту, удобную для еды посетителями.

ЗАДАЧА № 2:

Из собственных (без ограничения по количеству, составу и размеру) сырых фруктов (ягод или десертных овощей) создать коктейльную композицию, сочетая в одной работе различные виды продуктов. Тема композиции «**Карвинг-Коктейль**». Во время практических соревнований важны мастерство и скорость каждого участника, а так же дизайнерские и оформительские навыки и способности.

УСЛОВИЯ:

- 28 сентября, после оценки жюри работ первой части соревнований (примерно в 13.00), предъявив жюри используемые для создания коктейльной композиции нерезанные продукты и посуду (собственные фужеры, стаканы, рюмки), участники по команде без предварительной подготовки приступают к работе.
- Рабочая и выставочная площадь – место рядом с фуршетной композицией участника.
- Композиция выполняется только из сырых фруктов (ягод или десертных овощей) без термо- и химической обработки. 75% использованных в композиции продуктов должны быть съедобны без дополнительной термообработки, разрезания или зачистки (яблоки, виноград, арбуз, дыня, апельсин и пр. Укрепление на композиции только на краю стакана любым способом, кроме клея. Не допускается попадания вырезанных продуктов в коктейль.
- Рекомендуются наполнение стакана цветной жидкостью. Внешнее классическое украшение стакана (сахаром или зонтиками-трубочками) возможно, но жюри не оценивается.

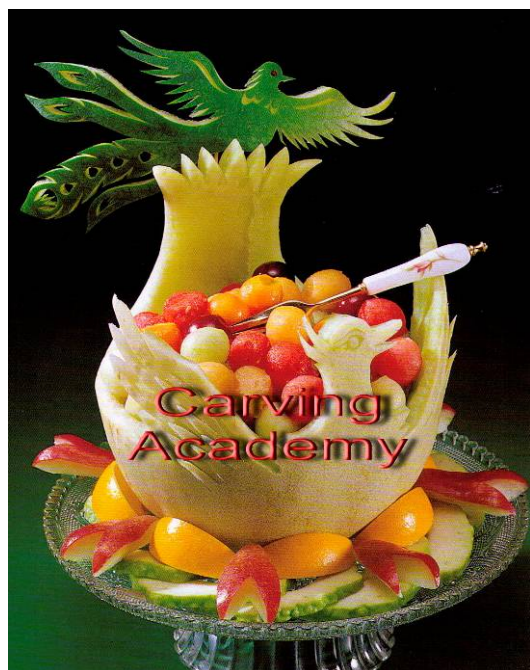
ДЛЯ ОБОИХ ЧАСТЕЙ СОРЕВНОВАНИЯ:

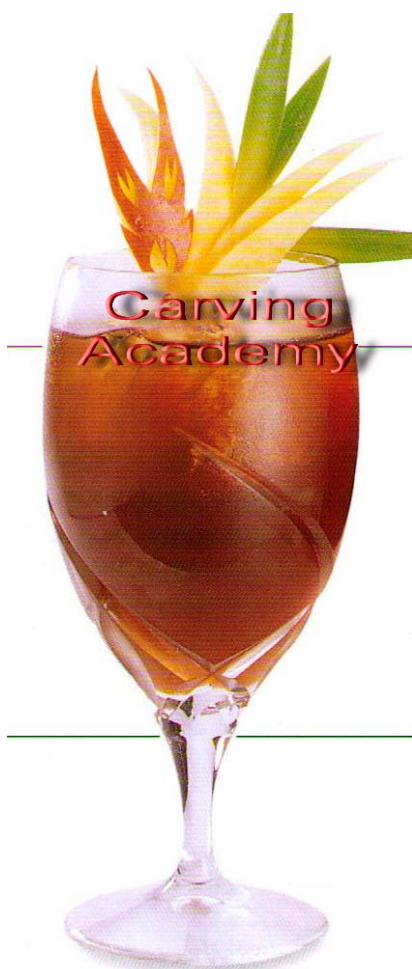
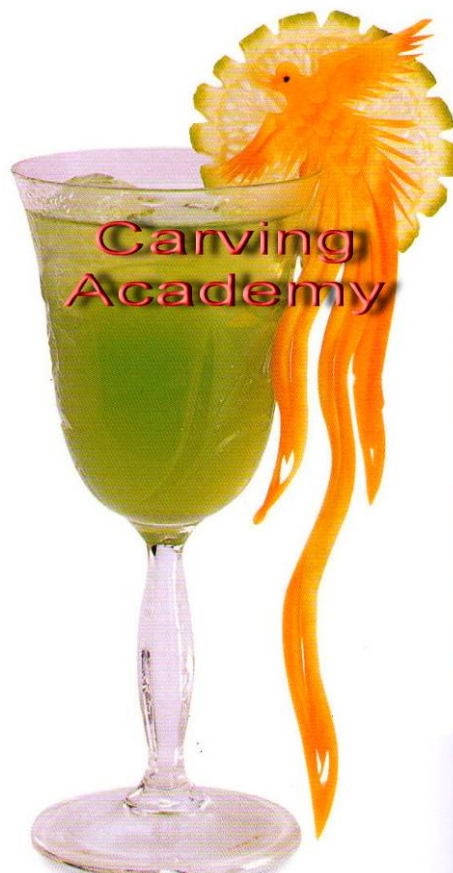
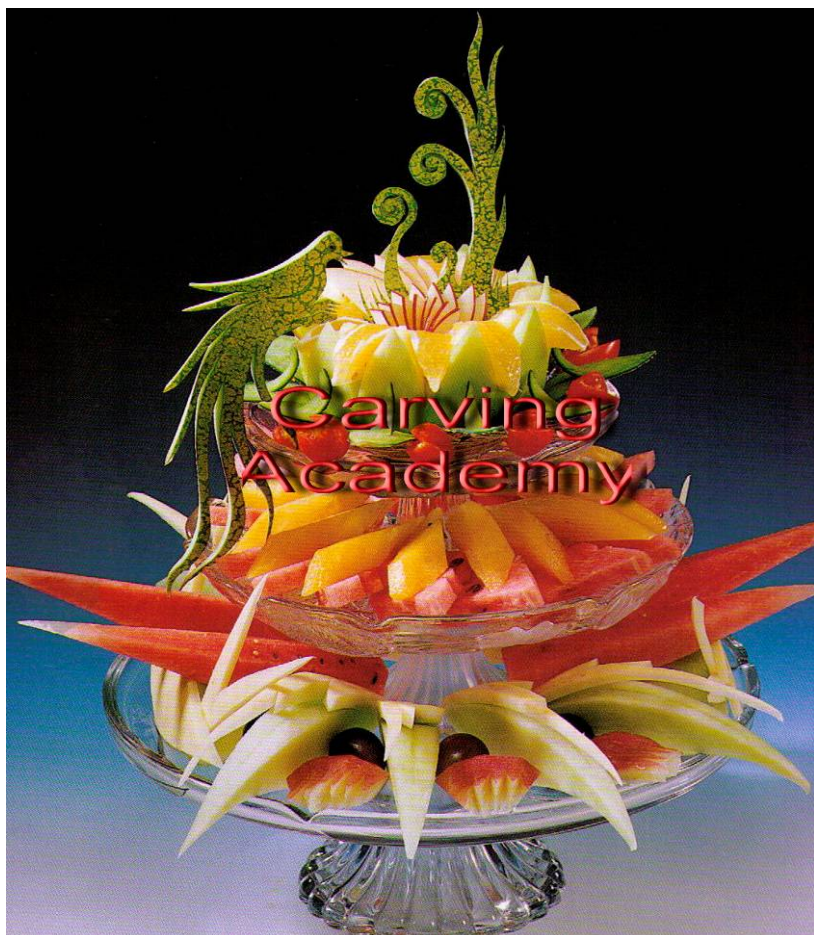
- Разрешается использование пищевых красителей, зубочисток, деревянных шампуров, подставок, ткани, любых материалов для дизайнерского декоративного оформления композиции.
- Запрещается использование непищевых красителей, клея и т.п.
- Работа ведется участниками **СОБСТВЕННЫМ** набором инструментов участника без ограничения по производителю, размеру, и форме. Единственное ограничение – отсутствие надписей рекламирующих инструмент в зоне соревнований (в том числе и форме и на столах участников), кроме согласованных с организаторами соревнований.
- Использование электрических инструментов запрещается.
- Работа ведется в форменной профессиональной одежде. Возможна работа без перчаток.
- В зоне соревнований присутствует вода и возможность подключения индивидуального освещения работы при наличии **СОБСТВЕННЫХ** ламп освещения и удлинитель.
- Оценка работ жюри:
 - 1 части 12.00-12.30,
 - 2 части 13.00-13.30
- Экспозиция работ остаётся на столах до 17.30
- Награждение 29 сентября.

ГРАФИК соревнования 28 сентября 2010 г.

9.00 - 9.30	Вход участников в павильон (ввоз дополнительного инвентаря)
10.30 – 12.00	Выполнение композиции Карвинг-Фуршет
12.00 – 12.30	Оценка работ
12.45-13.00	Выполнение композиции Карвинг-Коктейль
13.00-13.30	Оценка работ
13.30 – 17.30	Экспозиция работ
17.30 – 18.00	Разборка композиций, уборка

ОБРАЗЦЫ РАБОТ КЛАССА К 2, часть 1 и 2





РАБОЧИЕ ИНСТРУМЕНТЫ

- Работа ведется участниками **СОБСТВЕННЫМ** набором инструментов участника. По предварительной заявке типовой набор инструментов может быть предоставлен во временное пользование соорганизатором соревнований «Академия Карвинга».
- **Организаторы соревнования по карвингу**, предоставляют каждому участнику для использования во время соревнования: ведро для воды, поднос для нарезки, тряпка для стола, мешок для мусора, ящик для овощей. По окончании работы участники должны сдать весь предоставляемый инвентарь и инструменты представителю Оргкомитета.
- Участники могут принести собственный инвентарь (ведра, миски и т.п.), pulverизаторы, пакеты для мусора и т.п.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ВСЕХ ТРЕХ ЭТАПОВ

1. СУДЕЙСТВО

- Оценивает работы бригада судей. Состав бригады можно посмотреть на сайте www.cookchamp.ru после 1 сентября. Знакомство и вопросы жюри можно будет задать 25 сентября на организационном собрании участников и жюри.

- Критерии оценки работы (могут уточняться):
1. Количество изделий (крупных и мелких)
 2. Разнообразие форм нарезки цветов
 3. Разнообразие форм нарезки фигур (животные, птицы, люди)
 4. Комбинаторность продуктов в одном изделии.
 5. Использование максимального количества разных продуктов в композиции
 6. Композиционность
 7. Качество и сложность исполнения работы
 8. Оригинальность оформления
 9. Профессионализм (гигиена и чистота, организация рабочего места, график работы)
- Победителей определяют по сумме набранных баллов.

2. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ОРГАНИЗАТОРОВ и УЧАСТНИКОВ

- 2.1. После выступления участник должен убрать рабочее место от мусора и других атрибутов. На столе должна остаться только готовая конкурсная композиция.
- 2.2. Работы являются частью экспозиции международной выставки, и после завершения судейства, должны стоять в экспозиции до конца выставочного дня. Досрочный демонтаж работ запрещен.
- 2.3. Организаторы не несут ответственность за сохранность изделий и другой собственности участников во время соревнований и экспозиции работ.

3. ПОДАЧА ЗАЯВОК

- Заявки на участие принимаются **до 27 августа 2010 года** (форма анкеты-заявки прилагается).
- Вместе с анкетой-заявкой участник должен направить в Оргкомитет фото своих работ или проинформировать Организатора о выступлениях и результатах на аналогичных соревнованиях в выбранной категории. Оргкомитет оставляет за собой право продления или приостановки приема заявок, а также отбора и ограничения количества участников в каждом из классов.
- После получения заявки Оргкомитет регистрирует ее. После регистрации заявки участник должен оплатить регистрационный взнос (на покрытие административных расходов). Оплата регистрационного взноса осуществляется на основании счета, выставляемого Оргкомитетом. Участник считается официально зарегистрированным после поступления денег на расчетный счет организатора.
- Заявки принимаются и рассматриваются по мере поступления. Количество мест ограничено.
- **Регистрационный взнос в индивидуальных соревнованиях составляет – 1000 (одна тысяча) рублей** за класс. В случае выставления в арт-классе нескольких работ, регистрационный взнос оплачивается за каждую работу.
- В случае отказа от участия, регистрационные взносы не возвращаются.
- Также до **01 сентября 2010 года** в Оргкомитет должно быть направлено цветное фото участника/ов (до пояса, в профессиональной одежде, подписанное) размером не менее 5x7см (СМҮК, 300 dpi). Фото необходимо для официального каталога мероприятия. Приветствуется предоставление материалов в электронном виде. В случае несвоевременной подачи материалов Оргкомитет не гарантирует размещение данных участника в информационных изданиях.

Заявки отправляются по e-mail: cook@pir.ru (Зарина Абдухатова), culinar@pir.ru (Ионова Ольга), либо по факсу т/ф. +7 (495) 637-94-40.

Или через соорганизатора соревнований «Академию карвинга» e-mail: belova@borner.ru

Белова Ольга +7 (495) 686-68-26, 8-910-4045241

После отправки по электронной почте, пожалуйста, уточните, наличие Вашей заявки в Оргкомитете соревнований.