



## VI ОТКРЫТЫЙ ЧЕМПИОНАТ РОССИИ по КАРВИНГУ

5-ый Международный  
Кулинарный салон  
«ЕВРАЗИЯ»

15-16 марта 2011

Интереснейшее событие в мире кулинаров, любящих творческий подход к приготовлению еды! Соревнования среди специалистов по декоративному вырезанию из овощей и фруктов проводятся в нашей стране уже в 6-ой раз.

Первый и второй чемпионаты проходили в Москве, третий – в Санкт-Петербурге. Четвертый и пятый проходили в г. Сочи.

И в этом году очередной, VI Открытый Чемпионат России по карвингу проводится в рамках V Международного Кулинарного Салона «ЕврАзия» в Екатеринбурге.

По результатам 1-го и 2-го тура Чемпионата будет отобрана команда (4 человека), представляющая Россию на Первом чемпионате Европы по карвингу-2011 в Лейпциге.

Во время чемпионата Мира по кулинарии и сервису, 21 ноября 2011 года состоялась конференция европейских школ карвинга. Во время конференции были приняты несколько основополагающих для карвинга решений, которые позволяют систематизировать Карвинг и поднять качественный уровень соревнований, как среди участников, так и среди судейских бригад.

Итак, что же нового принято:

- Первый Чемпионат Европы по карвингу состоится в рамках выставки GASTE-2011 с 4 по 6 сентября в г.Лейпциге (Германия).

- Местом проведения Второго Чемпионата Европы будет выставка «ПИР-2013» в Москве (Россия).

- WACS (Мировая ассоциация кулинаров) создает в рамках ассоциации «сектор карвинга», рабочая группа которого будет координировать проведение Чемпионатов Европы и другие европейские соревнования по карвингу, проводящиеся под эгидой WACS.

- Рабочая группа по сектору карвинга состоит из:

1) Milan Shanek (Чехия, судья WACS)

2) Alla Mishina (Россия, Академия Карвинга)

3) Veselina Slavicheva (Болгария, ассоциация Карвинга Болгарии)

4) Konstanze Töpel (Германия, Школа карвинга Wang)

- Рабочая группа выработала регламент и правила европейских соревнований, единые для всех соревнований по карвингу под эгидой WACS.

Таким образом, Чемпионат России в Екатеринбурге, имеющий статус отборочных соревнований на Чемпионат Европы-2011 имеет формулу, утвержденную для европейского первенства.

**Участники:** к участию в соревнованиях приглашаются индивидуалы, без ограничения по возрасту, профессии и гражданству. Чемпионат России открытый и предполагает международное участие и судейство. Кроме того, соревнования являются частью международного кулинарного чемпионата «ЕВРАЗИЯ» и участники Чемпионата России являются участниками международных соревнований.

**Награды:** золотые, серебряные, бронзовые медали, дипломы, кубки, ценные призы от спонсора за участие в Чемпионате России и в международных соревнованиях «Евразия».

*«Академия карвинга» - спонсор и организатор всех всероссийских соревнований по карвингу, является спонсором российской команды на Чемпионате Европы-2011 (4 человека).*

*Призеры индивидуального и командного Российских чемпионатов квалифицируются на участие в составе команды на Чемпионат Европы-2011.*

### **1-ый день (15 марта).**

- **08.30 - 10.00** Оформление и экспозиция готовых работ – домашнее задание на тему: «Скульптура 3D».

Из собственных сырых овощей и фруктов создать банкетную композицию, сочетая в одной работе различные виды продуктов. Тема композиции «Скульптура». 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:

**«Скульптурой 3D» не считаются барельефы или горельефы. Скульптура должна иметь трехмерную объемно-пространственную форму.**

Оформление приветствуется.

**Допускается использование любых подставок, любого клея и красителей.**

Максимальный размер изделия 80\*80 при высоте 150.

- **11.00 – 11.45** Индивидуальные практические соревнования (выполнение мини-композиции из собственных фруктов или овощей непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей за 45 минут) «Оформление тарелки» (можно несколько) + «Оформление стакана» (можно несколько).

### **ЗАДАЧА № 1:**

Из собственных (без ограничения по количеству, составу и размеру) сырых фруктов (ягод или десертных овощей) создать оформление на тарелке, сочетая в одной работе различные виды продуктов. Тема композиции **«Карвинг-дизайн тарелки»**. Во время практических соревнований важны мастерство и скорость каждого участника, а так же дизайнерские и оформительские навыки, и способности. Количество и размер оформляемых тарелок не ограничен.

### **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. Количество и размер оформляемых стаканов не ограничен.

УСЛОВИЯ:

10.45-11.00 занос продуктов в зону соревнований и предъявление их жюри.

11.00 начало соревнований (без предварительной подготовки оборудования).

Время соревнования 45 минут.

- 85% использованных в композиции продуктов должны быть съедобны без дополнительной термообработки, нарезки или зачистки (дольками или кусками) посетителями банкета.

- Укрепление нарезанных продуктов или композиции на краю тарелки или стакана любым способом, кроме клея.
- Не допускается попадания вырезанных продуктов в коктейль.
- Рекомендуется наполнение стакана цветной жидкостью. Внешнее классическое украшение стакана (сахаром или зонтиками-трубочками) возможно, но жюри не оценивается.
- Разрешается использование только пищевых красителей, зубочисток, деревянных шампуров, подставок, ткани, любых материалов для дизайнерского декоративного оформления композиции.
- **Запрещается использование непищевых красителей, клея и т.п.**
- Работа ведется в форменной профессиональной одежде и только в перчатках.

#### ГРАФИК соревнования 15 марта 2011

08.30 – 10.00	Вход участников в павильон (ввоз дополнительного инвентаря) , занос оборудования и композиции, подготовка рабочего места, оформление композиции
10.00 – 18.00	Экспозиция работ
10.45-11.00	занос продуктов в зону соревнований второй части и предъявление их жюри.
11.00-11.45	Вторая часть первого дня соревнований
10.00 – 13.30	Оценка работ обеих частей соревнования
17.00	Награждение
18.00 – 18.30	Разборка композиций, уборка

Во время соревнований 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.

#### **2-ой день (16 марта).**

- **10.00 – 13.00 Индивидуальные практические соревнования (выполнение композиции из выданной организаторами корзины овощей и фруктов непосредственно в зоне соревнований на глазах у членов жюри и зрителей за 3 часа), тема не ограничена.**

**Участник за 3 часа должен выполнить одну композицию на свободную тему с обязательным использованием овощей и фруктов из набора продуктов, предоставленных оргкомитетом бесплатно непосредственно перед началом соревнования):**

1. Огурец – 3 шт.
2. Морковь – 3 шт.
3. Пекинская капуста – 1 шт.
4. Дайкон – 1 шт.
5. Картофель (варианты по сезону: кольраби, репа) – 5 шт.
6. Тыква (вариант по сезону: арбуз) – 1 шт
7. Папайя – 1 шт.

#### ГРАФИК соревнования 16 марта 2011

09.00 – 10.00	Вход участников в павильон (ввоз дополнительного инвентаря) Подготовка рабочего места
10.00 – 13.00	Выполнение композиции, уборка рабочего места
13.15 – 14.15	Оценка работ
15.00 – 17.30	Экспозиция работ
17.00	Награждение
17.30 – 18.00	Разборка композиций, уборка

## УСЛОВИЯ:

- В случае изменения списка овощей, участникам сообщается заблаговременно.
- Использование заготовок и зачищенных овощей и фруктов не допускается, карвинг по всем продуктам, входящим в состав композиции делается непосредственно во время конкурса.
- Участник должен использовать максимально возможное количество различных продуктов, техник и приемов.
- Запрещается наличие рекламных надписей и др. вида рекламы в композиции.
- Допускается использование собственных продуктов (вместо выдаваемых), входящих в данный список, о чем необходимо сообщить жюри до начала соревнования и предоставить список данных продуктов.
- Не разрешается использовать собственные дополнительные продукты, которые не входят в список продуктов предоставляемых организаторами.
- Запрещается использование непищевых красителей, клея и т.п.
- Работа ведется в форменной профессиональной одежде. Возможна работа без перчаток.

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ДЛЯ ВСЕХ ЭТАПОВ

- Выставочная площадь для работы и выставления композиции – стол 80x80 см., застеленный скатертью. Столы распределяются по жеребьевке и места могут быть как «пристенными», так и «островными».
  - Композиция выполняется только из сырых фруктов (ягод или овощей) без термо- и химической обработки.
  - Разрешается использование пищевых красителей, зубочисток, деревянных шампуров, подставок, ткани, любых материалов для дизайнерского декоративного оформления композиции.
  - В зоне соревнований присутствует вода и возможность подключения индивидуального освещения работы при наличии СОБСТВЕННЫХ ламп освещения и удлинителей.
  - 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.
  - Запрещается наличие рекламных надписей и др. вида рекламы в композиции.
- Во время соревнований 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.
- Присутствие помощников запрещено в любое время соревнований. Участник будет дисквалифицирован, если в его рабочей зоне во время подготовки или выступления появятся посторонние.
  - Во время соревнования организаторами предоставляются: стол, стул, 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.), пульверизаторы, пакеты для мусора и т.п.

## СУДЕЙСТВО

- Оценивает работы международная бригада судей.
- 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 исполнения работы
  8. Оригинальность оформления
  9. Профессионализм (гигиена и чистота, организация рабочего места, график работы)
- Победителей определяют по сумме набранных баллов.

### **ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ОРГАНИЗАТОРОВ и УЧАСТНИКОВ**

- После выступления участник должен убрать рабочее место от мусора и других атрибутов. На столе должна остаться только готовая конкурсная композиция.
- Работы являются частью экспозиции международной выставки и после завершения судейства, должны стоять в экспозиции до конца выставочного дня. Досрочный демонтаж работ запрещен.
- 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 **20 февраля 2011 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.
- Заявки принимаются и рассматриваются по мере поступления. Количество мест ограничено.

Заявки отправляются по e-mail: через организатора соревнований «Академию карвинга» e-mail: [bludova@borner.ru](mailto:bludova@borner.ru)

Блудова Елена +7 (495) 686-68-26.

При отправке по электронной почте, пожалуйста, уточните, получение нами Вашей заявки.