



Принято на заседании  
ОО «Пермская ассоциация кулинаров»  
Протокол № 4 от 23 ноября 2017 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### **XX открытого кулинарного фестиваля «Пермская кухня-2018»**

**Тема:** Пермская земля дружбой народов крепка!

**Цели Фестиваля:** популяризация национальной кухни народов России; развитие рабочего (корпоративного) питания, сохранение национальных кулинарных традиций; выявление и поощрение талантливых, творчески работающих кулинаров; повышение и совершенствование уровня профессионального мастерства и культуры обслуживания в сфере общественного питания, развитие индустрии гостеприимства.

#### **Задачи Фестиваля:**

- популяризация кулинарных и кондитерских изделий из продуктов местных товаропроизводителей;
- повышение уровня профессионального мастерства работников сферы общественного питания;
- популяризация национальной кухни народов Пермского края;
- распространение передового опыта в предприятиях общественного питания города Перми и Пермского края;
- поощрение инициативы юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по совершенствованию организации работы объектов общественного питания и ресторанного бизнеса.

Во время Фестиваля пройдут следующие мероприятия:

- **Благотворительная акция по приготовлению 100 кг. Вянегрета овощного, при участии детей, оставшихся без попечения родителей;**
- **X Краевая Олимпиада «Индустрия питания» среди обучающихся профильных образовательных учреждений (Приурочена к 111-летию РЭУ им. Г.В. Плеханова).**
- **Деловая программа;**
- **Выставка с дегустационной площадкой продукции местных товаропроизводителей.**

**Дата проведения:** 24-25 апреля 2018 года

**Место проведения (площадка Фестиваля):** - в Пермь, ул. Петропавловская, 185, «Дворец молодежи» города Перми.

### **1. Организаторы Фестиваля**

Конкуре организуют:

ОО «Пермская ассоциация кулинаров», Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова при поддержке Союза промышленников и предпринимателей Пермского края «Сотрудничество». Организаторы обеспечивают информационную и спонсорскую поддержку мероприятия, рассмотрение конкурсной документации, предоставляемой участниками, подведение итогов.

### **2. Условия участия в Фестивале**

В Фестивале могут принять участие команды кулинаров, работающих в предприятиях и организациях всех форм собственности, студенты профильных учебных заведений городов Пермского края, а также других регионов России, Ближнего и Дальнего зарубежья.

Перечень профессиональных конкурсов указан в приложении № 1 к настоящему положению.

Участники Фестиваля направляют заявки в оргкомитет. Заявки на участие в конкурсах Фестиваля принимаются до 18 апреля 2017 года - форма заявки приложение № 2.

### **3. Общие положения для всех участников.**

Все продукты, используемые для приготовления, должны иметь соответствующие сертификаты и другие необходимые документы. Организаторы Фестиваля предоставляют место на площадке Фестиваля с оборудованием: электрошпатель, пароконвектомат, холодильник, мойка, производственные столы, стеллаж.

Поварской инструмент, кухонная посуда, мелкий инвентарь не предоставляется.

Кулинары должны выступать в профессиональной одежде: куртка, кофак, брюки, фартук, специальная обувь. Все кулинары, участвующие в приготовлении продуктов, должны иметь при себе действующую санитарную книжку.

По согласованию с организационным комитетом Фестиваля допускается использование ранее приготовленных деталей, требующих большого времени в приготовлении (чипсы, тесто «Филло», соусы и т.д.). Овощи, необходимые для приготовления, должны быть очищены.

Судейские бригады состоят из независимых экспертов, осуществляющих судейства по системе WAKS.

По итогам Фестиваля каждый участник получает диплом участника.

#### **Призовой фонд Фестиваля:**

- за I место медали и дипломы, а также призы от спонсоров Фестиваля;
- за II и III - дипломы, медали и ценные подарки от спонсоров Фестиваля;

- кубки Пермской ассоциации кулинаров;
- победители номинаций награждаются дипломами Фестиваля:
  - за сохранение и возрождение национальных традиций;
  - за индивидуальность, оригинальность и собственный стиль;
  - за профессионализм в поварском искусстве;
  - за профессионализм в кондитерском искусстве;
  - за художественное решение в оформлении;
  - за креативный подход в оформлении блюда;
  - за самый здоровый и сбалансированный обед.

**Заявки направляются по эл. почте: [L.v.o@mail.ru](mailto:L.v.o@mail.ru) не позднее 18 апреля 2018г.**

**Справки по телефонам:**

Плашкина Лариса Викторовна - Телефон: 8-902-80-59-934;  
Обухова Татьяна Владимировна - (342) 282-01-10.

**Участие в Фестивале платное:**

- Командные соревнования - 2 500 рублей за команду;
- Командные соревнования юниоров - 2 000 рублей за команду;
- Индивидуальные соревнования - 1 000 рублей за участие;
- Арт-класс – 500 рублей за работу.

К жеребьевке допускаются лица, представившие платежное поручение.

**Оплата осуществляется со следующей формулировкой: Членский взнос за участие в Фестивале «Пермская кухня», НДС не облагается.**

Средства перечисляются в филиал ОАО ВТБ в г. Нижнем Новгороде на счет Пермской ассоциации кулинаров.

ИП: 5906043041 КПП: 590601001

р/с 40703810013240000016

в филиале ОАО Банк ВТБ в г. Нижнем Новгороде

БИК 042202837

Корр. счет 3010181020000000837

ОГРН 1025900014733

**Перечень профессиональных конкурсов**

**1. Командные соревнования по классу В**

**1.1 Рабочее (корпоративное) питание**

В соревнованиях могут принять участие команды предприятий общественного питания осуществляющих свою деятельность на предприятиях.

Команда на оборудованном участке в течение 90 минут готовит обед.

Обед состоит из четырех блюд (закуска, Первое, Второе блюдо, Сладкое блюдо - кисель).

Рекомендуется для приготовления использовать следующие продукты:

-Холодная закуска - овощи;

-Первое блюдо - сельскохозяйственная птица;

-Горячее блюдо- сельскохозяйственная птица.

Обед готовится в соответствии с нормативными требованиями и физиологическими нормами к категориям, для которых организуется питание, с учетом стоимости рациона. Обед готовится на три персоны - две для дегустации в жюри, одна на экспозицию. Защиту производит капитан команды.

**1.2. Отборочные соревнования «Chef a la Russe - 2019»**

В соревнованиях могут принять участие команды предприятий общественного питания открытой сети, профильных профессиональных учебных заведений, предприятий социального питания. Команда должна иметь официальное название и состоять из трех кулинаров.

Команда на оборудованном участке в течение 90 минут готовит Национальный обед из трех блюд (закуска, второе блюдо, десерт) в ресторанной подаче.

Рекомендуется при приготовлении обеда использовать следующие продукты:

- Холодная закуска: речная рыба реки Кама;

- Горячее блюдо. сельскохозяйственная птица;

- Десерт: мед, ягоды Пермского края.

Обед готовится на три персоны - 2 для жюри, одна - на экспозицию. Конкурсные блюда по их готовности, предоставляются в дегустационное жюри для защиты приготовленных блюд. Для защиты должен выйти капитан команды.

Порядок старта работы команд определяется жеребьевкой перед началом соревнований, проведенной на организационном собрании перед стартом. Старт производится с разрывом в 10 минут.

Экспозиция сопровождается табличкой на столе с указанием названия команды. Основной набор сырья для приготовления обеда определяет команда и привозит с собой. По итогам определяются 3 команды победителей, которые будут награждены призами от генерального партнера ООО «METRO Cash & Carry». Команда, занявшая первое место будет иметь право на участие в апреле 2019 года в чемпионате «Chef a la Russe» г. Москва.

#### **Критерии оценки командных соревнований:**

- гигиена организации рабочего места, рациональное использование продуктов (10 баллов);
- правильность использования технологических приёмов и средств; (20 баллов);
- презентация. Внешний вид блюда, соразмерность порций и новые технологии приготовления блюд (15 баллов);
- вкусовые сочетания, аромат (50 баллов);
- отражение заданной тематики (5 баллов).

### **2. Индивидуальные профессиональные соревнования.**

Участникам конкурса предоставляется площадка, оснащенная необходимым технологическим, холодильным и весоизмерительным оборудованием. Мелкий инвентарь не предоставляется.

#### **Повар категория А - практический класс с дегустацией**

##### **2.1. Соревнования - «Этно-закуска»**

Продолжительность работы 40 минут.

Участник готовит, используя свои продукты и посуду, этно-закуску по старинным рецептам в количестве 2-х порций. Одна на экспозицию, одна в жюри для дегустации. Допускается использование полуфабрикатов и готовых соусов.

##### **2.2. «Черный ящик»**

Продолжительность работы 60 минут.

Участник готовит 2 порции основное горячее блюдо с использованием продуктов из «черного ящика». Продукты для гарнира и соусов, посуда для подачи обеспечивается участниками самостоятельно. Все продукты из «Черного ящика» должны быть использованы.

##### **2.3. «Каша – кормилица наша»**

Продолжительность работы – 60 минут.

Участник готовит 2 вида каши по 2 порции каждой.

Один вид как самостоятельное блюдо, второй вид, как десертное блюдо.

Приветствуется подача с интересными соусами, подходящими по вкусовой и цветовой гамме блюду. Участник использует собственные

продукты, посуду и инвентарь.

##### **2.4 «Мясное рубленое изделие»**

Продолжительность работы 60 минут.

Участник готовит 2 порции блюда. Одна на экспозицию, одна в жюри. Приветствуется подача с интересными гарнирами. Соусами, подходящими по цветовой и вкусовой гамме блюду. Участник использует собственные продукты, посуду и инвентарь.

##### **2.5. «Кондитер»**

Продолжительность работы 60 минут.

Участник готовит два авторских десерта (до 150 гр.) по 2 порции каждого с обязательным оформлением. Продукты для изготовления изделий и посуду для подачи участники используют свою. Допускается использование сложных домашних заготовок.

#### **Критерии оценки индивидуальных соревнований:**

- гигиена организации рабочего места, рациональное использование продуктов (10 баллов);
- правильность использования технологических приёмов и средств; (20 баллов);
- презентация. Внешний вид блюда, соразмерность порций и новые технологии приготовления блюд (15 баллов);
- вкусовые сочетания, аромат (50 баллов);
- отражение заданной тематики (5 баллов).

##### **2.6 Конкурс официантов**

Участник, взяв поднос со стола с выбранными бокалами и выбранной бутылкой вина должен подойти к столу и перед членами жюри открыть своими инструментами бутылку вина, с помощью декантера провести декантацию, порекомендовать, к каким блюдам лучше подавать данное вино, и наполнить равномерно 6 бокалов вином. Доливать не разрешается.

Затем на столе, как можно быстрее показать по 10 способов складывания салфеток: 5 для бизнес-ланча и завтрака, 5 для вечернего банкета и дать их точные названия. Вино, бокалы, салфетки будут предоставлены организаторами.

### **3. Конкурс «Арт-класс» категории D**

#### **3.1. Арт-класс поваров**

Банкетное блюдо

#### **3.2. Арт-класс кондитеров**

- Изделия из мастики или марципана;

**3.3. Класс «Иное»**

- Картины, панно и различные композиции из специй, чая, кофе, сухариков, зерновых и бобовых культур;

В каждом классе участник может выставить только одно изделие.

К каждому блюду и изделию прилагается информационная карточка, где указывается:

- название блюда (изделия), стола;
- Ф.И.О. исполнителя.

Победитель конкурса определяется в каждом классе отдельно по наибольшему количеству набранных баллов по следующим критериям:

- соблюдение требований, предъявляемых к изделиям, конкурсу соответствующего класса;
- степень сложности, дизайн (мастерство лепки, резки, оформления);
- тонкость и изящество оформления изделия, работы;
- воплощение идеи, законченность работы;
- оригинальность исполнения.

Блюда, потерявшие эстетический, и внешний вид, снимаются с экспозиции по согласованию с участником и оргкомитетом.

**Заявка (командные соревнования)  
для участия в XX открытом фестивале кулинарного искусства  
«Пермская кухня»**

Наименование конкурса \_\_\_\_\_

Ф.И.О. участников: \_\_\_\_\_

Место работы: (город, предприятие, адрес) \_\_\_\_\_

Телефон, эл.почта \_\_\_\_\_

Стаж работы, квалификационный разряд участников \_\_\_\_\_

Нуждается или нет в гостинице \_\_\_\_\_

Приложение 2

Заявка (индивидуальные соревнования)  
для участия в XX открытом фестивале кулинарного искусства  
«Пермская кухня»

Наименование конкурса \_\_\_\_\_

Ф.И.О. участника: \_\_\_\_\_

Место работы: (город, предприятие, адрес)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Телефон, эл.почта \_\_\_\_\_

Вид деятельности (повар, кондитер, официант, бармен, пекарь, бариста)

\_\_\_\_\_

Стаж работы, квалификационный разряд

\_\_\_\_\_

Нуждается или нет в гостинице \_\_\_\_\_

ассоциации кулинаров России, ОО «Пермская ассоциация кулинаров» (Не. м.л.с.е 2 аккредитованных судей WACS).

3.4. Дата проведения Олимпиады – 24 и 25 апреля 2018г.

3.5. Место проведения Олимпиады – г. Пермь, ул. Петропавловская, 185, «Дворец молодежи» города Перми.

3.6. Участие команд в Олимпиаде платное. Стоимость участия составляет для школьников – 1 000 рублей за команду.

- 500 рублей Арт-класс (за 1 работу).

- для обучающихся профильных учебных заведений: – 2 000 рублей за команду.

- 500 рублей Арт-класс (за 1 работу).

**ВНИМАНИЕ:** К жеребьевке допускаются команды высшего юниор платёжных группений.

### 3.7. Критерии оценки работы в соревнованиях

- 10 баллов – гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продуктов;
- 25 баллов – правильное профессиональное приёмоуборочное, профессиональные мастерство, сложность приготовления блюда;
- 15 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и порционность;
- 50 баллов – вкус блюда.

Заложка выставляется штрафными баллами: УДЕРЖАНИЕМ Г.БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА.

### 3.8. Цирковой фонд командных и индивидуальных соревнований:

- за 1 место медаль и диплом, а также приз от спонсоров Олимпиады;
- за II и III места - дипломы, медали и денежные подарки от спонсоров Олимпиады.
- победители поминутной награждаются дипломами Олимпиады:
  - ✓ за сохранение и возрождение национальных традиций;
  - ✓ за индивидуальность, оригинальность и собственный стиль;
  - ✓ за художественное решение в оформлении;
  - ✓ за креативный подход в оформлении блюда.
- кубок Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова в честь 111-летия РЭУ за самое активное и многочисленное участие в конкурсной программе Олимпиады.
- Град-При Олимпиады.
- Каждый участник Олимпиады получает - Сертификат.

### 4. Командные соревнования

#### 4.1 «Чёрный ящик» для обучающихся профильных учебных заведений

Команда состоит из двух человек. Команда на оборудованном участке в течение 90 минут готовит три порции блюда по рецепту из продуктов «Чёрного ящика», представленных организаторами, одна порция готового блюда выставляется на экспозицию, две – в дежурное жюри. Защиту проводит капитан команды не более 3 мин.

Дополнительные продукты можно будет взять на «горбу».

Команда определяет, что она будет готовить и дополняет ассортимент подобранных продуктов, затем составляет технологическую схему приготовления блюда для жюри.

- 10 мин. на составление технологической схемы и дополняющей выбор

продуктов

- 75 минут на приёмоуборочные блюда;

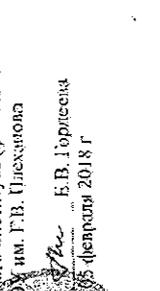
«СОГЛАСОВАНО» Президент

ОО «Пермская ассоциация кулинаров»



«УТВЕРЖДАЮ» Директор

Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова



### ПОЛОЖЕНИЕ

Х Краевой Олимпиады «Индустрия питания» среди обучающихся профильных образовательных учреждений (Приурочена к 111-летию РЭУ им. Г.В. Плеханова)

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение определяет статус Х Краевой Олимпиады «Индустрия питания» (далее Олимпиада), порядок её проведения и финансовую поддержку.
- 1.2. Тема Олимпиады – Пермская земля дружбой являлась в году соревнований для 1.3. Участники соревнований должны явиться в зону соревнований для предельно ранней регистрации не позднее, чем за 20 мин. до времени старта.
- 1.4. Команда может подготовить презентацию для представления блюда и / или команды

1.5. Руководитель команды представляет своего команду в течение всего периода соревнований;

- Ведет переговоры с Оргкомитетом до начала соревнований
- Решает организационные вопросы со спонсорской поддержкой и другие вопросы, связанные с ходом соревнований.
- Руководитель команды не имеет права заходить в боксы во время соревнований.

1.6. Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды, инвентаря и других принадлежностей участников.

1.7. На церемонии награждения все участники соревнований должны присутствовать в профессиональной форме.

### 2. УЧАСТНИКИ ОЛИМПИАДЫ

2.1. Участниками Олимпиады являются обучающиеся школы, от 14 до 17 лет и обучающиеся в профильных учебных заведениях очной формы обучения образовательных учреждений.

Участников Олимпиады должна быть поларская форма, брюки чёрного цвета (джинсы не приемлемы), перчатки и соответствующая профессиональная обувь.

2.2. Заявки от учебных заведений направляются на электронную почту [u.o@ptm.ru](mailto:u.o@ptm.ru), в срок до 18 апреля 2018г. (Приложение № 3.1) с обязательным указанием реквизитов для зачисления депозитов (Приложение № 3.2). *(без указания срока заявки не принимается).*

### 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ОЛИМПИАДЫ

3.1. Организаторы Олимпиады:

- Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова.
- Пермский торгово-экономический образовательный комплекс (ассоциация) «Торговое образование».

ОО «Пермская ассоциация кулинаров»

3.2. Организационный комитет Олимпиады формируется из сотрудников и представителей Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, представителей ассоциаций «Торговое образование» и членов ОО «Пермская ассоциация кулинаров».

3.3. Жюри состоит из российских и региональных судей, членов Национальной



Приложение 3.1  
(на бланке учебного заведения)

**ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ**  
(командные соревнования)  
Х Красной Олимпиады «Индустрия инноваций»  
среди обучающихся профильных образовательных учреждений

Название учебного заведения (согласно уставу) \_\_\_\_\_

| № пп | Ф.И.О. обучающегося | Ф.И.О. капитана команды | Год рождения обучающегося | Группа, курс, класс | Название конкурса | Ф.И.О. преподавателя (мастера п/о) – руководителя команды |
|------|---------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------|-------------------|---|
| 1.   |                     |                         |                           |                     |                   |   |
| 2.   |                     |                         |                           |                     |                   |   |

Е-mail \_\_\_\_\_  
Контактный телефон \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. (полностью) руководителя учебного заведения \_\_\_\_\_  
Реквизиты учебного заведения \_\_\_\_\_

(на бланке учебного заведения)

**ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ**  
(индивидуальные соревнования)  
Х Красной Олимпиады «Индустрия инноваций»  
среди обучающихся профильных образовательных учреждений

Название учебного заведения (согласно уставу) \_\_\_\_\_

| № пп | Ф.И.О. обучающегося | Год рождения обучающегося | Группа, курс, класс | Название конкурса | Ф.И.О. преподавателя (мастера п/о) – руководителя команды |
|------|---------------------|---------------------------|---------------------|-------------------|---|
| 1.   |                     |                           |                     |                   |   |
| 2.   |                     |                           |                     |                   |   |
| 3.   |                     |                           |                     |                   |   |

Е-mail \_\_\_\_\_  
Контактный телефон \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. (полностью) руководителя учебного заведения \_\_\_\_\_  
Реквизиты учебного заведения \_\_\_\_\_

ДОГОВОР

об участии в студенческом мероприятии

г. Пермь

2018 г.

настоящей в дальнейшем «Заказчик», в лице \_\_\_\_\_ с одной стороны и действующий на долевой основе образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (РЭУ им. Г.В. Плеханова), осуществляющее образовательную деятельность по основной специальности от 30 ноября 2015 г. № 1789, выданной Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки, именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова Торресной Елена Валентиновна, действующий на основании Положения о филиале и распоряжения № 491/Д от 01.09.2017 г. с одной стороны, с другой стороны заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Заказчик поручает а Исполнителю организовать и провести 24-25 марта 2018 г. Студенческое мероприятие - X Краевую Олимпиаду «Интеллектуальные игры» (далее – «Мероприятие») г. Пермь, ул. Петропавловская, 185, 6/Лавровый майданский корпус Пермь, в течение обязательных необходимых условий для участия в Мероприятии студента (студентки) Заказчика (далее – «Участника») в количестве \_\_\_\_\_ человек, являющихся Заказчиком.

В обязанности Исполнителя входит организация и проведение Мероприятия в соответствии с утвержденной Исполнителем Программой, индивидуальное обслуживание Участников Мероприятия, в случаях, установленных Положением Мероприятия, направление Исполнителя (представителя).

2. В своем очерке, участие Заказчик обязуется

- обеспечить участие Участников в Мероприятии,
- оплатить Исполнителю организационный сбор в связи с участием Участников в Мероприятии в сумме 2 200 (Два тысячи двести) рублей (00 копеек, с учетом НДС, за каждого участника), оплата производится бухгалтером Заказчика (\_\_\_\_\_ рублей (00 копеек с учетом НДС) за каждого участника индивидуального конкурса Агр-классе.\*

3. Во всем ином, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются Положением Мероприятия и действующим законодательством.

4. Заказчик, подписывая настоящий договор, тем самым подтверждает, что Положение Мероприятия известно до его подписания.

5. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон.

\* Если учебные задания выполняются на участие в нескольких конкурсах, то договор заключается на каждый конкурс отдельно.

**РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН**

**Заказчик:** \_\_\_\_\_

Исполнитель:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,  
 Пермский институт (филиал)  
 614070, г. Пермь, Бульвар Улларина, д. 37,  
 ИНН 7705043493, КПП 590643001  
 (получатель: УФК для Пермскому краю  
 (Пермский институт (филиал) ФГБОУ ВО РЭУ  
 имени Г.В. Плеханова л/сч. 205661140950  
 Банк получатель: Отделение Пермь  
 Р/сч 40501810500002000002 БИК 045773001  
 Директор \_\_\_\_\_ Е. В. Гарцева  
 М. П. \_\_\_\_\_

М. П.