



Утверждаю _____ М.И. Иноземцева
Директор паназиатского ресторана Zuma
13.03.2019

**Положение о проведении третьего поварского
чемпионата на Дальнем Востоке
«Zuma Kitchen Profi»
Spring - 2019**

1. Общие положения:

1.1. Область применения

1.1.2. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения третьего поварского чемпионата на Дальнем Востоке «Zuma Kitchen Profi» / Spring-2019 (далее «чемпионат»), систему оценки результатов чемпионата и определение его победителей.

2. Цели и задачи чемпионата:

2.1. Целью проведения Чемпионата является:

- развитие ресторанной культуры;
- повышение престижа и популяризации работы поваров;
- повышение качества профессиональной подготовки специалистов в регионе,
 - определение талантливых и амбициозных профессионалов, желающих развиваться в профессии.

2.2. Основные задачи Чемпионата:

- повышение квалификации рабочих поварских кадров до уровня мировых стандартов;
- объединение заинтересованных лиц и структур в ассоциацию «WorldKitchenProfi FarEast»;
- создание сетевой технологической, методической и организационной инфраструктуры по отбору и подготовке участников чемпионатов поварского искусства в регионе;
- отработка организационного обеспечения проведения региональных чемпионатов поварского искусства;
- популяризация движения «WorldKitchenProfi Far East».

3. Организаторы чемпионата:

3.1. Учредителем и Организатором Чемпионата выступает паназиатский ресторан «Zuma», г. Владивосток, ул. Фонтанная, 2

4. Участники Чемпионата:

4.1. К участию приглашаются повара Дальнего Востока.

4.1.2. Возраст участников – от 18 до 35 лет.

4.1.3 К участию в финальном этапе принимается один человек от одного проекта.

5. Организация и условия проведения Чемпионата:

5.1 Чемпионат проходит в 3 этапа:

- Первый этап - отборочный:

-прием заявок и анкет

-заявка и анкета на участие в конкурсе принимаются по электронной почте: kitchenprofi@zumavl.ru с 12 по 24 марта 2019г. до 23.59

- Второй этап - теоретический:

-для прохождения в финальный этап соревнований все зарегистрированные участники должны дистанционно пройти тест для Kitchen-менеджера на сайте онлайн-университета ресторанного бизнеса WelcomePro;

-начало тестирования начинается с момента регистрации и проходит с 25 марта с 18_00 по 26 марта 2019г. до 18_00;

-результаты тестирования будут размещены в профиле: @zumakitchenprofi в инстаграмме;

-в финальный этап конкурса проходят 10 участников, отобранных членами жюри по результатам отборочного этапа и теоретического задания;

-за день до финального состязания Организатор проводит установочную встречу.

- Третий этап - практический (финал):

-приготовление двух блюд из продуктов, утвержденных жюри;

-время на приготовление – 90мин.

-презентация блюда в виде легенды жюри – 1 мин. в порядке списочного состава по итогам тестирования.

5.2 Организация, условия и порядок проведения третьего этапа практического соревнования (финал):

- организатор самостоятельно выбирает площадку для проведения практического этапа соревнований (финал);
- в данном сезоне площадкой для проведения финального практического состязания Чемпионата выбрана;
- дата проведения практического финального состязания назначена 2 апреля 2019г. Начало 13.00

5.2.1. Организатор утверждает план размещения боксов (рабочих мест) и оборудования, бланк оценочного листа, а также состав жюри конкурса.

5.2.2. Организатор предоставляет для проведения соревнований финального этапа боксы, оснащенные технологическим оборудованием, продуктами, посудой и инвентарем.

5.2.3. Запрещается использование заготовок.

5.3. Требования к участникам третьего практического этапа:

5.3.1. Участники обязаны выступать в своей профессиональной одежде (китель, брюки, фартук и специальная обувь);

5.3.2. Наличие действующей личной медицинской книжки обязательно;

5.3.3. Для регистрации, инструктажа Участники прибывают на площадку конкурса за 2 часа до начала соревнований;

5.3.4. Все участники должны неукоснительно соблюдать Правила и Нормы охраны труда и техники безопасности, принятые в Российской Федерации;

5.4.4. Участники, прошедшие в финальный этап Чемпионата, освобождаются от орг. взносов;

5.5.5. Расходы на проезд во Владивосток в день проведения конкурса участник несет самостоятельно.

6. Судейство Чемпионата

6.1. Состав жюри разделен на две категории:

-Категория «Профи» - жюри, состоящее из 3-х экспертов, известных бренд-шеф-поваров из различных городов;

-Категория «Медиа» - жюри, состоящее из 3-х экспертов, в том числе журналистов и ресторанных критиков ведущих приморских СМИ.

6.2. Организатор утверждает состав жюри в обеих категориях.

7. Критерии оценивания :

7.1. Работы финалистов согласно заданиям конкурса оцениваются по объективным и субъективным критериям:

- Объективные критерии (оценивают только жюри категории «Профи»):
 - соответствие внешнего вида повара требованиям конкурса;
 - соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления
 - использование инвентаря по правилам санитарии;
 - соблюдение чистоты тарелки при подачи.
- Субъективные критерии (оценивают жюри обеих категорий «Профи» и «Медиа»):
 - легенда создания блюда;
 - название блюда;
 - визуальное впечатление о блюде - соблюдение цветового сочетания;
 - визуальное впечатление о блюде – стиль;
 - визуальное впечатление о блюде - креативность подачи, оригинальность;
 - соответствие блюда современным тенденциям;
 - вкус блюда.

8. Определение победителей и награждение участников конкурса:

8.1. Решение жюри об определении победителей Чемпионата определяется по количеству набранных баллов за финальный третий этап соревнований.

8.2. Решение жюри оформляется протоколом.

8.2.1. Протокол о подведении итогов и определении победителей конкурса подписывается всеми членами жюри.

8.2.2. Победители будут определены сразу после третьего этапа,

8.3. Церемония награждения состоится в месте проведения конкурса:

8.3.1. Все участники конкурса награждаются дипломами и памятными подарками от организаторов и партнеров Чемпионата.

8.3.2. Главный приз конкурса:

-Поездка на главное событие года в сфере гастрономии GASTREET 2019 с билетом Chef.

