

ПОЛОЖЕНИЕ

XI Чемпионата «Лучший Кондитер Сибири-2018»

29 марта 2018 года, в рамках выставки «Пищевая индустрия. Современное хлебопечение» пройдет «Сибирский Форум Хлебопечения» и Чемпионат «Лучший кондитер Сибири».

К участию в соревнованиях приглашаются индивидуальные участники, специалисты предприятий хлебопекарной промышленности, кондитеры предприятий общественного питания, специализированных кондитерских цехов и цехов при супермаркетах.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Соревнования проходят в двух номинациях:

1. **Арт-класс (домашнее задание). Категория: Кондитерское отделение без дегустации. Трехъярусный торт на тему «Детский праздничный торт»**

Для выставления композиции Организатор предоставляет выставочное место – 80x80 см.

Выставляется готовый трехъярусный торт на подставке или без нее. Высота бисквита без оформления не более 50 мм для одного коржа. Высота торта с оформлением, без использования декоративной подставки не более 60-65 см. Высота одного коржа с оформлением при использовании декоративной подставки не более 40 см. Диаметр бисквита не более 45 см. Цветовая гамма торта не более 5 цветов. Максимальный вес торта до 6 кг.

Размеры основания для торта (пьедестала) не более 76x76см. Торт украшается только вручную. Все элементы декорации торта, за исключением основания /пьедестала/, должны быть изготовлены из съедобных материалов. Украшения могут быть из карамели, пастилажа, мастики или цветочной пасты, сахарной пасты, марципана. Можно использовать кондитерские техники: велюр, шоколад, английскую технику изготовления цветов и другие. Допускается использование тычинок, проволоки для цветов в английской технике. Часть торта должна быть представлена в разрезе для жюри. Допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций.

Экспозиция оформляется дополнительными аксессуарами для более удачной презентации торта. Это могут быть цветы, драпировка, свечи и т.п./элементы выбираются по собственному усмотрению участника/. Торт и декорации должны составлять единую, гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике.

Критерии судейства

Каждый класс кондитерского отделения оценивается по собственным критериям:

Соответствие заданной теме 10 баллов

Презентация и общее впечатление 30 баллов

Презентация работы должна выполняться в соответствии с эстетическими и этическими принципами.

Техника и уровень сложности 40 баллов

Оценивается художественность и профессионализм исполнения.

Максимальное количество баллов / полбалла не присваиваются. / 80

Торт выставляется в специальной зоне экспозиции, где находится в течение 2х дней выставки.

2. Практический класс «Авторский торт» на свободную тему.

Категория: Кондитерское отделение с дегустацией. Оформление торта в боксе.

Каждый участник делает торт по своей рецептуре. Участники за 3 часа, включая подготовку и уборку рабочего места, должны украсить готовую бисквитную основу. Бисквитная основа, крем, конд. мешки, глазурь и т.п. готовится и /обеспечивается/ самими участниками и может быть принесено уже готовым, но собрано, завершено и декорировано во время соревнования.

Количество: 2 одинаковых торта из расчета на 8 человек каждый.

Размеры и форма на усмотрение участника.

Вес каждого торта должен быть от 900 г до 1 100 г (включая подложку и декор).

Подложка обеспечивается участником самостоятельно.

Презентация:
- 1 торт для дегустации жюри
- 1 торт на демонстрацию зрителям

Критерии судейства

Презентация/инновация 20 баллов

Оценивается аппетитность блюда, современный стиль.

Вкус 20 баллов

Гармоничное сочетание цвета, аромата и вкуса, практичность, изделие должно быть легко усваиваемым.

Правильное профессиональное приготовление 20 баллов

Правильное использование (выполнение) базовых техник в соответствии с современными кулинарными тенденциями.

Расположение элементов оформления/ подача 20 баллов

Рациональное расположение различных элементов, отсутствие нагромождения элементов декора.

Максимальное количество баллов / полбалла не присваиваются. / 80

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ.

По каждой из номинаций выявляются победители в личном зачете.

Заявки принимаются до 15 марта 2017г.

Условия участия в Чемпионате.

Арт-класс. Праздничный торт. 1500 рублей

Практический класс. Оформление торта в боксе. 1300 рублей

ОРГКОМИТЕТ мероприятия

«Сибирская Ассоциация Гостеприимства»

По вопросам, связанным с участием в мероприятиях, обращаться:

660041, г. Красноярск, ул. Курчатова, 1 «А», оф. 73-74.

Тел/факс: +7 (391) 246-35-45, сот. тел.: +7-902-923-79-15.

E-mail: mbezfamilnaya@mail.ru, krassag@mail.ru, gostepriimstvo@gmail.com

Получить более подробную информацию по соревнованиям и скачать формулы соревнований, посмотреть участников и жюри можно на сайте www.new.krasfair.ru/sag/.

АНКЕТА – ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ
В XI Чемпионате «Лучший Кондитер Сибири»
29 марта 2018 г.

В правых колонках отметить знаком «V» или «X» классы, в которых хотите участвовать.

Чемпионат «Лучший Кондитер Сибири»:		
•	<i>Практика в боксе</i>	
•	<i>Арт-класс</i>	

Разборчиво заполнить все пункты от руки печатными буквами, или на компьютере.

Фамилия		Имя		Отчество	
Дата рождения					
Место работы					
Должность				Специальность/ разряд/ квалификация	
Полный адрес работы, в т.ч. почтовый		ул.			
		индекс		город	
				страна	
Рабочий телефон		код /тел.		Факс:	
				E-mail:	
Контактный телефон (сотовый)					

Подпись руководителя _____
 М.П.

Дата _____

Оплата: (укажите данные/ реквизиты, какой организацией будет производиться оплата)

Наименование организации	
Юридический адрес/ Фактический адрес	
ИНН/КПП	
Полное наименование банка	
Расчетный счет	
Кор. счет банка/ БИК	
Ф.И.О. руководителя	
Телефон/Факс/e-mail	

Оргкомитет: 660041, г.Красноярск, ул. Курчатова, 1 «А», оф. 73-74.

Тел/факс: +7 (391) 246-35-45, сот. тел.: +7-902-923-79-15.

E-mail: mbezfamilnaya@mail.ru, krassag@mail.ru, gostepriimstvo@gmail.com,



Руководителю предприятия

Региональный отборочный этап конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в рамках XI Чемпионата лучший кондитер Сибири 29 марта 2018 года

Чемпионат лучший кондитер Сибири ежегодно проводится Сибирской Ассоциацией Гостеприимства в рамках «Сибирского Форума Хлебопечения».

Его основные цели - повышение престижа профессии Кондитера, пропаганда достижений и передового опыта участников конкурса; содействие в привлечении молодежи для обучения и трудоустройства.

В 2018 году соревнования пройдут как отборочный этап на конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» по следующим номинациям, утвержденным Оргкомитетом конкурса:

- 1) Арт-класс**
- 2) Практика в боксе**

Победители XI Чемпионата лучший кондитер Сибири будут представлять Красноярский край в финале конкурса. Финал конкурса «Лучший по профессии» будет проходить в форме очных соревнований с выполнением конкретных производственных заданий. Финальный этап по конкретным номинациям организуется на базе производственных предприятий. Призерам конкурса «Лучший по профессии» в каждой номинации выплачивается денежное поощрение: 300 тыс. рублей – занявшим первые места, 200 тыс. рублей – занявшим вторые места и 100 тыс. рублей – занявшим третьи места.

*С уважением, менеджер проекта «Сибирский форум хлебопечения»
Кириллова Анастасия Леонидовна*

Вся информация:

«Сибирская Ассоциация Гостеприимства»
660041, Красноярск, Курчатова, 1а
Тел/факс: +7(391)246-35-45, +7-933-322-00-60
e-mail: krassag@mail.ru , gostepriimstvo@gmail.com
сайт: www.krasfair.ru/sag/.

Справочно:

В конкурсе могут принять участие работники организаций, зарегистрированных в Российской Федерации независимо от формы собственности, организационно-правовой формы, отраслевой принадлежности, их филиалов по согласованию с создавшими их юридическими лицами.

В федеральном этапе конкурса принимают участие победители регионального этапа конкурса, номинированные региональными конкурсными комиссиями субъектов Российской Федерации.

Участие в конкурсе на уровне субъектов Российской Федерации и федеральном уровне является бесплатным.