

# TOP SPACE FOOD AWARD

Соревнования **The Top Space Food Awards** – это уникальное международное кулинарное шоу-соревнование среди шеф-поваров

## 1. ВВОДНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

### 1.1. ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

**Дата проведения соревнований:** 26 октября 2018 года

**Место проведения финала:** Казань, ВЦ Казанская Ярмарка, в рамках Международной выставки **HORECA by Kazan 2018. Hospitality&Gastro EXPO** (<http://horeca-kazan.ru/>), даты выставки - 24 -26 октября 2018 года.

Соревнования проводятся в один день, 26 октября.

### 1.2. ОРГАНИЗАТОРЫ

Организатором соревнования **The Top Space Food Awards** выступает PR- агентство S-LuxStudio, ГК «Линия Вкуса», Музей космонавтики и ООО «КосмоПит» при поддержке Национальной Ассоциации Кулинаров России (член WACS), космонавты.

### 1.3. УЧАСТНИКИ

В соревнованиях принимает участие 12 команд.

В чемпионате принимают участие команды, по 1 шеф-повару в каждой команде.

Участником соревнований может стать кулинар, работающий по профилю (шеф-повар, су-шеф) на предприятии питания, представляющих услуги питания.

К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации команды копию действующей медицинской книжки (в случае иностранных участников - международные сертификаты и допуски к работе на кухне) и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал.

Организаторы предоставляют услуги стажеров-помощников (студентов кулинарных колледжей) по 1 человеку на каждый бокс. Команда может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственно готовки меню и подготовки продуктов.

## 2. КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- до 15 октября 2018 прислать в Оргкомитет на: [space@horeca-kazan.ru](mailto:space@horeca-kazan.ru) гарантийное письмо-подтверждение об участии;
- до 15 октября прислать в Оргкомитет в электронном виде анкету участника (биография с регалиями, 1000 символов с пробелами и фотографией (портретная, в белой поварской форме, в формате \*.jpeg не менее 1 мегабайта и 300 dpi);
- до 15 октября прислать в Оргкомитет технологические карты (на русском/английском языках) конкурсных командных блюд.

# TOP SPACE FOOD AWARD

## 3. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

- Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками 25 октября с 17 до 18 на территории, где пройдут соревнования;
- На данной встрече должны присутствовать участники соревнования;
- На данной встрече повара смогут познакомиться и сформулировать конкретные задачи для поваров помощников, которых предоставит Ассоциация Кулинаров;
- На встрече будет выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования;
- На встрече будет произведена передача участникам униформы (китель и фартук);
- Участники смогут расположить привезенные продукты в общих холодильниках;
- На встрече пройдет обсуждение работы по сменам с помощью жеребьевки\* и решение организационных вопросов (раздевалки, рабочие места, помощники в боксах и т.д.).

**\* Так как соревнования будут проходить в 3 смены по 3 участника, во время жеребьевки шеф-повара вытягивают номер участника, определяющий 1-ю или 2-ю смену.**

## 4. СОРЕВНОВАНИЯ

Соревнования проводятся 26 октября 2018 года на территории выставки **HORECA by Kazan 2018. Hospitality&Gastro EXPO.**

Все команды делятся на смены по 3 участника в каждой. (В соответствии с жеребьевкой).

26 октября 3 участника соревнуются в первую смену (после открытия соревнований).

26 октября 3 участника соревнуются во вторую смену (после первой смены и перерыва).

Порядок выступления команд в группах и номера будет предложен Оргкомитетом, исходя из жеребьевки 25 октября (см. блок «ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ»).

По количеству баллов определяются три команды, которые займут, соответственно, призовые места.

Награждение команд-участников происходит во второй половине дня соревнований (см. п.6 РАСПИСАНИЕ)

### Обязательные условия соревнования:

Каждая команда должна из своих продуктов в течение за 90 минут приготовить набор блюд для Жюри в двух подачах (ресторанная и в тубике): вегетарианское блюдо, горячее блюдо, десерт.

Подача в тубике: блюдо измельчается в мясорубке и помещается в алюминиевую тубу (выходное отверстие алюминиевой тубы 6 мм).

Масса нетто содержимого одной тубы 165 граммов.

# TOP SPACE FOOD AWARD

**Команды стартуют с 5-минутным интервалом, для того, чтобы презентация проходила поочередно.**

Все шесть блюд (три позиции) должны быть поданы одновременно ровно через 90 минут или раньше. Шеф-повар делает презентацию блюда перед жюри в течение 5 минут с объяснением, почему именно эти блюда должны попасть в Космос.

До начала соревнования участникам отводится 30 мин. на размещение своих продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 30 мин. для приведения соревновательного бокса в исходное состояние. (Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту боксов вовремя и после завершения работы, и назначать штрафные балы за ненадлежащий вид боксов.)

## 5. РАСПИСАНИЕ

### 25 октября

17:00 – 18:00 ОСМОТР ПЛОЩАДКИ+ Жеребьевка.

### 26 октября

9:00 ПРИБЫТИЕ ПОВАРОВ НА ПЛОЩАДКУ (\*подготовка рабочего места).

10:00 – Торжественное открытие первого в России конкурса Top Space Food Award

10:30 — 12:00 Состязания шеф-поваров. Выход поваров с 5-минутной задержкой.

#### 12:00-12:15 ПРЕЗЕНТАЦИЯ 1 СМЕНЫ

Презентация блюд поварами участниками для жюри, 5 минут на каждого повара.

#### 12:15 – 13:00 ПЕРЕРЫВ

Уборка и подготовка 2 смены к работе.

#### 13:00 – 15:30 2 СМЕНА

Состязание шеф-поваров. Выход поваров с 5-минутной задержкой.

#### 15:30 -16:00 ПРЕЗЕНТАЦИЯ 2 СМЕНЫ

Презентация блюд поварами участниками для жюри, 5 минут на каждого повара.

#### 16:00 – 16:15 РАБОТА ЖЮРИ

#### 16:30 – НАГРАЖДЕНИЕ НОМИНАНТОВ

19:00 — НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЯ в рамках Торжественной церемонии закрытия выставки NORECA by Kazan 2018.

# TOP SPACE FOOD AWARD

## 6. РАБОЧИЕ БОКСЫ

### 6.1. ОБОРУДОВАНИЕ

Участникам предоставляется рабочий бокс: столы, пароконвектомат, индукционная плита, 2 общих холодильника, миксер, блендер. Все дополнительное оборудование **участники могут привозить с собой**, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

Оборудование для упаковки в тубики: общая мясорубка, кондитерские мешки, а также тубусы предоставляются Оргкомитетом.

### 6.2. ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

- На время проведения соревнований участники приносят кухонную посуду и инвентарь: доски, сотейники, сковороды, миски. А так же собственный мелкий инвентарь.
- Участникам необходимо использовать свой личный профессиональный инструмент (ножи и т.д.)
- Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на тарелках, (классические белые 28-30 см, плоские с бортиком).
- Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).

### 6.3. ПРОДУКТЫ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ

- Участники используют собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается).
- Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны): овощи, грибы, фрукты, салат, зелень; фасоль и горох могут быть предварительно замочены.
- Салаты – вымытые, очищенные, не смешанные и не резанные.
- Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резанные, должны быть сырыми (томаты могут быть бланшированные и очищенные от кожуры, бобы также могут быть очищены от кожуры), не допускается никаких овощных пюре.
- Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.
- Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-глас»).

## 7. ПРИЗОВОЙ ФОНД

# TOP SPACE FOOD AWARD

По итогам конкурса компания «Космопит» включит лучшие блюда в основную линейку выпускаемой продукции, на упаковке будет нанесена соответствующая надпись по примеру «Авторское блюдо шеф-повара Иванова Ивана. Победитель конкурса Top Space Food Award. Казань, 2018. Распространение будет происходить по всей России и за рубежом.

Кроме того, победителям (1, 2, 3 место) соревнования вручается кубок, медаль и диплом. Все остальные участники получают Дипломы номинантов.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы, которые определяет Оргкомитет.

## 8. ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из известных шеф-поваров и экспертов в области кулинарии, космического питания, космонавты.

## 9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

Максимальное количество баллов - 100

**50 БАЛЛОВ** – вкус блюда.

**25 БАЛЛОВ** – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда; соответствие стандартам бортового питания.

**15 БАЛЛОВ** – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации.

**10 БАЛЛОВ** – гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта.

## 10. УНИФОРМА

Участники, находясь в зоне проведения соревнований, должны быть одеты в поварскую форму.

Оргкомитет предоставляет участникам официальную поварскую униформу: фартук и колпак. Низ - брюки/юбка черного цвета (джинсы не приемлемы) и соответствующая профессиональная обувь.

Категорически запрещается ношение участниками полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

## 11. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в расписании соревнований.
2. Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки (предоставляются Организатором) и медицинские книжки.

# TOP SPACE FOOD AWARD

3. Участник может подготовить презентацию для представления блюд и/или команды.

Организаторы имеют право вносить изменения и дополнения в правила соревнований не позднее, чем за 15 дней до начала соревнований.

## 12. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

На церемонии награждения должны присутствовать все участники соревнований в официальной униформе, в белых поварских куртках, фартуках и колпаках.

## 13. ОРГКОМИТЕТ The Top Space Food Awards

По всем вопросам можно обращаться к Шеф-продюсеру мероприятия

Булейко Юлия Владимировна

E-mail: [space@horeca-kazan.ru](mailto:space@horeca-kazan.ru)

Тел.: +79172485999