

Литературно-кулинарный фестиваль  
«Тургеневский бережок»



**Конкурс поваров «Лучшее мясное блюдо тургеневских времен»**



**Программа проведения конкурса (соревнований) по поварскому искусству.**

21 сентября 2018г.

ТМК «ГРИНН» Конгресс-Холл 4 этаж

10.00 – 15.00ч.

**Номинации:**

«Лучшее мясное блюдо Тургеневской эпохи»

«Лучшая презентация»

«Лучшая сервировка»

*Регламент соревнований*

1. Отправка заявки на участие автоматически означает согласие с правилами и условиями проведения соревнований. (Приложение 1)
2. Взнос на участие составляет : 1000 рублей
3. Участники выступают в профессиональной одежде (куртка, брюки, колпак, фартук, профессиональная обувь).
4. Весь мусор и отходы после выполнения работы должны быть убраны,

также участники соревнований после выступления должны убрать рабочее место и используемое оборудование.

5. Все демонстрационные изделия должны иметь технологическую карту блюда (рецептура).
6. Все блюда готовятся непосредственно во время конкурса.
7. Запрещается использовать готовые полуфабрикаты.
8. Участник имеет право использовать готовые элементы декора для выставочных блюд.
9. Участник готовит одно блюдо в двух экземплярах: один для гостей конкурса, второй для жюри.
10. Все работы должны выставляться согласно установленному расписанию.
11. Участникам даётся один час на выполнение. Настоятельно рекомендуется участникам не оставлять на рабочих местах свой инвентарь.
12. Предварительная регистрация - участники соревнований должны явиться до начала соревнований за 60 минут и зарегистрироваться в списках.
13. Посуда, инвентарь, ингредиенты и прочие атрибуты привозят сами участники.
14. Во время выступления участник должен соблюдать правила гигиены.
15. Презентация блюда производится участником на собственной посуде.
16. Участник, нарушивший любое из данных правил, может быть дисквалифицирован.
17. В случае серьезной полемики по поводу правил или проблем, не указанных в правилах соревнований, ситуацию рассмотрят жюри и/или Организационный комитет.

### **Основные критерии для оценки участников:**

- организация рабочего места
- соблюдение гигиены при работе
- уровень профессионализма
- владение техникой приготовления
- общее впечатление
- фантазия
- вкус и запах блюда
- составление композиции, сочетание цвета блюда
- презентация блюда
- соблюдение отведенного времени, на приготовление
- вес готового блюда

## **Традиционная кухня Орловщины:**

«Лучшее мясное блюдо Тургеневской эпохи» – представление опыта лучших образцов кулинарного искусства.

**Цель:** показать знания и умения участников конкурса по приготовлению традиционной пищи Орловского края тургеневской эпохи.

### **Задачи:**

- Развивать умения вкусно и разнообразно готовить.
- Повышать интерес к кулинарии и национальной кухне.
- Популяризировать кулинарные блюда Тургеневской эпохи.
- Создать гастрономический бренд Орловщины.

**Тема:** «Лучшее мясное блюдо Тургеневской эпохи»

Середина 19 века – это эпоха расцвета в России живописи, музыки, писательства. Интересно узнать и посмотреть варианты рецептов и приготовление блюд Тургеневской эпохи.

### **Условия конкурса:**

Начало конкурса в 10:00 (начало регистрации участников в 9:00)  
Участник должен приготовить основное блюдо из мяса.

Регламент приготовления до 45 минут + 15 мин на подготовку и оформление. 10 мин – презентация.

Готовятся 5 порций и подаются индивидуально (4порции для жюри, пятая порция - для демонстрации).

Блюдо подается в горячем виде.

Допустимый выход блюда от 300 гр. до 1кг.

**Основные ингредиенты для конкурсного блюда** (заявка на сырье в Приложение 2):

1. Мясо (говядина, телятина)
2. Овощи (картофель, морковь, свекла, лук, репа, тыква)

3. Зелень (лук, базилик, петрушка, укроп)
4. Крупа (ячменная, гречневая, манная, овсяная, пшеничная, полбяная)
5. Масло (сливочное, растительное)
6. Лимон
7. Винный уксус (белый, красный)
8. Специи (перец черный, чеснок)

**Оборудование на рабочем месте для участников:**

1. Плита двухкомфорочная
2. Пароконвектомат автономный
3. Гриль
4. Блендер
5. Микроволновая печь
6. Доска разделочная
7. Столы рабочие
9. Слайсер

**Оценка жюри:**

Оценка участников в конкурсе поваров определяется жюри по сумме набранных баллов по следующим критериям:

- ✓ Оригинальность блюда (сложность, следование кулинарной моде Тургеневских времен) – 10 баллов.
- ✓ Вкус блюда – 10 баллов.
- ✓ Представление блюда – 10 баллов.
- ✓ Оформление блюда – 10 баллов.
- ✓ Отражение названия в оформлении блюда - до 10 баллов
- ✓ Сервировка (знание характеристик и назначение столовых приборов и посуды) - до 10 баллов

- Все блюда должны быть выполнены на глазах у членов жюри и гостей конкурса. Предварительная обработка ингредиентов должна быть минимальной.
- Дополнительные продукты и посуду для приготовления и подачи блюда участники приносят с собой.
- Соусы для блюд готовятся на месте. Разрешается использовать заготовки для соусов, требующих большего времени приготовления.

**Не допускаются** для изготовления соусов сухие смеси промышленного изготовления.

- **Не допускается** использовать бальзамические уксусы.
- **Разрешается** использование прошедших первичную обработку овощей, мяса, но не нарезанных.
- Разрешается заранее взвесить и разложить необходимые для конкурса продукты по индивидуальным боксам.

Участники Конкурса предоставляют в адрес рабочей группы заявку на участие в Конкурсе (Приложение 1) и заявку на ингредиенты (Приложение 2), заверенную руководителем предприятия, до 10 сентября 2018 года по адресу: г. Орел, ул. Наугорское шоссе, 3 Союз «Орловская торгово-промышленная палата», телефон/факс 8 (4862)73-66-07 или по e-mail: [evm@tpporel.ru](mailto:evm@tpporel.ru) , [kto@tpporel.ru](mailto:kto@tpporel.ru) .

**Заявка на участие**  
**в конкурсе кулинарного искусства**  
**«Лучшее мясное блюдо Тургеневской эпохи»**  
**среди поваров предприятий общественного питания и профильных**  
**учебных учреждений**

**Участник:** \_\_\_\_\_  
 Наименование организации

	<b>Ф.И.О. участника</b>	<b>должность</b>	<b>контакты (телефон, эл. почта)</b>	<b>Название номинации конкурса, в котором принимает участие</b>

Руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

подпись Ф.И.О.

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

