Утверждаю М.М. Иноземцева
Директор паназиатского ресторана Zuma
25.01.2024

Положение о проведении четвертого поварского чемпионата на Дальнем Востоке

«RUMA KITCHEN PROFI 2024»

1. Общие положения:

1.1. Область применения

1.1.2. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения Четвертого поварского чемпионата на Дальнем Востоке «RUMA KITCHEN PROFI 2024» (далее «Чемпионат»), систему оценки результатов чемпионата и определение его победителей.

2.Цели и задачи чемпионата:

2.1. Целью проведения Чемпионата является:
- развитие ресторанной культуры в регионе;
- повышение престижа и популяризации работы поваром;
- 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 «World Kitchen Profi 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 «World Kitchen Profi Far East».

3.Организаторы чемпионата:

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

3.2. Организаторами Чемпионата выступают:

- паназиатский ресторан «Zuma», г. Владивосток, ул. Фонтанная, 2;
- Компания ООО «Броско» (Невада), Хабаровск, Пионерская улица, 2В.

3.3. Контактная информация:

Email - kitchenprofi2024@gmail.com

4.Участники Чемпионата:

4.1. К участию приглашаются повара Дальнего Востока;

4.1.2. Возраст участников – от 18 до 45 лет;

4.2. Все затраты по подготовке, самоорганизации и перемещений для участия в конкурсе участник несет самостоятельно.

5. Организация и условия проведения Чемпионата:

5.1 Чемпионат проходит в 3 этапа.

Первый этап – отборочный:

- прием заявок и анкет участников
- заявка и анкета на участие в конкурсе принимаются в форме на сайте www.rumarest.ru/kitchen2024 с 25 января по 18 марта 2024 г. до 12.00.

Второй этап – теоретический:

- для прохождения в практический финальный этап соревнований все зарегистрированные участники должны дистанционно пройти тест, доступ к сайту предоставляется организатором на основании представленных данных от участников;
- начало тестирования 18 марта в 14:00 по 22 марта 18.00;
- результаты тестирования всех участников будут размещены в профиле:@zumakitchenprofi и на сайте конкурса www.rumarest.ru/kitchen2024;
- в практический финальный этап конкурса проходят 12 участников, отобранные членами жюри по результатам отборочного этапа и теоретического задания;
- при условии равного набора баллов несколькими участниками, решение о прохождении в следующий этап принимает жюри по личным предпочтениям;

- за неделю до финального состязания Организатор проводит установочную встречу со всеми участниками.
- допуск участников на следующий этап проводиться на основании критериев:
  - полнота представленных данных при подаче заявки для конкурса;
  - результаты on-line тестирования.

Третий этап – практический (финал):

- техническое задание, тема и условия для практического финала будет предоставлены участникам прошедшим теоретический этап;
- организатор самостоятельно выбирает площадку для проведения практического этапа соревнований (финал);
- дата проведения практического финального состязания назначена 17 апреля 2024 г. по адресу г. Хабаровск, ул. Пионерская, 2В.

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.

5.3. 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 и инструктажа Участники прибывают на площадку конкурса по адресу г. Хабаровск, ул. Пионерская, 2В. за 1 час 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 практический финальный этап Чемпионата, освобождаются от орг.взносов.
5.5.5. Расходы (питание, трансфер туда и обратно на площадку проведения практического финального этапа по адресу г. Хабаровск, ул. Пионерская, 2В) 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 шеф-поваров и рестораторов г. Владивостока, Хабаровска;
- Категория «Медиа» – жюри, состоящее из 3-х экспертов, в том числе журналистов и ресторанных критиков ведущих дальневосточных 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 подаче.

- 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. При условии равного набора баллов несколькими участниками, итоговое решение принимает жюри по личным предпочтениям.

8.3. Победители Чемпионата будут распределены на первое, второе и третье место.

8.4. Решение жюри оформляется протоколом.

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

8.4.2. Победители будут определены по результатам оценки жюри после финального третьего этапа соревнований,

8.5. Церемония награждения состоится в месте проведения конкурса;

8.5.1. Все участники финального этапа конкурса награждаются дипломами и памятными подарками от организаторов и партнеров Чемпионата.

8.5.2. Главный приз конкурса – первое место:

- путевка на всероссийский закрытый образовательный лагерь для рестораторов, поставщиков и отельеров «Gastreet 2024» с оплатой перелета и проживания.

- приглашение на стажировку в один из новых проектов ТРК «Brosko Mall» - «RUMA» и «VOLNA» со стажировкой в одном из известных столичных ресторанов.

8.5.3. Второстепенные призы – второе и третье место:

- приглашение на стажировку в один из новых проектов ТРК «Brosko Mall» – «RUMA» и «VOLNA» со стажировкой в одном из известных столичных ресторанов;

- призы от спонсоров Чемпионата.