

## 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](mailto:mbezfamilnaya@mail.ru), [krassag@mail.ru](mailto:krassag@mail.ru), [gostepriimstvo@gmail.com](mailto: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/](http://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.

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

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

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

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](mailto:mbezfamilnaya@mail.ru), [krassag@mail.ru](mailto:krassag@mail.ru), [gostepriimstvo@gmail.com](mailto:gostepriimstvo@gmail.com),