

РЕГЛАМЕНТ ШЕСТОГО ОТКРЫТОГО ЧЕМПИОНАТА РОССИИ

ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ 2018

(В СООТВЕТСТВИИ С МЕЖДУНАРОДНЫМИ ПРАВИЛАМИ ЧЕМПИОНАТА МИРА IBA-CUP-BACKER В РАМКАХ ВЫСТАВКИ IBA (ГЕРМАНИЯ))

Общая информация

Организатор: «Сибирская ассоциация гостеприимства» (г. Красноярск)

Дата проведения Чемпионата – с 28 по 30 марта 2018г. с 9.00ч. до 18.00ч.

Официальная церемония награждения участников – **31 марта** 2018 г. в 14.00 ч.

Место проведения – МВДЦ «Сибирь». Адрес: г. Красноярск, ул. Авиаторов, 19.

Время, отведенное на соревнования:

за день до начала соревнований

· *1 час на ознакомление с оборудованием и сырьем, подготовка закваски, прочее*

в день соревнований

· *7 часов работы с 09.00 до 16.00*

Регистрационный взнос **12 000 руб.** с команды, включает: организационные расходы, подарочный набор, наградную продукцию, питание во время соревнований, заключительный фуршет, участие в каталоге.

Организаторы предоставляют основное сырье для выпечек: мука в/с, 1 с., 2 с., ржаная обдирная, молочные продукты (молоко цельное, кисломолочные прод, масло слив. 82,5 жирн., сметана), дрожжи в асс-те.

Каждая **команда** состоит из **3 участников, один из участников берёт на себя функцию капитана.**

Организаторы конкурса (рег. взносы) берут на себя 3-х разовое питание в день соревнования команды и организацию трансфера в Красноярске (аэропорт-гостиница-аэропорт). При каких либо изменениях в бюджете мероприятия условия приезда команд будут изменены, о чем организаторы сообщат участникам дополнительно.

1. Участники:

На Чемпионат 2018 в команде должны быть представлены три пекаря (по правилам международного конкурса-Чемпионата мира), 1 один из которых берет на себя организационные функции капитана, 2 два человека выполняют выпечки, поэтому необходима взаимозаменяемость пекарей в команде.

Возраст: нет ограничений, рекомендуется участие молодых специалистов.

2. Портфолио

Просьба передать председателю жюри перед началом конкурса портфолио выпекаемой программы на русском языке и **по возможности** на английском языке.

Портфолио должно содержать:

- a) Все рецептуры изделий, которые будут изготавливаться во время конкурса.
- b) Описание всех продуктов.
- c) Короткое представление пекарей на отдельно вынимаемом листе формата А4.

Портфолио служит жюри для ориентации, и не будет оцениваться.

Поскольку портфолио во время конкурса будет постоянно находиться у жюри, рекомендуется сделать его копию, которая должна постоянно находиться в рабочем боксе.

3. Расписание конкурса:

Сбор участников, размещение на стендах	08:30 – 09:00
Время на выпечку	09:00 – 16:00
Выкладка продукции на стенд	16:00 – 16:30
Защита работы	16:30 – 17:15

4. Конкурс:

4.1. Подготовка к конкурсу

Для каждой конкретной команды, накануне дня соревнования, состоится консультация по использованию техники, установок, печей. Вечером перед днём соревнований дается 1 час для подготовки полуфабрикатов (опара, пулиш, бига, закваска, заварка, замачивание семян, прочее), различного вида теста, требующего ночного, холодного брожения, раскатка слоеного дрожжевого теста и прочие подготовительные операции.

Во время конкурса будет организована техническая поддержка со стороны поставщиков оборудования. Во время конкурса членам команды запрещается пользоваться услугами технической поддержки при выполнении определенных операций (например: раскатка теста должна производиться самостоятельно).

Предоставляемые сырьевые компоненты по списку находятся на месте конкурса (см. список сырья в приложении). В качестве улучшающих добавок, возможно, использовать активный и/или неактивный солод. Не рекомендуется использовать хлебопекарные улучшители. Запрещено использовать миксы и премиксы.

Особенные специфичные национальные сырьевые компоненты, инвентарь, вспомогательные средства разрешаются для применения. Список специфического сырья должен быть одобрен председателем конкурса до начала проведения конкурса. Согласование можно проводить через организаторов Российского чемпионата по хлебопечению 2018.

4.2 Конкурс:

Профессиональный конкурс состоит из изготовления хлебобулочных изделий на тему «Туризм». Лучшие изделия будут внесены в сборник региональных продуктов, блюд, напитков Сибири, выпущенный к международному спортивному празднику «Универсиада 2019».

Конкурсная программа подразделяется:

а) Хлеб

Хлеба из общего объема 4-7 кг муки и дополнительных сырьевых компонентов по выбору участников конкурса. Рецептуры, многообразие, вес изделий, их форма и декор – выбор предоставляется конкурсантам.

2 вида хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки (рекомендуется использовать муку из других злаков, а также семян и зерён) и 2 вида хлеба на базе пшеничной муки (рекомендуется использовать муку из других злаков, а также семян и зерён). Разнообразие хлебов приветствуется. Допускается с одного замеса делать различные виды хлебов (добавление разных начинок, наполнителей)

б) Мелкоштучная выпечка и изделия для «вечеринки» (сдобные, гастрономические булочки, которые ассоциативно можно воспринимать, как фуршетную продукцию, обычно изготавливаются маленькой массой)

Мелкоштучные изделия, выпечка для вечеринки и торжеств из общего объема муки 3-5 кг. Приветствуются креативные идеи, может быть любой вариант фуршетной выпечки. Продукция д.б. быть удобной для потребления. Рецептуры, многообразие, вес изделий, их форма и декоративная отделка - выбор предоставляется конкурсантам.

Количество: без ограничений (минимальное количество 4)

в) Слоеные дрожжевые изделия

Слоеные дрожжевые изделия из общего объема муки 1-2 кг и дополнительных сырьевых компонентов. Рецептуры, многообразие, вес изделий, их форма и декор – выбор предоставляется конкурсантам.

Пример: минимум 2 вида изделий, допускается использование одного теста.

Многообразие форм, и национальный колорит приветствуются.

d) Выпеченный Арт-Класс

Предоставляются сырьевые компоненты из основного списка (могут использоваться собственные компоненты, заранее одобренные председателем жюри). Арт-класс должен быть полностью съедобным (**запрещено использовать мертвое солёное тесто**). Допускается использование кондитерских масс. Но, акцент должен быть на хлебное тесто (минимум 50% стенда д.б. хлебное тесто). В целом внешний вид и исполнение полностью предоставляются участникам конкурса. Ограничение по размерам соответствует столу для выкладки всей композиции и хлебов.

5. Жюри и оценка

Жюри состоит из профессиональных технологов разных стран.

Оценка выполненной программы оценивается по следующей шкале:

Хлеба	Наибольшее количество пунктов 20
Мелкоштучная и праздничная выпечка	Наибольшее количество пунктов 20
Слоеная дрожжевая выпечка	Наибольшее количество пунктов 20
Арт-Класс	Наибольшее количество пунктов 20
Презентация	Наибольшее количество пунктов 20

Таблица оценки работы команд:

Работа	Баллы
Хлеба	
Хлеб 1	0-5
Хлеб 2	0-5
Хлеб 3	0-5
Хлеб 4	0-5
Итого	0-20
Мелкоштучные изделия для вечеринки	Максимальный балл 5
Сдоба 1	0-5
Сдоба 2	0-5
Сдоба 3	0-5
Сдоба 4	0-5
Дрожжевая слойка	Максимальный балл 10
Слойка 1	0-10
Слойка2	0-10
Арт-класс	Максимальный балл 20
Сложность композиции	0-15
Количество элементов	0-5
Презентация	Максимальный балл 20
Выкладка хлебов	0-15
Выступление команды	0-5
ИТОГО:	0-100

6. Общее

Во время конкурса и награждения победителей все конкурсанты должны быть одеты в типичную для страны профессиональную одежду с головным убором. Участники конкурса самостоятельно обеспечивают себя профессиональной, форменной одеждой.

Размеры столов для презентации продуктов: 1,10 м X 0,7 м. Можно использовать 2 стола. При выкладке композиции не допускается превышение размеров.

Можно привозить с собой декоративный материал, но он не оценивается. Для красивой выкладки рекомендуется привезти с собой элементы для оформления стенда.

Выкладка производится в специально отведенном месте, указанном организаторами конкурса (не на стенде выпечки)

Подготовленные полуфабрикаты или изготовленные элементы, которые составляют композицию «Арт-класс» запрещены.

Презентационные столы остаются стоять в течение всей выставки. Если какие-то продукты становятся непривлекательными, жюри их изымает или организаторы их заменяют.

7. Награждение победителей

Жюри Российского чемпионата 2018 отбирает команду лучших хлебопёков, из которых будет выбрана команда России для участия в международном Кубке хлебопекарного мастерства на выставке ИВА г. Мюнхен 2018 г. 2 хлебопека образуют команду, один становится резервным игроком. Выбор 2-х пекарей из 3-х определяется непосредственно самой командой или по рекомендации председателя жюри.

Победитель получает главный приз Чемпионата (конвекционную печь от Генерального тех. партнера)

Оргкомитет Сибирского Форума Хлебопечения



По вопросам получения подробных условий соревнований и по всем другим вопросам, связанным с участием в мероприятиях, обращаться:

ООО «Сибирская Ассоциация Гостеприимства»

660041, г. Красноярск, ул. Курчатова, 1а оф.73-74.

Тел/факс: +7 (391) 246-35-45

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

По дополнительным вопросам, связанным с участием в мероприятиях, необходимо обращаться в оргкомитет:

e-mail: krassag@mail.ru, gostepriimstvo@gmail.com,

Максимова Ирина Валентиновна (руководитель проекта)

Кириллова Анастасия (менеджер проекта)