



VII Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва
«Фієста вкуса и отдыха»
на о. Тенерифе (11-18 мая 2012 г.)

Організаторами конкурсу виступають:
Асоціація кулінарів України и
туристическая компания ЧАО «Харьковтурист»

В условия приема входит:

- проживание в отеле (двухместный номер);
- питание НВ (завтрак и ужин шв.стол);
- перелет прямым чартером Киев-Тенерифе (Юг)-Киев;
- трансфер аэропорт-отель-аэропорт;
- страховка

Для поваров – 933 евро пакет на человека

Для участников полный пакет на человека:

Европа вилла Кортес НВ - 1391 евро

Отдельно плата за визу 65 евро

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

- 1. Участие:** Конкурсанты должны заполнить заявку на участие в конкурсе и отправить ее на соответствующий адрес в Оргкомитет конкурса:
г. Харьков, Московский пр-т 144, Гостиница «Турист» оф. 208, ТК «Харьковтурист»,
[e-mail: mir.turist@gmail.com](mailto:mir.turist@gmail.com), тел./факс (057) 7134101, тел. (057) 7578141, моб. +38 050 9276246,
контактное лицо - Лазаренко Светлана)
- 2. Последний день для подачи документов (заявок):** 15 апреля 2012 г. - последний день для подачи заявок. Участие в некоторых классах может быть ограничено, и в Ваших интересах подать заявку как можно раньше.
- 3. VII Международный конкурс кулинарного искусства «Фиеста вкуса и отдыха»** проводится по рекомендациям Всемирной Ассоциации кулинарных союзов (WACS) по направлениям: АРТ–класс по номинациям (домашнее выполнение), практические соревнования (работа непосредственно на территории соревнований) индивидуальной и командной форм участия.
- 4. Практические классы:** Все заявки на участие в практических классах должны сопровождаться кратким описанием работы на английском или русском языках (список ингредиентов; краткое описание приготовления).
- 5. Участники АРТ–класса презентуют конкурсные образцы на специально отведенном месте.** Участники используют собственные элементы декорирования (атрибуты, украшения и т.п.).
- 6. Профессиональная честность:** обязанностью конкурсанта являться предоставление гарантии жюри, что их работа выполнена без посторонней помощи и в духе честной конкуренции.
- 7. Доставка блюд:** Конкурсанты должны позаботиться о том, чтобы оцениваемые блюда были расположены в соответствии с выделенными для них местами. Презентации с опозданием не будут оценены.
- 8. Участники практических классов:** Конкурсанты-участники практических классов должны зарегистрироваться в офисе не позднее, чем за час до начала соревнований. Все оборудование и ингредиенты должны быть обеспечены как можно быстрее, а устранены согласно распоряжению.
- 9. «Безопасность» (сохранность блюд):** Хотя все необходимые меры по сохранности блюд и оборудования будут приняты, организаторы международного конкурса шеф-поваров не несут ответственность за какие-либо потери и повреждения экспонатов, блюд и оборудования или за личные вещи. Конкурсантам рекомендуется застраховать блюда, предназначенные для показа (участия в конкурсе). Ответственность за риск, ваша личная ответственность.
- 10. Удаление блюд:** Все блюда должны быть убраны в установленное время и не раньше. Организаторы имеют право устранить или уничтожить «экспонаты» (блюда) после установленного времени. Так же организаторы могут устранить блюда, не отвечающие стандартным или гигиеническим нормам.
- 11. Жюри: Судьи (жюри) будут отмечать участников, которые, по их мнению, с наибольшим мастерством приготовили свои блюда.** В интересах конкурсанта выполнить как можно больше этапов приготовления во время проведения классов, включая разделку мяса и рыбы, нарезку филе.
- 12. Результаты:** Результаты будут оглашены сразу же после их принятия жюри. После чего конкурсанты будут приглашены выслушать мнение и советы представителей жюри.
- 13. Завершение (окончание времени):** Все конкурсанты по окончании выделенного времени должны покинуть свои рабочие места (отступить от них на определенное расстояние). Помните, что в случае невыполнения, жюри может наказать конкурсанта, за превышение времени, отведенного для приготовления блюд.

14. **Вручение наград:** Награды вручаются в соответствии с установленными стандартами. Если они не достигнуты, награждение не происходит.

«ЗОЛОТО» - 90 баллов и более

«СЕРЕБРО» - 75 баллов и более

«БРОНЗА» - 65 баллов и более

ПОБЕДИВШАЯ КОМАНДА В ФИНАЛЕ КОНКУРСА ПОЛУЧАЕТ КУБОК- ГРАН-ПРИ

Церемония вручения наград: все конкурсанты, получившее золотые, серебряные и бронзовые медали, кубок Гран-При должны присутствовать на церемонии вручения в поварских формах белого цвета. Награждение производится на Гала-ужине 17 мая 2012 г.

ПРАВИЛА УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ-ПОКАЗЕ ГОРЯЧИХ БЛЮД

Кулинарные конкурсы представляют собой «витрину» профессии и должны помогать в повседневной практике, стимулировать процесс обучения, а также информировать широкие массы о достижениях в области искусства приготовления пищи. Главное внимание выставки должно быть сосредоточено на достаточно эффективном и рентабельном использовании персонала, продуктов и других ресурсов. Умение и квалификация экспонента проявляются в следующем:

1. ПРЕЗЕНТАЦИЯ;
2. МАСТЕРСТВО;
3. ВКУС;
4. СОСТАВ;
5. ТВОРЧЕСТВО.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОРЕВНОВАНИЯ

- SP 1 Оригинальное основное блюдо.** Предоставляется 45 мин. на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции. Не разрешается любая подготовка.
- SP 2 Современная кухня.** Предоставляется 40 мин. на подготовку, приготовление и презентацию 2-х порций одного блюда на тарелках (основное блюдо), только из свежих ингредиентов. Особое внимание будет уделено оригинальности, цвету и творческой презентации. Можно использовать молекулярную кухню.
- SP 3 Блюдо из баранины.** Предоставляется 45 мин. на подготовку, приготовление и презентацию блюда из баранины на 2 персоны.
- SP 4 Оригинальное блюдо из гидробионтов.** Предоставляется 45 мин. на подготовку, приготовление и презентацию оригинального блюда из гидробионтов на 2 персоны.
- SP 5 Паста.** Предоставляется 45 мин. на подготовку, приготовление и презентацию блюда из макаронных изделий на 2 персоны на выбор участника.
- SP 6 Вегетарианское блюдо.** Предоставляется 40 мин. на подготовку, приготовление и презентацию основного вегетарианского блюда на 2 персоны на выбор участника.
- SP 7 Этническое основное блюдо.** Предоставляется 45 мин. на подготовку, приготовление и презентацию основного этнического блюда на 2 персоны.
- SP 8 Ресторанные десерты.** Предоставляется 30 мин. на приготовление и презентацию горячего или холодного десерта на 2 порции на выбор участников.
- SP 9 Карвинг из овощей и фруктов.** Могут использоваться овощи или фрукты на выбор участника. Площадь выступления не должна превышать 76x76 см. Продолжительность выступления – 2 час. Все материалы, ножи, инструменты для карвинга обеспечиваются за счет участника.
- SP 10 Золотой шеф-повар года (см. условия ниже).**
- SPT 1 Команда шеф-поваров (Гран-При) (см. условия ниже).**

ЗОЛОТОЙ ШЕФ-ПОВАР ГОДА

Участник индивидуальной формы участия готовит на отведенном рабочем месте и представляет на демонстрационном столе:

- **Класс А.** Три ресторанных блюда: холодную закуску, основное блюдо и десерт на 2 персоны из собственных продуктов (**публичное приготовление на территории соревнований**). Участник должен предоставить краткое описание меню.
Время, отведенное на приготовление: 120 мин.

ФИНАЛ КОНКУРСА, КОМАНДА КОМАНДА ШЕФ-ПОВАРОВ (Гран-При)

готовит на отведенных рабочих местах и представляет на демонстрационном столе:

Класс F “черный ящик” (публичное приготовление на территории соревнований):
Команда из трех поваров должна приготовить и представить обед из трех блюд на 2 персоны: холодную закуску, основное блюдо и десерт. Каждая команда получает набор продуктов, о котором участники узнают лишь в начале соревнования.
Организаторами будет обеспечен дополнительный набор продуктов (соль, сахар, масло, уксус, мука, специи, приправы, зелень и др.). Команда должна предоставить краткое описание меню.
В течение 20 мин. от начала соревнования командир каждой команды должен представить на рассмотрение жюри меню своей команды. Жюри будет оценивать рациональность (целесообразность) использование продуктов, которые входят в состав меню, методы работы, оригинальность, кулинарные навыки и знания каждой команды.
Время, отведенное на приготовление: 90 мин.

ЗАДАНИЕ УЧАСТНИКАМ СОРЕВНОВАНИЙ “АРТ-КЛАССА” (Класс D)

Конкурс выставочных образцов “Арт-класса” проводится между индивидуальными участниками по кулинарному искусству в таких номинациях:

КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО (SCD)

SCD 1 – Декоративные изделия из овощей и фруктов.

SCD 2 – Традиционный хлеб (каждая страна-участница имеет возможность показать свой традиционный хлеб).

Блюда АРТ-класса должны быть оригинальные, артистичные, демонстрировать кулинарное искусство. Композиция должна раскрывать определенную тему.

Желательно творчески развивать национальные традиции этнической кухни.

АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ УКРАИНЫ www.ukraine-acu.org.ua e-mail: ukraine-acu@yandex.ru Магалецкая Ирина e-mail: iryinka_muliar@yahoo.com тел.: 097-75-75-562	КООРДИНАТЫ ЧАО «ХАРЬКОВТУРИСТ» г. Харьков Московский пр-т 144 Гостиница «Турист» оф. 208 ТК «Харьковтурист» e-mail: mir.turist@gmail.com тел./факс (057) 7134101 тел. (057) 7578141 моб. +38 050 9276246 Лазаренко Светлана
--	--

**Сдать документы на визу и осуществить проплату за тур можно по адресу: г.Киев, ТК «Идриска-тур», ул. Константиновская, 37
тел. 044-498-61-91, 093-701-06-36, 050-46-99-862, Ирина Гаркун**

РАСПИСАНИЕ СОРЕВНОВАНИЙ

1 ДЕНЬ 11 мая 2012, пятница	ВЫЛЕТ ИЗ КИЕВА. ПРИБЫТИЕ О.ТЕНЕРИФЕ. ТРАНСФЕР В ОТЕЛЬ РАЗМЕЩЕНИЕ УЖИН В ОТЕЛЕ
2 ДЕНЬ 12 мая 2011, суббота	ЗАВТРАК В ОТЕЛЕ ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ УЧАСТНИКОВ ОТДЫХ, ПОДГОТОВКА К КОНКУРСУ УЖИН В ОТЕЛЕ
3 ДЕНЬ 13 мая 2011, воскресенье	ЗАВТРАК В ОТЕЛЕ ОТКРЫТИЕ И ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА: ПРЕЗЕНТАЦИЯ РАБОТ АРТ-КЛАССА • ОРИГИНАЛЬНОЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО 10-00 час • СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ 11-00 час • БЛЮДО ИЗ БАРАНИНЫ 12-00 час УЖИН В ОТЕЛЕ
4 ДЕНЬ 14 мая 2011, понедельник	ЗАВТРАК В ОТЕЛЕ ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА: • ОРИГИНАЛЬНОЕ БЛЮДО ИЗ ГИДРОБИОНТОВ 10-00 час • ПАСТА 11-00 час • ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО 12-00 час • НА ОТДЕЛЬНЫХ СТОЛАХ ПРОВОДИТСЯ КОНКУРС “КАРВИНГ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ” с 10-00 до 12-00 УЖИН В ОТЕЛЕ
5 ДЕНЬ 15 мая 2011, вторник	ЗАВТРАК В ОТЕЛЕ ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА: • ЭТНИЧЕСКОЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО 10-00 час • РЕСТОРАННЫЕ ДЕСЕРТЫ 11-00 час • ЗОЛОТОЙ ШЕФ-ПОВАР ГОДА 13-00 час УЖИН В ОТЕЛЕ
6 ДЕНЬ 16 мая 2011, среда	ЗАВТРАК В ОТЕЛЕ ФИНАЛ КОНКУРСА-КОМАНДЫ ШЕФ-ПОВАРОВ ГРАН-ПРИ УЖИН В ОТЕЛЕ
7 ДЕНЬ 17 мая 2011, четверг	ЗАВТРАК В ОТЕЛЕ ГАЛА-УЖИН и НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ
8 ДЕНЬ 18 мая 2011, пятница	ЗАВТРАК В ОТЕЛЕ ТРАНСФЕР В АЭРОПОРТ ПЕРЕЛЁТ В КИЕВ

**ВСЕ НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КАЖДОЙ
КАТЕГОРИИ, (КРОМЕ ФИНАЛА КОНКУРСА – ГРАН-ПРИ),
ОБЕСПЕЧИВАЮТСЯ УЧАСТНИКАМИ.**