

**2 РЕСТОРАННЫЙ КУБОК
«РУССКИЙ ПИР»**

Богатырская битва ресторанов русской кухни

ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

В рамках выставочного проекта PIR Expo

Москва, МВЦ «Крокус Экспо», 05 - 08 октября 2015 год

Даты проведения	1 этап (подача заявок-видеороликов): 10 марта – 15 июля 2015 2 этап (практические выступления на ПИРе): 05 октября 2015
Место проведения	Россия, г. Москва, Международный Выставочный Центр «Крокус Экспо», в рамках выставочного проекта PIR Expo, павильон №3, зал №15.
Организатор	Выставочный проект PIR Expo
Соорганизатор Поддержка	Академия Кулинарного Искусства Эксклюзив. Федерация Рестораторов и Отельеров (ФРиО); Национальная Гильдия Шеф-поваров.
Участники	Участие могут принять как российские, так и зарубежные рестораны, представляющие русскую кухню, работающие более полугода. Каждый ресторан представляет команду из 3-х действующих сотрудников: <ul style="list-style-type: none"> • 1 повар/шеф-повар (возможно присутствие помощника) • 1 бармен • 1 административный представитель ресторана (менеджер/управляющий)
Жюри	Ведущие эксперты проекта «Русская кухня. Новые горизонты» Сертифицированные жюри WACS Медиажюри и представители общественных и профильных СМИ Эксперты барной отрасли
Награды	Главный приз для ресторана Золотые, серебряные и бронзовые медали Памятные призы и подарки
Программа	1 этап: предварительный отбор заявок, включающих демонстрационный ролик-презентацию о работе ресторана, фотографии блюд

	<p>2 этап: практические соревнования:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выступление повара: приготовить обед на 6 персон; • Выступление бармена: подать напитки/настойки к блюдам. Подача на 6 персон; • Презентация ресторана;
Срок подачи заявок и видеопрезентаций	<p>15 июля 2015 г. До этого срока необходимо прислать заявку, несколько фотографий авторских блюд шеф-повара ресторана, резюме команды, а также видеопрезентацию.</p>
Регистрационный взнос	<p>5000 руб. – невозвратный взнос 5000 руб. – возвратный депозит Регистрационный взнос и депозит оплачивают рестораны, прошедшие во 2-й этап. Организатор выставляет счета на оплату и отправляет участнику. После выставки Организатор возвращает депозит 5000 рублей ресторану.</p>
Дополнительные условия	<p>Соревнования ресторанов сопровождаются массовой PR-кампанией:</p> <ul style="list-style-type: none"> • публикация о каждом ресторане в социальных сетях; • новость с перечислением ресторанов-участников в вестнике ПИР; • показ видеопрезентаций 3 ресторанов-призеров на церемонии награждения (Гала-ужине); • проведение экскурсий в ресторанах-участниках (по выбору Оргкомитета); • продвижение экскурсий в социальных сетях и вестнике ПИР; • возможность общения с журналистами на выставке.
Результаты. Награждение	<p>Награждение соревнований 06 октября на Гала-ужине. Время награждения Оргкомитет сообщит дополнительно.</p>
Оргкомитет	<p>Менеджеры проекта: Елена Лачева, e-mail: cook@pir.ru, тел.: +7 (495) 637-94-40, доб. 104 Мария Белкина, e-mail: m.belkina@pir.ru, тел.: +7 (495) 637-94-40, доб. 150 Сайт кубка: http://pircup.ru/ Сайт кулинарных соревнований: http://cookchamp.ru/ Сайт выставки: http://pirexpo.com/ Сайт проекта «Русская кухня. Новые горизонты»: http://russiancuisine.ru/</p>

Программа соревнований

1 ЭТАП. ОТБОРОЧНЫЙ:

1. Кто может выступить в качестве участника соревнований:

Участие могут принять как российские, так и зарубежные рестораны, представляющие русскую кухню, работающие более полугода. Каждый ресторан представляет команду из 3-х действующих сотрудников:

- 1 повар/шеф-повар (возможно присутствие помощника);
- 1 бармен;
- 1 административный представитель ресторана (менеджер/управляющий).

2. Условия отборочного тура и подача заявки:

Для участия ресторан оформляет онлайн-заявку на сайте <http://pircup.ru/> до 15 июля. В заявке необходимо прикрепить:

- Видеоролик продолжительностью 1 - 1,5 минуты в формате MP4 или MPEG;
- Резюме и фото каждого члена команды;
- Релиз о ресторане, в котором упоминается информация о количестве посадочных мест, команде, атмосфере и пр.;
- Фото 4-х блюд ресторана с техкартами и расчетной стоимостью фудкоста, а также их ценой в меню (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт).

Цель видеопрезентации – креативно презентовать ресторан и заинтересовать жюри. В ролике обязательно нужно передать атмосферу ресторана, сплоченность команды и успешность заведения. Жюри профессиональных экспертов отбирает лучшие ролики, которые проходят во 2 этап.

3. Отбор финалистов:

После 20 августа бригада жюри производит отбор претендентов **во 2 этап** – практические соревнования на выставке PIR Expo. Во 2 этап проходит ограниченное число ресторанов.

Оргкомитет выставки оповещает ответственных представителей ресторанов, прошедших отборочный тур.

2 ЭТАП. ФИНАЛЬНОЕ ВЫСТУПЛЕНИЕ КОМАНДЫ ПЕРЕД ЧЛЕНАМИ ЖЮРИ И ГОСТЯМИ:

1. Практическая часть: выступление поваров

Открытые практические соревнования на тему «Современная русская кухня»: все блюда должны быть по максимуму выполнены в боксах на глазах у членов жюри и гостей выставки. Предварительная обработка ингредиентов строго регламентирована. Все заготовки жюри будут просматривать перед началом выступления. У каждого участника — фиксированное расписание и время на выполнение задания. Время, указанное в условиях подачи, должно строго соблюдаться. За нарушение регламентированного времени жюри снижает баллы.

Задача:

Повар/шеф-повар ресторана (с помощником) должен приготовить обед на 6 персон. Обед состоит из 3-х блюд:

1) Холодная закуска

Подача через 40 мин. Готовится холодной, подается холодной.

В качестве заготовок для холодной закуски разрешается принести очищенные и нарезанные ингредиенты, компоненты для соуса, требующие длительного приготовления, (например, бульон), тесто, готовые элементы декорации (например, чипсы).

2) Суп

Подача через 1 час 10 мин.

В качестве заготовок для супа разрешается принести любой готовый бульон, очищенные и нарезанные ингредиенты, пассерованные и припущенные овощи, тесто, готовые элементы декорации. Участники также могут привезти с собой хлебные изделия, если считают это необходимым.

3) Основное горячее блюдо

Мясное/рыбное – на выбор участников. подача через 1 час 50 мин. Блюдо подается в горячем виде на подогретых тарелках.

Для основного блюда разрешается принести заготовки основного продукта (мясо/птица/рыба), в случае, если подготовка требует длительного приготовления (например, томление, обработка с помощью технологии sous-vide и т.д.). Такие заготовки должны быть завакуумированы. Блюдо следует по максимуму готовить на месте. Доведение продукта до готовности и вкуса должно происходить на глазах у членов жюри. Можно принести заранее фарш без специй и дополнительных добавок.

Также разрешается принести очищенные и нарезанные ингредиенты, компоненты для соуса, требующие длительного приготовления (например, бульон), тесто, готовые элементы декорации.

Общее время на приготовление обеда – 2 часа (включая время на подготовку и уборку рабочего места). Начало соревнований – 09.30. Каждый участник выступает по индивидуальному графику, который будет отправлен в «Индивидуальном пакете участника» до 10 сентября.

Блюдо должно быть традиционным для России, приготовленным из продуктов, характерных для России, но в то же время актуальным и современным для подачи в ресторане.

Каждое блюдо презентуется в индивидуальной подаче (5 порций для членов жюри, 1 порция – на демонстрацию зрителям).

Запрещено использовать мясо животных или птиц, добытое частной охотой! Можно использовать только мясо дичи, выращенное на специальных фермах!

Примечание к практическим классам

- Продукты, а также посуду для приготовления и подачи участники обеспечивают самостоятельно. Не рекомендуется использовать для подачи стеклянную и зеркальную посуду.

- Рекомендуется заранее взвесить и разложить продукты по прозрачным индивидуальным боксам.
- Все боксы/контейнеры должны быть подписаны (название ресторана, продукт)

1. Практическая часть: выступление бармена

Бармен подбирает настойку или коктейль к каждому блюду. Использовать готовые напитки (водка, полугар) запрещено. Рекомендуется при приготовлении коктейлей использовать российские ингредиенты, чтобы напитки соответствовали тематике русской кухни. Напиток может быть алкогольным или безалкогольным. Подача на 6 персон совмещена с подачей блюда. Напитки оценивают как поварское, так и барное жюри. Оценивается вкус напитка, сочетаемость с блюдом, оригинальность, подача, внешний вид. Поварское жюри оценивает сочетаемость напитка с блюдом.

Напитки, ингредиенты для их приготовления, а также барный инвентарь и посуда для подачи обеспечиваются участниками.

Подача напитка также подразумевает ответы на возможные вопросы жюри.

2. Презентация ресторана

Менеджер команды выступает с короткой презентацией ресторана (на 5-10 мин.). Презентация подразумевает рассказ о ресторане, концепции и меню ресторана, меню и напитках для соревнования, почему были выбраны те или иные блюда.

Ресторан должен предоставить для жюри и зрителей не менее 3-х экземпляров меню обеда (названия блюд с описаниями). Меню может быть простым, но привлекательный дизайн карты меню создаст лучшее впечатление в целом и может добавить несколько баллов к оценке.

Меню подается жюри в момент, когда команды заходят в бокс!

Расписание

Соревнования ресторанов продлятся 2 дня по следующей схеме:

Дата	Основные события	Время
04 октября	<ul style="list-style-type: none"> • организационное собрание участников; • консультации по работе технологического оборудования; • осмотр зон соревнований. 	16.00-18.00
05 октября	Открытие выставки, соревнования участников: <ul style="list-style-type: none"> • общее время соревнований; • время работы выставки PIR Expo. 	09.30-18.00 10.00-18.00
06 октября	Гала-ужин и награждение участников.	Время будет сообщено дополнительно (вечернее время, около 20.00)

Условия для участников. Важно знать

- Каждому участнику до 10 сентября направляется «**Информационный пакет участника**» - дополнительная важная информация с указанием всех уточненных данных: когда и где организационное собрание, расписание выступлений, спецификации оборудования и инвентаря, планировки и т.п. Если вы не получили «Информационный пакет участника» до 10 сентября, срочно обратитесь в Оргкомитет!
- Все участники выступают согласно индивидуальному расписанию. Расписание составляется организаторами и направляется участникам в «Информационном пакете участника».
- Все работы должны сопровождаться «карточкой участника» (в единственном экземпляре для 6 порций). «Карточка участника» предоставляется Оргкомитетом 04 октября. Карточки должны находиться рядом с рабочим местом.
- Для участников соревнований Организаторы проводят Организационное собрание, на котором Организаторы и представители жюри осветят важные моменты, а также ответят на ваши вопросы. Посещение обязательно!
- Для выступления в практических соревнованиях Организаторы предоставляют оборудованное рабочее место (стол, плита, пароконвектомат, мойка, холодильник, планетарный миксер, СВЧ, свободная розетка евростандарт 220 V для возможного под-ключения бытовых приборов). Детальная спецификация оборудования направляется участнику в информационном пакете. **ВНИМАНИЕ!** Консультации по работе оборудования будут проводиться 04 октября после организационного собрания участников.
- Все блюда должны сопровождаться технологической картой (форма направляется вместе с «Информационным пакетом участника»). Карты должны находиться рядом с блюдом, представленным жюри. Технологические карты заполняются на русском языке печатными буквами или на компьютере.
- **Регистрация** участников на практические выступления у менеджера зоны начинается **за 30 минут** до назначенного по расписанию времени. Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения менеджера зоны.

Подача заявок и оплата регистрационного взноса

- Срок подачи заявок на участие - **до 15 июля 2014 года**.
- Вопросы можно направить в Оргкомитет по e-mail: cook@pir.ru (Елена Лачева).
- Регистрационный взнос: **5000 рублей**.
Возвратный депозит: **5000 рублей**. После выставки 5000 рублей возвращаются на счет участника.
- Оплата регистрационного взноса осуществляется по счету-договору, выставяемому Оргкомитетом на основании утвержденной заявки. Ресторан считается официально зарегистрированным после поступления денежных средств на расчетный счет Оргкомитета.
- **Оплата счета означает согласие Участника/Плательщика со всеми правилами и техническими требованиями соревнований.**
 - В случае отказа от участия в соревнованиях регистрационные взносы не возвращаются (деньги идут на покрытие административных расходов).
 - При опоздании участника на выступление в соревнованиях, денежные средства, перечисленные за участие, не возвращаются.

- При отмене соревнований по вине Организатора, денежные средства, перечисленные за участие, возвращаются на расчетный счет Участника.

Судейство и определение победителей

Каждая часть соревнований оценивается отдельно. Члены жюри будут представлены участникам на организационном собрании 04 октября. Оценивает результаты бригада из 7-ми членов жюри, дегустирующих блюда и напитки, а также оценивающих презентацию ресторана. Жюри состоит из экспертов форума «Русская кухня. Новые горизонты», сертифицированных судей WACS, экспертов барной отрасли, а также представителей СМИ.

Оценка блюд производится по оценочным листам, разработанным в соответствии с правилами WACS.

По результатам выступлений определяются победители и призовые места:

«Русский ПИР»:

1 место – золотые медали и Кубок

2 место – серебряные медали

3 место – бронзовые медали

Также определяется победитель в номинациях:

- «Лучшие напитки» - специальный приз
- «Самая интересная презентация» - специальный приз

Награждение призеров по результатам выступления проходит на церемонии награждения 06 октября. Место и время награждения будет сообщено в «Информационном пакете участника».

В случае серьезной полемики по поводу правил или проблем, не указанных в Формуле соревнований, ситуацию рассмотрят судьи и/или Организационный комитет, и будет принято окончательное решение.

Призеры соревнований определяются по количеству набранных баллов.

Блюда и напитки будут оцениваться по 100-бальной системе (за одно блюдо).

Максимум 100 баллов за блюдо (напиток).

90-100 баллов - золотая медаль и Диплом

80-89 баллов - серебряная медаль и Диплом

70-79 баллов - бронзовая медаль и Диплом

Критерии судейства

Общие критерии судейства для практических поварских соревнований:

Презентация/инновация: оценивается аппетитность блюда, размер порции, современный стиль.

Композиция: сбалансированность с учетом современных тенденций, гармоничное сочетание вкуса, цвета, текстуры, ингредиентов, оригинальность.

Вкус: вкус и аромат в сочетании со всеми использованными ингредиентами, блюдо должно быть легко усваиваемым и аппетитным.

Правильное профессиональное приготовление: правильное использование (выполнение) базовых техник в соответствии с современными кулинарными тенденциями.

Мастерство исполнения, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов.

Расположение компонентов/Подача. Образцовая подача на тарелке с целью обеспечить удобство обслуживания, не перегруженное блюдо, в том числе с точки зрения гарнира и элементов декора.

Обязанности победителя в целях поддержания своего статуса:

- Представлять интересы соревнований с момента их завершения до следующих соревнований
- Заявлять о своем статусе на мероприятиях соответствующей тематики
- Развивать идею русской кухни в социальных сетях и в обществе в целом
- Периодически давать материалы и инфоповоды для новостей Организаторам

© ООО «ПИР Экспо», 2013 - 2015

© ЗАО «ПИР Групп», 2005-2015

© Центр кулинарного мастерства Эксклюзив, 2005-2007

© Академия кулинарного искусства Эксклюзив, 2008-2015

Все права защищены. Всякое использование материалов в проведении соревнований и в печатных либо электронных СМИ возможно только с письменного разрешения.

При использовании во время выступлений каких-либо товарных знаков, логотипов или иных объектов интеллектуальной собственности, ответственность за наличие прав на их использование несет Участник. В случае предъявления к Участнику каких-либо претензий третьих сторон, связанных или сопряженных с нарушением интеллектуальной собственности, участник самостоятельно и за свой счет разрешает все возникшие проблемы.