

# ПОЛОЖЕНИЕ XV ЮБИЛЕЙНОГО ЧЕМПИОНАТА

## «ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР СИБИРИ-2023»

**6 АПРЕЛЯ 2023 ГОДА**

5 – 7 апреля 2023 года, в рамках выставки «Пищевая индустрия. Современное хлебопечение» пройдет «Сибирский Форум Хлебопечения» XV Юбилейный 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

#### **1. Арт-класс (домашнее задание). Категория: Кондитерское отделение без дегустации. Тема: «Торт на школьный выпускной».**

Для выставления композиции Организатор предоставляет выставочное место – 80x80 см.

Выставляется готовый торт на подставке или без нее не более 2х ярусов.

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.

Торт может быть оформлен дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть цветы, драпировка, свечи и т.п. (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Работа и декорации должны составлять единую гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике. Композиция должна быть целостной и «продающей».

### КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА

Судейство соревнований осуществляет бригада экспертов по следующим критериям:

90-100 баллов - золотая медаль и Диплом Чемпионат

80-89 баллов - серебряная медаль и Диплом Чемпионата

70-79 баллов - бронзовая медаль и Диплом Чемпионата

55-69 баллов - диплом Чемпионата

#### **Техника и сложность выполнения**

**0 – 25 баллов**

Уровень сложности выполнения работы будет оцениваться с точки зрения художественного таланта автора работы, времени, затраченного на выполнение работы и оригинальности идеи.

#### **Мастерство использования материалов (ингредиентов)/Выполнение**

**0 – 25 баллов**

Оценивается профессиональное использование ингредиентов (материалов).

#### **Художественное исполнение/ Креативность**

**0 – 25 баллов**

Согласно этическим и эстетическим нормам, общее впечатление от работы должно быть положительным, воодушевляющим.

#### **Общее впечатление, презентация.**

#### **Рекламный эффект/Стимулирование продаж**

**0 – 25 баллов**

Оценивается новизна идей и оригинальность их воплощения. Причем новый и творческий подход к работе должен быть очевиден.

**Итого максимальное количество баллов**

**0 – 100**

*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** **25 баллов**

Оценивается аппетитность блюда, современный стиль.

**Вкус** **25 баллов**

Гармоничное сочетание цвета, аромата и вкуса, практичность, изделие должно быть легко усваиваемым.

**Правильное профессиональное приготовление** **25 баллов**

Правильное использование (выполнение) базовых техник в соответствии с современными кулинарными тенденциями.

**Расположение элементов оформления/ подача** **25 баллов**

Рациональное расположение различных элементов, отсутствие нагромождения элементов декора.

**Максимальное количество баллов** **100 баллов**

**Заявки принимаются до 27 марта 2023г.**

### **Условия участия в Чемпионате**

**Регистрационный взнос 2000 руб. за 1 конкурсную номинацию.**

По вопросам, связанным с участием в мероприятиях, обращаться:

**ОРГКОМИТЕТ мероприятия**

**«Сибирская Ассоциация Гостеприимства»**

660041, г. Красноярск, ул. Курчатова, 1 «А», оф. 73-74. Тел/факс: +7 (391) 246-35-45

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

## АНКЕТА – ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ

В XIV ЧЕМПИОНАТЕ «ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР СИБИРИ»  
6 АПРЕЛЯ 2023 Г.

• <i>Практика в боксе</i>	
• <i>Арт-класс</i>	

В правой колонке отметьте знаком «V» или «X» классы, в которых хотите участвовать.

Фамилия		Имя		Отчество	
Дата рождения					
Место работы					
Должность		Специальность/ разряд/ квалификация			
Рабочий телефон		код /тел.	Факс:		E-mail:
Контактный телефон (сотовый)					

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	

По вопросам, связанным с участием в мероприятиях, обращаться:

**ОРГКОМИТЕТ мероприятия**

**«Сибирская Ассоциация Гостеприимства»**

660041, г. Красноярск, ул. Курчатова, 1 «А», оф. 73-74. **Тел/факс: +7 (391) 293-79-15**

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