

РЕГЛАМЕНТ ДЕСЯТОГО ОТКРЫТОГО ЧЕМПИОНАТА РОССИИ ПО ХЛЕБОПЕЧЕНИЮ 2023

(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 05 по 07 апреля 2023г.

Официальная церемония награждения участников – 07 апреля 2023 г.

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

· 5 часов работы с 09.00 до 14.00 и с 13.00 до 18.00 час.

Регистрационный взнос 2 000 руб. с участника, включает: организационные расходы, 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, масло слив. 82,5 жирн.), дрожжи в ассортименте.

Организаторы конкурса (рег. взносы) берут на себя питание в день соревнования участника и организацию трансфера в Красноярске (аэропорт-гостиница-аэропорт).

1. Участники: Соревнования индивидуальные. ВЫПЕЧКИ ВЫПОЛНЯЕТ 1 УЧАСТНИК.

Возраст: нет ограничений.

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:

1я смена

09:00 – 14:00

Сбор участников, размещение на стендах

08:30 – 09:00

Время на выпечку

09:00 – 13:30

Выкладка продукции на стенд

14:00 – 15:00

Защита работ

15:00 – 16:00

2я смена

13:00 – 18:00

Размещение на стендах

12:30 – 13:00

Время на выпечку

13:00 – 17:30

Выкладка продукции на стенд

17:30 – 18:30

Защита работ

18:30 – 19:30

4. Конкурс:

4.1. Подготовка к конкурсу

Для участников, накануне дня соревнования, состоится консультация по использованию техники, установок, печей. Вечером перед днём соревнований дается 1 час для подготовки полуфабрикатов (подготовка ингредиентов, подготовка начинок, замачивание семян, прочее) раскатка слоеного дрожжевого теста и прочие подготовительные операции.

Во время конкурса будет организована техническая поддержка со стороны поставщиков оборудования. Во время конкурса участнику запрещается пользоваться услугами технической поддержки при выполнении определенных операций (например: раскатка теста должна производиться самостоятельно). Предоставляемые сырьевые компоненты предоставляются по заявке участника и находятся на месте конкурса (мука в/с, 1 с., 2 с., ржаная обдирная, молочные продукты, дрожжи в асс-те). Не разрешается 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 чемпионата по хлебопечению.

4.2 Конкурс:

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОНКУРС СОСТОИТ ИЗ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА СВОБОДНУЮ ТЕМУ.

Конкурсная программа состоит из приготовления слоеные дрожжевых изделий.

Слоеные дрожжевые изделия из муки любого сорта и дополнительных сырьевых компонентов.

Участник должен изготовить круассаны трех (3) видов.

- (1) Классические круассаны – 20 шт. весом 50-60 г.
- (2) Биколор (Цветные круассаны) с авторской начинкой – 20 шт. весом 75-80 г после выпечки
- (3) Круассаны с шоколадной начинкой – 20 штук весом 75-80 г после выпечки

Участник должен привнести творческий подход в свои круассаны с точки зрения внешнего вида, текстуры или вкуса. Рецептуры, многообразие, форма и декор изделий – выбор предоставляется конкурсантам.

Допускается использование одного теста.

Требования:

- Два (02) тона теста, основа из пшеничной муки, цвет теста должен быть получен из натуральных пищевых ингредиентов.
- 100% слоеное дрожжевое тесто.
- Хлебопекарные улучшители не допускаются.
- Мучные смеси не допускаются.
- Разрешены начинки.
- Литье: ручное.
- Форма: свободная.
- 100% выпечка конечного продукта.
- Вес порции: от 50 г до 80 г, испеченный продукт.
- Основные параметры: типичная консистенция слоеного теста, цветная корочка.
- Необходимое количество: всего 20 одинаковых по весу и форме штук.
- 16 штук для демонстрации и фотографии
- Четыре (04) штуки подаются для судейства.

5. Жюри и оценка

Оценки присуждаются на основе видимости ламинированных слоев, сотовой структуры, текстуры и выпечки. Требование: для ламинирования должно использоваться масло, а для выполнения задания участник должен использовать тестораскаточную машину или ручную раскатка

Жюри состоит из профессиональных технологов разных стран.

Оценка выполненной программы оценивается по следующей шкале:

Слоеная дрожжевая выпечка

Наибольшее количество баллов 200

Презентация

Наибольшее количество баллов 200

Критерии оценки:

- количество и вес после выпечки
- размер/форма
- видимость ламинирования после выпечки на разрезе
- цвет выпечки
- текстура и внутренняя структура выпеченного изделия
- аромат и вкус
- консистенция начинки – сладкая/соленая
- насыщенный вкус – сладкий/соленый/кислый

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 места для презентации: 1,1x0,9x0,75м. 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).

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

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.gostepriimstvo24.ru

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)