

Номинация «Кулинарное искусство»

Дистанционный формат

В части содержания задания участники руководствуются Программными требованиями для очного формата.

Конкурсные состязания проходят по видеозаписям и фотоматериалам, представленных участником:

- а) участник, выполняя задание и подробно комментируя процесс приготовления на каждом этапе, обеспечивает полную видеозапись работы (сохраненная запись может быть как непрерывной, так и отдельными файлами, но не более трех, содержащими весь процесс работы без перерыва; хронометраж записи, соответственно, не должен превышать 4 часов);
- б) производит фотосъемку готовых работ – 6 фотографий: закуска, горячее блюдо и горячее блюдо в разрезе, десерт и десерт в разрезе, подготовленный стол или сегмент стола с блюдами (в кадре первых пяти фотографий - только само блюдо крупно, шестой – стол или сегмент стола с блюдами);
- в) производит фотосъемку технологических карт (карты должны содержать цветные фотографии блюд);
- г) производит видеозапись презентации блюд (в кадре – участник, находящийся у подготовленного стола с готовыми блюдами), в начале презентации участник представляется, называя имя, фамилию, возраст, субъект РФ и демонстрируя в камеру личную медицинскую книжку (страницы с ФИО, фотографией и действующим допуском).

Видеозаписи и фотографии должны быть подготовлены с учетом требований и рекомендаций к видеоматериалам и фотографиям, представляемым участниками XXIII молодежных Дельфийских игр России.*

Очный формат

Номинация	Возрастные группы (лет, включительно)	Программные требования, основные критерии оценки
I.Конкурсная программа		
Кулинарное искусство - индивидуально	15-17	Приготовление ужина, его демонстрация и презентация. I.Приготовление ужина (по 2 порции: одна порция – для дегустации, вторая – для демонстрации и презентации): 1.Закуска – канапе 5 штук (по выбору участника); выход блюда – 120 г. 2.Основное горячее блюдо – блюдо из утки со сложным гарниром и соусом в авторском исполнении; выход блюда – 220 г (вместе с гарниром и соусом); рекомендуемое соотношение основного продукта, гарнира и соуса – 60/30/10. 3.Десерт – кексы в авторской подаче; выход блюда – 150 г. Участник представляет для дегустации жюри все блюда одновременно и присутствует на дегустации. Общее время приготовления и сдачи для дегустации – до 4-х часов. II. Демонстрация и презентация приготовленного ужина. Для демонстрации готовых блюд участник оформляет сегмент тематического стола размером 90x90 см и презентует приготовленные
	18-24	

		<p>блюда (рассказ – до 5 мин.).</p> <p>Порции подаются на тарелках (тарелки белые круглые, плоские, диаметр 29-32 см), соус – отдельно в соуснике. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.</p> <p>Для приготовления блюд используются продукты (сырье), приобретенные в торговой сети города или привезенные с собой (при наличии сертификатов). Обработка и развешивание продуктов должны быть произведены только в процессе приготовления конкурсного задания.</p> <p>Организаторы предоставляют оборудование (холодильники, плиты, духовые шкафы, пароконвектоматы, фритюрницы, блендеры, весы) и инвентарь (миски, ножи, гастрожесткости, кастрюли, сковороды). При приготовлении разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь.</p> <p>В период рассмотрения заявок на участие согласовывается перечень оборудования и инвентаря на площадке и возможность предоставления необходимого инвентаря для подачи.</p> <p>Необходимую атрибутику для оформления стола участники привозят с собой.</p> <p>Участники допускаются к конкурсу при предъявлении действующей медицинской книжки.</p> <p>Перед началом конкурса участники предоставляют жюри технологические карты приготавливаемых блюд с цветными фотографиями в 2-х экземплярах.</p> <p>Участники выступают в профессиональной одежде и обуви, при приготовлении блюд используют одноразовые перчатки и соблюдают санитарно-гигиенические требования по организации рабочих мест.</p> <p>Основные критерии оценки: соблюдение технологии в приготовлении, гармоничность вкусовых качеств, современное оформление блюд, оригинальность рецептуры, присутствие регионального компонента в блюдах, лаконичность и выразительность оформления стола для подачи, внешний вид, организация рабочего места.</p>
--	--	--

*- требования и рекомендации к видеоматериалам и фотографиям:

- видеофайлы предоставляются в формате .mp4, разрешение изображения не менее 1280x720 и не более 1920x1080;
- видеозаписи должны демонстрировать выполнение конкурсного задания в соответствии с Программными требованиями;
- видеомонтаж, мастеринг и сведение звука в видеозаписи запрещены;
- фотографии предоставляются в формате .jpeg, разрешение изображения не менее 1920 пикселей по большой стороне.
- участник подготавливает материалы, называет файлы с материалами по шаблону (Субъект РФ_Номинация_Возрастная группа_Участник_Выполнение задания (презентация, фотографии), например: Республика Коми_Кулинарное искусство_15-17_Иванов А._Фотографии), размещает файлы на файлообменнике yandex.ru, в срок до 15 апреля 2024 года включительно направляет ссылки на файлы ответственному за формирование делегации для размещения им в Заявке в срок до 22:00 (по московскому времени) 16 апреля 2024 года.