



# ЛЕГЕНДА

ВСЕРОССИЙСКАЯ  
ОЛИМПИАДА  
ПО КУЛИНАРИИ  
И СЕРВИСУ

ИМЕНИ В.Б. БЕЛЯЕВА

**ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА  
ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ**

**РЕГЛАМЕНТ  
чемпионата  
«ПРИКАМСКАЯ КУХНЯ»**

г. ПЕРМЬ, 12 - 14 СЕНТЯБРЯ 2024г.



### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Чемпионат «ПРИКАМСКАЯ КУХНЯ» — это индивидуальные и командные соревнования, которые проходят в рамках Всероссийской кулинарной Олимпиады «ЛЕГЕНДА» имени Виктора Беляева.

#### 1.1. ОРГАНИЗАТОРЫ

Всероссийскую Олимпиаду по Кулинарии и Сервису «ЛЕГЕНДА», в рамках которой пройдет Чемпионат «ПРИКАМСКОЙ КУХНИ», проводит Федерация Рестораторов и Отельеров при поддержке Министерства промышленности и торговли РФ и Правительства Пермского края.

#### 1.2. ЦЕЛЬ ЧЕМПИОНАТА

Целью данного чемпионата является определение лучших в профессии.

#### 1.3. ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Даты проведения Олимпиады:  
**12 -14 сентября 2024 года.**

Даты проведения чемпионата «ПРИКАМСКАЯ КУХНЯ»:  
**12-14 сентября 2024 года.**

Место проведения Олимпиады: г. Пермь, ул.Советская д.1Б, «Завод Шпагина»  
**Площадка «Прикамская кухня» .**

### 2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

#### 2.1. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

Участником соревнований может стать любой повар или кондитер из любого уголка Пермского края, работающий по профилю на любом предприятии питания или студент профильного колледжа/ВУЗа.

С участниками может прибыть руководитель/куратор (права руководителя см. ниже, в разделе п.10 «ПРОЧЕЕ»).

#### 2.2. ЗАЯВКА. КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- до **15 августа** подать заявку на участие на электронную почту [permkulinar@gmail.com](mailto:permkulinar@gmail.com)

Форма заявки:

№ п\п	Ф.И.О.	Наименование конкурса	Место работы или учебы	возраст	Телефон для связи или e-mail

- до **20 августа** получить подтверждение об участии в чемпионате;



# ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ  
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

## ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



### 3. НОМИНАЦИИ И ЗАДАНИЯ

#### 3.1. Командные соревнования для предприятий социального питания «Здоровая кухня Прикамья»

**Конкурс проходит в два этапа.**

**Тема конкурсного задания:** «Здоровье в промышленном городе».

Приветствуются авторские блюда, блюда прикамской кухни, приготовленные по современным и безопасным технологиям.

В приготовлении блюд желательно использовать региональные продукты, как основу кулинарной культуры Пермского края. Обязательное условие оптимальные параметры по цене, продуктовому набору и калорийности, энергетической ценности и отвечающие идеям здорового питания.

**Состав команды - 3 человека**

- капитан команды **Шеф-повар;**
- **2 (два) повара;**

**Первый этап.** Команда от предприятия готовит 4 обеда (один на экспозицию для фото, а три для дегустации). Обед состоит из:

- Горячей или холодной закуски приготовленной из свежих овощей ( кабачки, баклажан, зелень, чеснок, помидоры будут предоставлены организаторами)
- Заправочный суп - рассольник с потрошками (потрошки куриные будут предоставлены организаторами);
- Горячее блюдо с гарниром ( филе курицы будет предоставлено организаторами);
- Десерт с использованием молочных продуктов .  
(продукты предоставляются организаторами).

Общее время работы 120 минут. Продукты, предоставленные организаторами, должны быть обязательно использованы, при приготовлении обеда. Участники могут принести свои продукты в отдельных контейнерах за исключением обязательных продуктов.

Блюда участниками готовятся в боксе, оснащенном технологическим оборудованием:

**Второй этап.**

По итогам первого этапа отбирается 5 команд, которые участвуют в

Гранд - финале и получают от организаторов одинаковые «Черные ящики» с одинаковым набором главных продуктов.

Команда в течение 15 минут подбирает дополнительные продукты с «горки», составляет меню и предоставляет судьям названия и рецепты придуманных блюд.

Время работы 90 минут. Необходимо приготовить 4 порции сета состоящего из закуски и



# ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ  
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

основного блюда.

## ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



### **Требования к работе команды.**

При приготовлении блюд допускается использование частично подготовленных: овощей/ грибов вымытых, бланшированных, но не нарезанных; фруктов/салата- вымытых бланшированных, но не нарезанных; картофеля- очищенного, но не нарезанного ; лука- очищенного, но не нарезанного; готового теста; основных заготовок с нейтральным вкусом(чипсы); заготовки могут быть заранее взвешены, не допускается при подаче несъедобные элементы.

Допускается использование на 20 % приготовленных: рыбы, очищенной или филе, очищенных морепродуктов; мяса, отделённого от костей; в случае десерта за ранее приготовленного бисквита; готовых элементов декора из теста. Оставшиеся 80% обеда делается на месте, чтобы жюри могло оценить работу. Технологические карты должны прилагаться и содержать расчёт калорийности, и с подробной технологией приготовления.

**По итогам конкурса будет определена команда, которая получит звание «Легенда Прикамья-2024», приз «кубок Губернатора», а так же медали, дипломы и подарки от Оргкомитета.**

- Команда по итогам завоевавшая 2 и 3 место получает медали и дипломы, а так же ценные призы от организаторов Олимпиады.

Организатор и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ** команды.

50 баллов – гармония вкуса, 20 баллов – дополнительные ингредиенты (соусы), 15 баллов - презентация, внешний вид блюда, 10 баллов – соблюдение правил санитарии при работе команды, 5 баллов калорийность и физиологическая ценность блюд.

При подаче заявки будет предоставлен список продуктов

### **3.2. «Этно - закуска»**

Продолжительность работы-40 минут.

Участник, используя свою посуду и продукты, готовит этно-закуску в горячем или холодном исполнении по рецептам « из бабушкиного сундука » в современной подаче, в количестве 3-х порций. Одна на экспозицию, две в жюри для дегустации. Допускается использование полуфабрикатов и готовых соусов.

**По итогам конкурса будет определен победитель и ему будет присвоено звание «Легенда Прикамья-2024», а также всем победителям вручат медали, дипломы и**



# ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ  
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

## ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



**подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место.**

### 3.3. «АУК»

#### Тема «Суп Прикамский»

Продолжительность работы – 60 минут.

Участник готовит горячий суп по авторскому, аутентичному, индивидуальному рецепту, с использованием своих продуктов и продуктов, которые будут представлены на «горке». Участник готовит 3 порций.

Выход порции 500мл. Одна порция идет на экспозицию, две в жюри. Участник может использовать готовый бульон, но остальные этапы приготовления супа должны осуществляться в боксе. Участник так же использует для подачи собственную посуду и инвентарь.

**По итогам конкурса будет определен победитель и ему будет присвоено звание «Легенда Прикамья-2024», а также всем победителям вручат медали, дипломы и подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место**

### 3.4. «Каша-кормилица наша»

Продолжительность работы – 90 минут.

Участник готовит 2 вида **Авторской** каши по 3 порции каждой. Выход порции 200 гр. Одна порция идет на экспозицию, две в жюри.

Участник готовит один вид каши, как самостоятельное блюдо, второй вид, как десертное блюдо. Участник использует собственные продукты, посуду и инвентарь.

**По итогам конкурса будет определен победитель и ему будет присвоено звание «Легенда Прикамья-2024», а также всем победителям вручат медали, дипломы и подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место**

### 3.5. Ресторанный десерт

Продолжительность работы 60 минут.

Участник в течение 60 минут готовит три порции авторских десертов (вес до 200 гр.). Основная задача использовать фрукты, ягоды, травы Пермского края и продукты местных товаропроизводителей и максимально раскрыть возможности данных продуктов.

Один десерт идет на экспозицию, а два в жюри. Участник может использовать заранее выпеченные полуфабрикаты и отделочные материалы, собственную посуду для подачи и инвентарь. В боксе необходимо приготовить и собрать десерт для подачи.

Посуду для подачи участник использует свою.

**По итогам конкурса будет определен победитель и ему будет присвоено звание «Легенда Прикамья-2024», а также всем победителям вручат медали,**



# ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ  
И ОТЕЛЬНО-КАФЕ И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

## ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



**дипломы и подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место.**

### 3.6. Школьный перекус

Продолжительность работы 40 минут.

Участник в оборудованном боксе готовит пиццу по авторскому рецепту в количестве 2 шт. (одна для жюри, одна на экспозицию). Организатором будет предоставлено 500гр. теста для пиццы. Посуда и необходимые продукты для приготовления пиццы и соусов обеспечивается участниками самостоятельно.

Приветствуется использование региональных продуктов и их интересное сочетание.

**Участники, учащиеся школ в возрасте от 12-16 лет.**

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ индивидуальных соревнований:**

гармония вкуса- 50 баллов ;

20 баллов – дополнительные ингредиенты (соусы);

15 баллов - презентация, внешний вид блюда;

15 баллов – соблюдение правил санитарии при работе.

**По итогам конкурса будут определены победители, которые получат медали, дипломы и подарки от Оргкомитета за первое, второе и третье место.**

## 4. ПОРЯДОК ВЫСТУПЛЕНИЯ

Порядок выступления участников и номера боксов будут предложены Оргкомитетом, исходя из очередности поступления заявок, графика соревнований и жеребьевки боксов, которую оргкомитет будет проводить во время собрания **11 сентября**.

## 5. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД ЧЕМПИОНАТОМ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками **11 сентября в 16:00**.

Место встречи площадка чемпионата. Явка представителей в 15:30.

**При неявке участника или представителя на орг.собрание, участник автоматически дисквалифицируется.**

По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече.

Ответственный куратор будет находится на площадке «Прикамская кухня»

На встрече пройдет:

- Брифинг по основным правилам подготовки и участия в соревнованиях. Ответы на вопросы представителями судейской бригады, касательно регламента проведения соревнований



# ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ  
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

## ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



- Жеребьевка

- Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования.
- Выдача участникам униформы.
- Демонстрация конкурсных боксов.
- Утверждение графика по дням, решение организационных вопросов.

## 6. ПРОДУКТЫ:

Участники приносят собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд готовые изделия или полуфабрикаты.

## 7. ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

Участникам предоставляется рабочий бокс:

- столы,
- розетки
- общая мойка

Все **дополнительное оборудование** участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

## 8. УНИФОРМА

Участник чемпионата в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму. Оргкомитет не выделяет форму участникам.

## 9. ПРОЧЕЕ

- Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в расписании дня соревнований.
- Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и медицинские книжки.
- Команда может подготовить презентацию для представления блюд и/или команды.
- Настоятельно рекомендуется участникам и их помощникам не оставлять на рабочих местах свои принадлежности и не использовать оборудование впустую во время соревнований и судейства. Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.
- В боксе должны находиться технологические карты блюд.



# ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ  
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

## ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



### **Руководитель участника:**

Руководитель может представлять участников в течение всех этапов соревнований:

- Ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований.
- Решает организационные вопросы, связанные со своевременной оплатой регистрационных сборов.
- Решает другие профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований.
- Руководитель имеет право выходить на сцену вместе с командой во время церемоний открытия, награждения и закрытия Кубка.
  
- Руководитель не имеет права заходить в боксы во время соревнований.
- Руководителю не предоставляется форма участника.
- Тем не менее, руководители должны находиться в зоне соревнований одетыми в профессиональную одежду, то есть в белые поварские куртки и брюки/юбки черного цвета.
  
- Руководителю участника не предоставляется форма участника.
- Тем не менее, руководители участников должны находиться в зоне соревнований одетыми в профессиональную одежду, то есть в белые поварские куртки и брюки/юбки черного цвета.

## **10. ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ**

Жюри состоит из международных судей и российских судей аккредитованных ФРИО и/или WorldChefs.