



The Rules of the First International Culinary Competition OPEN UKRAINIAN CULINARY CUP

Date: November 09-11, 2016. From 09.00 to 19.00

The start of a platform for participants: Wednesday, November 9, 2016, at 09:00

Rules:

Individual competition

The number of the contestants from the same school (university, college, restaurant) is not limited

All participants from the same school compete having one leader or each team (participant) can have their own leader.

Educational institutions and professional chefs are evaluated separately from each other

Each participant has to wear a uniform during the competition, the opening and closing ceremony, and award.

Each participant must have a valid medical book

Competition Categories:

Main Course - fish / meat (individual — junior).

SET MENU - appetizer, main course, dessert (individual - Senior)

ART CLASS "Autumn Riches" - carving (carved composition of fruits or vegetables), the composition of the sugar mastic, bakery, sculptures and chocolate sweets.

Instruction:

Each participant has to prepare a contest meal - two (2) identical copies within a certain time.

main course (junior - under 23) - 45 minutes

set of 3 courses (appetizer, main course, dessert) (Senior - 23 and older) - 105 minutes

Rules:

- Participants must arrange their workplaces before the competition.
- Participants must submit the name of the meal, the recipe with a list of ingredients and the description of the cooking process, and two copies of the meal preparation card next to the meal.
- Ingredients are not provided by the organizers of the competition.
- Participants must bring all the necessary ingredients for cooking tools and other equipment (such as pots, pans, tools) which are needed for cooking and serving.
- Participants must clean their workplaces after the competition.

Reminder for the preparation:

1. Vegetables / Fruits - can be peeled but not cooked.
2. Ingredients must not be frozen or stuffed.
3. Dough can be prepared, but not baked.
4. fish / meat - can be divided into parts, marinated, but not heat-treated and not stuffed. Fish can be cleaned but not cut into fillets.
5. Everything on the plate should be edible.
6. Participants may bring prepared but not seasoned spare and basic sauces.
7. Participants must prepare all ingredients in the boxes 15 minutes before the competition.

The judges will meticulously pay attention to hygiene and cleanliness of the workplace and work process.

The fee for individual participation of juniors: 10 Euro

The fee for individual participation of seniors: 20 Euro

Art class: 20 Euro

On the last day, the top 10 (seniors) will compete in the category of "Black Box" to determine the prize places - GOLD CHEF OPEN UKRAINIAN CULINARY CUP 2016.

Awards:

The winners will receive gold, silver and bronze medals, diplomas, certificates for all participants, as well as cups and prizes, gifts from partners and sponsors.

The contestants are awarded according to the scores:

100 - 91 points => Gold Medal

90 - 81 points => silver medal

80 - 71 points => bronze medal

70 - 61 points => diploma

GOLD CHEF OPEN UKRAINIAN CULINARY CUP => equivalent to 1000 Euro

Silver CHEF OPEN UKRAINIAN CULINARY CUP => 500 Euro

Bronze CHEF OPEN UKRAINIAN CULINARY CUP => 300 Euro

Online registration form - <https://goo.gl/forms/9kvAsHfWMak2dsbl2>





Правила проведення І міжнародного кулінарного конкурсу OPEN UKRAINIAN CULINARY CUP

Дата: 09-11 листопада 2016 року. З 09.00 до 19.00

Час початку роботи майданчику для учасників: Середа, 09 листопада 2016 р. о 09:00

Правила:

Індивідуальні змагання

Кількість конкурсантів від однієї школи (ВУЗу, училища, ресторану) не обмежена

Всі учасники з однієї школи змагаються під єдиним керівником, або кожна команда (учасник) може мати свого керівника

Навчальні заклади і професійні кухарі оцінюються окремо одне від одного

Кожний учасник зобов'язується носити форму під час змагань, церемонії відкриття і закриття, вручення нагород.

Кожний учасник повинен мати дійсну медичну книжку

Категорія змагань:

ОСНОВНА СТРАВА – риба/м'ясо (індивідуальні - юніор).

СЕТ-МЕНЮ - закуска, основна страва, десерт (індивідуальні – сеньйор).

АРТ КЛАС «Багатство Осені» - карвінг (вирізна композиція з овочів або фруктів), композиція з цукрової мастики, хлібо-булочні вироби, скульптура та цукерки з шоколаду.

Інструкція до роботи:

Кожен учасник повинен приготувати конкурсну страву - в двох (2) ідентичних копіях за визначений час;

- основна страва (юніор - до 23 р.) 45 хв

- сет з 3-х страв (закуска, основна страва, десерт)(сеньйор - від 23 р.) 105 хв

Правила роботи

• Учасники повинні організувати робоче місце перед початком змагань.

• Учасникам необхідно представити назву страви, рецепт із списком інгредієнтів і процесом приготування

біля страви - технологічну карту в двох екземплярах.

• Інгредієнти не надаються організаторами змагань.

• Учасники повинні принести всі необхідні інгредієнти, інструменти для приготування і інше обладнання

(таке як: каструлі, сковорідки, інвентар), які необхідні для приготування, а також посуд для сервірування.

• Учасники повинні прибрати робоче місце після закінчення роботи.

Нагадування для попередньої підготовки:

1. Овочі/ фрукти - можуть бути очищені, але не піддаватися термічній обробці.

2. Продукти повинні бути не заморожені і не начинені.

3. Вироби з тіста та тісто - може бути підготоване, але не піддаватися термічній обробці.

4. Риба/ м'ясо - можуть бути розділені на частини, замариновані, але не піддаватися термічній обробці і не начинятися. Риба може бути очищена, але не нарізана на філе.

5. Все на тарілках повинно бути їстівне.

6. Учасники можуть принести підготовані неприправлені запасні і основні соуси.

7. Учасники повинні підготувати всі інгредієнти в коробочках за 15 хвилин до початку змагань. Судді прискіпливо звертатимуть увагу на гігієну і чистоту робочого місця, а також організацію робочого процесу.

Внесок за індивідуальну участь від юніорів: 10 Euro

Внесок за індивідуальну участь від сеньйорів: 20 Euro

Арт клас: 20 Euro

В останній день 10 найкращих (сеньйори) будуть змагатись в номінації «ЧОРНИЙ ЯЩИК» для визначення призового місця – GOLD CHEF OPEN UKRAINIAN CULINARY CUP 2016.

Нагороди:

Переможці отримують золоту, срібну і бронзову медалі, дипломи, сертифікат для всіх учасників змагань, а також кубки та цінні призи, подарунки від партнерів та спонсорів.

Медалі вручають відповідно до набраних балів:

100 - 91 балів => золота медаль

100 - 91 балів => золота медаль

90 - 81 балів => срібна медаль

80 - 71 балів => бронзова медаль

70 - 61 балів => диплом

GOLD CHEF OPEN UKRAINIAN CULINARY CUP => еквівалент 1000 Euro

Silver CHEF OPEN UKRAINIAN CULINARY CUP => 500 Euro

Bronze CHEF OPEN UKRAINIAN CULINARY CUP => 300 Euro

онлайн анкета учасника - <https://goo.gl/forms/9kvAsHfWMak2dsbl2>

