

Правила проведения Международного кулинарного чемпионата

«Halal Chef 2022»

10-12 ноября 2022 года

Предварительная регистрация:

Прежде чем подавать заявки на участие, участники должны тщательно рассмотреть категории, в которых они собираются участвовать. После принятия заявки, не допускается изменение категорий, так как заявки принимаются только один раз, а взносы, уплаченные за регистрацию, могут быть возвращены только по обоснованным причинам. Следует особо отметить, что заявка, поданная в первый раз, считается утверждённой и не подлежит пересмотру. Принятие заполненных заявок осуществляется на основе Положения и правил.

Сумма участия в чемпионате «Halal Chef 2022» - 250 € (с человека)*

**участие в 1 любой номинации (кроме номинации «Halal Chef»), проживание в отеле (4дня /3ночи), питание в течении 3х дней.*

Участие в более 1 номинации оплачивается отдельно согласно правилам чемпионата.

Уплачиваемые взносы за участие:

- 1. Номинация «Блюдо из мяса» - 40 € (с человека)**
- 2. Номинация «Блюдо из рыбы» - 40 € (с человека)**
- 3. Номинация «Блюдо из курицы» - 40 € (с человека)**
- 4. Номинация «Десерт» - 40 € (с человека)**
- 5. Номинация «Halal Chef» - 60 € (с человека)**

Участники конкурса должны пройти регистрацию по следующим правилам:

- Представить заполненную форму заявки
- Представить список рецептов
- Отправить чек банковского перевода

**Граждане Руз. производят оплату в национальной валюте по курсу ЦБ на день оплаты.*

Категорическое требование: Пожалуйста, перечислите регистрационный сбор с помощью личной карты или личного счета. Не используйте корпоративную карту!!!

Отправьте вышеуказанные документы по следующему электронному адресу:

uz-chefs@mail.ru Последний срок подачи заявок: 10 октября 2022г.

Правила и обязательства:

- Среди команд, подавших заявки, оргкомитет выберет участников (время участия в программе каждой команды будет выслано по электронной почте. Количество участников ограничено).

Все участники должны быть зарегистрированы до начала соревнований.

- Во время чемпионата и церемонии награждения все участники должны быть обеспечены полной формой с полным снаряжением (китель, фартук, кепка), иностранные участники - флагом страны-представителя.

- Каждый участник (команда) приносит с собой все необходимое оборудование (посуда, ножи и т.д.), а также продукты и специи для номинаций. В номинации «Halal Chef» каждому участнику будет предоставлен одинаковый набор основных продуктов. Также, согласно регламенту соревнований, участнику предоставляется время для выбора дополнительных продуктов из представленных на стенде, и составления меню. Выбранные продукты должны быть полностью использованы при приготовлении блюд. Участники могут принести с собой только специи любого типа и вида.

- Участники не могут менять категории номинаций после подачи регистрационной заявки.

Номинации чемпионата:

1. Номинация «Блюдо из мяса» - 40 € (с человека)

2. Номинация «Блюдо из рыбы» - 40 € (с человека)

3. Номинация «Блюдо из курицы» - 40 € (с человека)

4. Номинация «Десерт» - 40 € (с человека)

5. Номинация «Halal Chef» - 60 € (с человека)

1. Профессиональный повар S1 - блюдо из красного мяса (говядина, баранина)

Молодой повар J1 - блюдо из красного мяса (говядина, баранина)

2. Профессиональный повар S2 – блюдо из рыбы

Молодой повар J2 - рыбное блюдо

3. Профессиональный повар S3 – блюдо из курицы

Молодой повар J3 – блюдо из курицы

4. Профессиональный повар S4 – ресторанный десерт

Молодой повар J4 – ресторанный десерт

5. Профессиональный повар «Halal Chef» S5- аперитив, основное блюдо, десерт.

От каждой страны участвуют по 4 участника (представитель ассоциации (судья) и 3 повара.

Номинации:

S1 - Блюдо из красного мяса (говядина, баранина)

Профессиональный повар S1 - Участники должны приготовить конкурентоспособное блюдо из баранины или говядины (по желанию) в современной подаче, в течение 30 минут, в двух идентичных порциях, для дегустации жюри и на демонстрационный стол для зрителей. Всеми ингредиентами и инвентарем участники обеспечивают себя сами.

J1- Блюда из красного мяса (говядина, баранина)

Молодой повар J1 - Участники должны приготовить конкурентоспособное блюдо из баранины или говядины (по желанию) в современной подаче, в течение 40 минут, в двух идентичных порциях, для дегустации жюри и на демонстрационный стол для зрителей. Всеми ингредиентами и инвентарем участники обеспечивают себя сами.

S2 – Блюдо из рыбы

Профессиональный повар S2 - Участники должны приготовить конкурентоспособное рыбное блюдо (по желанию) в современной подаче, в течение 30 минут, в двух идентичных порциях, для дегустации жюри и на демонстрационный стол для зрителей. Всеми ингредиентами и инвентарем участники обеспечивают себя сами.

J2 - Блюдо из рыбы

Молодой повар J2 - Участники должны приготовить конкурентоспособное рыбное блюдо (по желанию) в современной подаче, в течение 30 минут, в двух идентичных порциях, для дегустации жюри и на демонстрационный стол для зрителей. Всеми ингредиентами и инвентарем участники обеспечивают себя сами.

S3 – Блюдо из курицы

Профессиональный повар S3 - Участники должны приготовить конкурентоспособное рыбное блюдо (по желанию) в современной подаче, в течение 30 минут, в двух идентичных порциях, для дегустации жюри и на демонстрационный стол для зрителей. Всеми ингредиентами и инвентарем участники обеспечивают себя сами.

J3 - Блюдо из курицы

Молодой повар J3 - Участники должны приготовить конкурентоспособное рыбное блюдо (по желанию) в современной подаче, в течение 30 минут, в двух

идентичных порциях, для дегустации жюри и на демонстрационный стол для зрителей. Всеми ингредиентами и инвентарем участники обеспечивают себя сами.

S4 - Ресторанный десерт

Профессиональный повар S4 - участники готовят десерт в двух вариантах; блюда подаются как для дегустации, так и для демонстрации. Разрешается использование бумажных украшений. Продуктами и ингредиентами участники обеспечивают себя сами. Время приготовления - 30 минут.

Молодой повар J4 - участники готовят десерт в двух вариантах; блюда подаются как для дегустации и демонстрации. Разрешается использование бумажных украшений. Продуктами и ингредиентами участники обеспечивают себя сами. Время приготовления - 30 минут.

«Halal Chef» S5 (профессионалы)

Участник готовит три конкурсных блюда за 60 минут: закуска, основное блюдо, десерт. Каждое блюдо должно быть представлено в двух идентичных порциях: для дегустации жюри и для демонстрационного стола. Всеми ингредиентами обеспечивает организационный комитет чемпионата, инвентарем участники обеспечивают себя сами.

Руководство по предварительной подготовке ингредиентов:

Конкурсанты должны принести все необходимые им ингредиенты самостоятельно (вся используемая продукция на чемпионате во всех номинациях должна соответствовать принципам «Халяль» и иметь сертификат «Халяль»).

- Салатные листья могут быть очищены и вымыты, но не нарезаны.
- Овощи, фрукты можно чистить и мыть, но не отваривать.
- Рыба может быть очищена от костей, но не нарезана или отварена.
- Мясные изделия могут быть нарезаны, но не отварены.
- Не допускается предварительная мариновка мяса.
- Соусы и украшения должны быть сделаны в процессе конкурса.

Общие положения:

Участники практических соревнований должны зарегистрироваться на территории чемпионата не позднее, чем за 60 минут до старта, объявленного в расписании дня соревнований. Во время выступления все участники должны соблюдать технические и противопожарные нормы, санитарно-гигиенические

требования и иметь при себе одноразовые перчатки. Участники несут ответственность за повреждение оборудования, инвентаря и поверхностей бокса. Участникам настоятельно рекомендуется не оставлять свои принадлежности на рабочих местах и не терять оборудование во время соревнований и судейства. Организаторы не несут ответственности за порчу или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.

Организаторы имеют право вносить изменения и дополнения в правила чемпионата.

Оргкомитет I Международного Халяльного чемпионата «Halal Chef 2022».

Эл. адрес: uz-chefs@mail.ru Тел./Факс: +99871 266 78 00

Участникам соревнования предоставляется:

Рабочая коробка - бокс, стол, индукционная плита, пароконвектомат, конвекционная печь, мойка и холодильник по 1 единицы на 2 бокса.

Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мешки для мусора и т. д.)

Перед началом соревнований участникам предоставляется 10 минут на подготовку рабочего места в боксах для соревнований. По истечении времени, установленного для выполнения соревновательного задания, участникам дается 10 минут, чтобы привести соревновательный бокс в исходное состояние. Жюри будет уделять особое внимание гигиене и чистоте столов во время и после завершения работ. Недостаточное санитарно-гигиеническое состояние стола и его чистоты может привести к штрафным вычетам .

Все элементы декорации и украшения конкурсных изделий производятся участниками в ходе соревнования.

Организаторы и партнеры могут учреждать специальные призы по согласованию с Оргкомитетом. Организаторы также самостоятельно определяют призовой фонд для номинаций.

Состав жюри чемпионата: В состав жюри входят известные повара, президенты различных мировых кулинарных ассоциаций - международные судьи, аккредитованные WACS.

Организация чемпионата соответствует требованиям и критериям WACS, WICS.

Критерии оценки по всем номинациям:

10 баллов - гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продуктов.

<div> <div> <div>к/п</div> <div>п</div> <div>х</div> <div>к/п</div> <div>п</div> </div> <div> <div>к/п</div> <div>п</div> <div>х</div> <div>к/п</div> <div>п</div> </div> </div> <div> <div>БОКС №1</div> <div>БОКС №2</div> </div> <div> <div>РАКОВИНА</div> <div> <div>инд/п</div> <div>инд/п</div> </div> </div>	<div> <div>к/п</div> <div>п</div> <div>х</div> <div>к/п</div> <div>п</div> </div> <div> <div>к/п</div> <div>п</div> <div>х</div> <div>к/п</div> <div>п</div> </div> <div> <div>БОКС №3</div> <div>БОКС №4</div> </div> <div> <div>РАКОВИНА</div> <div> <div>инд/п</div> <div>инд/п</div> </div> </div>	<div> <div>к/п</div> <div>п</div> <div>х</div> <div>к/п</div> <div>п</div> </div> <div> <div>к/п</div> <div>п</div> <div>х</div> <div>к/п</div> <div>п</div> </div> <div> <div>БОКС №5</div> <div>БОКС №6</div> </div> <div> <div>РАКОВИНА</div> <div> <div>инд/п</div> <div>инд/п</div> </div> </div>	<div> <div>к/п</div> <div>п</div> <div>х</div> <div>к/п</div> <div>п</div> </div> <div> <div>к/п</div> <div>п</div> <div>х</div> <div>к/п</div> <div>п</div> </div> <div> <div>БОКС №7</div> <div>БОКС №8</div> </div> <div> <div>РАКОВИНА</div> <div> <div>инд/п</div> <div>инд/п</div> </div> </div>	<div> <div>к/п</div> <div>п</div> <div>х</div> <div>к/п</div> <div>п</div> </div> <div> <div>к/п</div> <div>п</div> <div>х</div> <div>к/п</div> <div>п</div> </div> <div> <div>БОКС №9</div> <div>БОКС №10</div> </div> <div> <div>РАКОВИНА</div> <div> <div>инд/п</div> <div>инд/п</div> </div> </div>
---	--	--	--	---



World Halal Culinary Championship

in Tashkent
10-12 November 2022

ФОРМА РЕГИСТРАЦИОННОЙ ЗАЯВКИ КОМАНДЫ

ПОЖАЛУЙСТА, ЗАПОЛНИТЕ ФОРМУ, ПОЛНОСТЬЮ ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ

Название команды			
Адрес организации			
Страна		Почтовый индекс	

Детали менеджера команды: Муж. ☐ Жен. ☐ (пожалуйста, используйте только заглавную букву)

Имя, Фамилия															
Идентификационный номер паспорта															
Номер мобильного телефона															
Факс / эл.почта															

Участник команды 1: Муж. ☐ Жен. ☐ (пожалуйста, используйте только заглавную букву)

Имя, Фамилия															
Идентификационный номер паспорта															
Должность															
Организация															
Номер мобильного телефона											Электронная почта:				
Категория конкурса (например, красное мясо – S1)															

Участник команды 2: Муж. ☐ Жен. ☐ (пожалуйста, используйте только заглавную букву)

Имя, Фамилия															
Идентификационный номер паспорта															
Должность															
Организация															
Номер мобильного телефона											Электронная почта:				
Категория конкурса (например, красное мясо – S1)															

Участник команды 3: Муж. ☐ Жен. ☐ (пожалуйста, используйте только заглавную букву)

Имя, Фамилия															
Идентификационный номер паспорта															
Должность															
Организация															
Номер мобильного телефона											Электронная почта:				
Категория конкурса (например, красное мясо – S1)															

Банковские реквизиты Ассоциации поваров Узбекистана:

г Ташкент, Мирзо-Улугбекский р-н, ул. Олтинтепа, 354
Телефон +99871 266 – 78 – 00
р/счет (узб.сум) 2021 2000 0047 4178 9001 р/счет (валюта) 2021 2840 8047 4178 9002
SVIFT: JSCLUZ22
В АКБ « Алокабанк» МФО 00401
ИНН 206 981 693
ОКОНХ 98200