

# ЖИГУЛЁВСКАЯ ВИШНЯ

## Конкурсное задание

### I Открытого Чемпионата России по кондитерскому искусству

#### «ЖИГУЛЁВСКАЯ ВИШНЯ ЗИМОЙ - 2015»

7-8 февраля 2015, Тольятти

Тематика работ, выполняемых участниками в соответствии с настоящим заданием, является свободной.

#### **7 февраля 2015 г. – практическая часть Чемпионата.**

Каждый участник обязан в течение 1,5 часов приготовить:

Один вид торта с обязательным использованием вишни 2 идентичных экземпляров весом 500 г. и 2500-3000 г. каждый, форма торта не регламентируется:

- один экземпляр для демонстрации;
- один экземпляр для дегустации подается целым (500 г).

#### **8 февраля 2015 г. – демонстрационная часть Чемпионата.**

Демонстрационный экземпляр торта подается и демонстрируется на отдельной подставке.

Экземпляры для демонстрации выставляются на всеобщее обозрение для журналистов, гостям и зрителям Чемпионата, с последующей продажей через аукцион.

Дегустационный экземпляр предназначен для оценки экспертами Чемпионата.

***Продукты для изготовления кондитерских изделий участник обеспечивает самостоятельно.***

# ЖИГУЛЁВСКАЯ ВИШНЯ

**Полуфабрикаты, которые разрешено приносить участникам в готовом виде:**

- Бисквит разных видов: безе, бисквит декуаз (мука, миндаль, яичный белок, сахар), и другая основа для торта, требующая более длительного периода приготовления.
- Прочие продукты для приготовления конкурсных изделий, за исключением готовых джемов, повидла, желе, консервированных фруктов, нугатина, а также готовой карамели и глазури (горячей или холодной).
- Все элементы декорации, сборка и украшение конкурсных изделий делаются участниками в ходе соревнования. Допускается использование заранее приготовленных украшений из мастики (неокрашенные и несобранные). Допускается использование заранее приготовленных силиконовых форм, шаблонов или трафаретов. Формы и шаблоны должны быть сделаны из безопасных пищевых материалов.
- Все материалы, используемые в конкурсных изделиях должны быть съедобными. Не разрешается использовать клеевой карандаш, непищевые клеи, непищевые красители и непищевые каркасы.

## **Оборудование**

- Для работы в зоне соревнований будет организовано рабочих мест. Каждое рабочее место рассчитано на одного участника.
- Участники используют собственную кухонную посуду и личный профессиональный инструмент.
- Подставки или подносы для тортов и композиций предоставляются участниками.

## **Судейство**

Судейская коллегия, состоящая из 5 членов жюри, в числе которых международные эксперты из Исландии, Чехии, Сербии, дает органолептическую оценку и оценку художественных достоинств конкурсных изделий, а также контролирует и оценивает процесс работы на рабочих местах по следующим позициям: гигиена, чистота, соблюдение временного графика, организация рабочего места и соблюдение технологического процесса, использование вишни, в качестве обязательного ингредиента.

# ЖИГУЛЁВСКАЯ ВИШНЯ

## **Транспорт и проживание**

Оргкомитет не берет на себя транспортные расходы и расходы по проживанию участников Чемпионата.

Полный свод Правил и Организационно-технические пояснения к ним будут предоставлены претендентам, прошедшим отбор Конкурсной комиссии и ставшими участниками Чемпионата.

## **Творческая работа (1 этап - отборочный)**

Вместе с Заявкой необходимо выслать описание работы претендента. Описание работы выполняется в свободной форме и в любом объеме. В описании должна содержаться следующая информация: наименование работы; технологическая карта; описание стиля, концепции работы.

К описанию обязательно прилагается фотография работы.

**Внимание!** Описание работы является обязательной частью Заявки. На основании предоставленной информации будет производиться предварительный отбор участников. Заявка и описание работы подаются в Оргкомитет «ЖИГУЛЁВСКАЯ ВИШНЯ ЗИМОЙ 2015» по электронной почте до 25 января 2015 года.