

Южный Кубок Пиццайоло на Дону 2023

В рамках выставки «Ростов

Гостеприимный»

Формула соревнований

Дата проведения	25-26 октября 2023
	"ДонЭкспоцентр" 344068, Россия, г. Ростов-на-Дону, пр. М. Нагибина, 30
Организатор Официальные партнеры соревнований	ДонЭкспоцентр Сообщество Донских Кулинаров Компания METRO CHEFS TEAM RUSSIA
Участники	В соревнованиях могут принять участие все пиццайоло, достигшие возраста 18 лет, имеющие российское гражданство и желание продемонстрировать свое искусство приготовления пиццы профессиональному жюри.
Жюри	Жюри состоит из приглашенных заслуженных экспертов, профессионалов отрасли.
Награды	Победители получают кубок, медали и дипломы, а также награждаются призами от Партнеров площадки.
Программа	<ul style="list-style-type: none">● Номинация 1: Классическая пицца - Маргарита● Номинация 2: Авторская пицца● Номинация 3: Дуэт (командная работа)● Подсчет итогов● Награждение
Срок подачи заявок	До 10 октября 2023
Регистрационный взнос	1000 рублей за участие в одной номинации.

Организационное собрание	с 10:00 до 11:00 24 октября на площадке Соревнований
Оргкомитет	Менеджер проекта: Валентина Алифанова – 8 918 857 95 92, valyenka@mail.ru Кураторы Соревнований: Руслан Сумцов – 8 906 425 05 05 Сергей Насхулиян – 8 918 519 21 63 Ведущий соревнований: Федор Титенко

ПРОГРАММА ВЫСТУПЛЕНИЯ / ЗАДАНИЕ

Все номинации предполагают самостоятельное участие каждого заявленного участника и команды. Пиццайоло участвует в нескольких номинациях.

Для участия в соревнованиях необходимо подать заявку и оплатить регистрационный сбор.

Регистрационный сбор оплачивается по номеру телефона – 8 918 857 95 92 (СБЕР\Тинькофф) Валентина Геннадьевна А.

Формат соревнований включает в себя три номинации:

1. Классическая пицца - Маргарита
2. Авторская Пицца
3. Дуэт (командное выступление из 2-х кулинаров)

Площадка состоит из 2-х рабочих мест:

- Рабочая зона - 2 стола размером 1200x900x600 мм
- Разделочные доски, лопаты, скрины, гастроемкости.
- Печь для пиццы ML6 производства ITPIZZA (Италия)

От партнеров на площадке будет в свободном доступе:

1. Мука для пиццы
2. Мясные топпинги
3. Соусы томатные
4. Сыры

Участник может взять с собой:

1. Ингредиенты для приготовления пиццы, организаторы их не предоставляют.
2. Посуду для выкладки и презентации.
3. Дополнительные материалы для украшения и подачи (если необходимо дополнить блюдо для лучшего эффекта и раскрытия идеи).

Порядок выступлений:

Одновременно на площадке выступают 1 участник.

Участники выступают в порядке жеребьевки, которая проводится непосредственно на площадке соревнований перед их началом. Жеребьевку проводит Куратор соревнований. Начало жеребьевки в 9 утра, участники не должны опаздывать.

Общее время одного захода: от 20 минут (включая время подготовки и уборки рабочего места) в зависимости от номинации.

Номинация № 1: Классическая пицца Маргарита

Выступают:

На площадке работает один участник, на своем рабочем месте (одно рабочее место).

Задание: Необходимо приготовить классическую итальянскую пиццу Маргарита 1 штуку.

Печь: Подовая.

Максимальное время выступления: 20 минут.

Ингредиенты:

- Тесто для пиццы участники могут принести свое, либо сделать на месте из продуктов, предоставленные партнерами площадки. Весы, тестомес, холодильную камеру предоставляют Организаторы.
- Ингредиенты для приготовления и оформления пиццы участник обеспечивает самостоятельно, либо использует продукты, предоставленные партнерами площадки

Подача и презентация:

Участник готовит 1 (одну) пиццу и подает ее следующим образом:

- 1 пицца – На дегустацию членам жюри

Пицца подается на стол жюри на собственном блюде или разделочной доске в не нарезанном виде. Участник представляет блюдо судьям и только после этого разрезает пиццу на куски и передает членам жюри на дегустацию. Пицца должна быть представлена непосредственно участником.

ОБЩАЯ оценка работы участника. Критерии судейства:

- Внешний вид
- Качество выпечки
- Вкус
- Вкусовые сочетания начинок
- Равномерность и последовательность выкладки ингредиентов
- Работа с продуктом

ТЕХНИЧЕСКАЯ оценка работы участника. Критерии судейства:

- Мастерство работы с инвентарем
- Грамотная работа с печью
- Соблюдение технологического процесса
- Внешний вид, аккуратность, соблюдение правил гигиены
- Чистота рабочего места

➤Номинация № 2: Авторская пицца

Выступают:

На площадке работает один участник, на своем рабочем месте (одно рабочее место).

Задание: Необходимо приготовить классическую итальянскую пиццу Маргарита 1 штуку.

Печь: Подовая.

Максимальное время выступления: 20 минут.

Ингредиенты:

- Тесто для пиццы участники могут принести свое, либо сделать на месте из продуктов, предоставленные партнерами площадки. Весы, тестомес, холодильную камеру предоставляют Организаторы.
- Ингредиенты для приготовления и оформления пиццы участник обеспечивает самостоятельно, либо использует продукты, предоставленные партнерами площадки

Подача и презентация:

Участник готовит 1 (одну) пиццу и подает ее следующим образом:

- 1 пицца – На дегустацию членам жюри

Пицца подается на стол жюри на собственном блюде или разделочной доске в не нарезанном виде. Участник представляет блюдо судьям и только после этого разрезает пиццу на куски и передает членам жюри на дегустацию. Пицца должна быть представлена непосредственно участником.

ОБЩАЯ оценка работы участника. Критерии судейства:

- Внешний вид
- Качество выпечки
- Вкус
- Вкусовые сочетания начинок
- Равномерность и последовательность выкладки ингредиентов
- Работа с продуктом

ТЕХНИЧЕСКАЯ оценка работы участника. Критерии судейства:

- Мастерство работы с инвентарем
- Грамотная работа с печью
- Соблюдение технологического процесса
- Внешний вид, аккуратность, соблюдение правил гигиены
- Чистота рабочего места

»Номинация № 3: Дуэт (Командная работа)

Выступают:

Единовременно на площадке работают два участника (команда из 2-х человек), на своем рабочем месте (одно рабочее место).

Задание: Необходимо приготовить авторскую пиццу от пиццайоло в количестве 1 штуки.

Печь: Подовая

Максимальное время выступления: 20 минут.

Ингредиенты:

- Тесто для пиццы участники могут принести свое, либо сделать на месте из продуктов, предоставленные партнерами площадки. Весы, тестомес, холодильную камеру предоставляют Организаторы.
- Ингредиенты для приготовления и оформления пиццы участник обеспечивает самостоятельно, либо использует продукты, предоставленные партнерами площадки.

Подача и презентация:

Участники готовят 1 (одну) пиццу и подают ее следующим образом:

- 1 пицца – На дегустацию членам жюри

Пицца подается на стол жюри на собственном блюде или разделочной доске в не нарезанном виде. Участник представляет блюдо судьям и только после этого разрезает пиццу на куски и передает членам жюри на дегустацию. Пицца должна быть представлена непосредственно участником.

ОБЩАЯ оценка работы участника. Критерии судейства:

- Внешний вид
- Качество выпечки
- Вкус
- Вкусовые сочетания начинок
- Равномерность и последовательность выкладки ингредиентов
- Работа с продуктом
- Креативность рецепта

ТЕХНИЧЕСКАЯ оценка работы участника. Критерии судейства:

- Мастерство работы с инвентарем
- Соблюдение технологического процесса
- Внешний вид, аккуратность, соблюдение правил гигиены
- Чистота рабочего места

ОБЩИЕ КОММЕНТАРИИ ПО ВЫСТУПЛЕНИЮ:

- Для выпекания разрешается использовать скрин. подача осуществляется без скрина.
- Участники должны появиться на площадке «Дон Экспо» в 09:00 утра в день проведения соревнований и зарегистрироваться у Менеджера площадки для жеребьевки.
- В случае критического опоздания или неявки участник может быть дисквалифицирован и не допущен до соревнований.

- Если Участнику потребуется положить ингредиенты в холодильник заранее, он может это сделать 24-го октября, предварительно обратившись к Менеджеру площадки. Продукты/ингредиенты должны быть упакованы и подписаны в обязательном порядке. Холодильник будет находиться в подсобном помещении зоны соревнований.

УСЛОВИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ. ВАЖНО ЗНАТЬ!!!

- Отправка заявки на участие автоматически означает, что участник ознакомился с Формулой соревнований и согласен с правилами и условиями проведения соревнований и выставки, в том числе и дегустации. Заявка отправляется куратору соревнований.
- При регистрации Организатор может попросить предъявить копию санитарной книжки, действительной на день проведения соревнований. При отсутствии копии санитарной книжки участник к соревнованиям не допускается.
- Участники обязаны **выступать в профессиональной одежде** (куртка, колпак/кепка, брюки, фартук, специальная обувь).
- **Присутствие участника или его уполномоченного представителя на организационном собрании ОБЯЗАТЕЛЬНО!**
- Организаторы предоставляют участнику для выступления рабочее место (производственный стол, печь для выпечки пиццы и тестомес для участников, желающих сделать свое тесто на месте). Подробная спецификация по оборудованию и план зоны направляются участнику дополнительно при рассылке Информационного пакета участника.
- Участники выступают согласно расписанию. Время, указанное в условиях, должно строго соблюдаться (Более подробно будет предоставлено позже).
- Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения Ведущего соревнований.
- **Продукты, посуду, инвентарь и прочие атрибуты, которые требуются участникам дополнительно, помимо предоставленных Партнерами площадки, для выступления обеспечивают сами участники.** (Полный перечень всего, что будет предоставлено Организатором, будет

предоставлен в рамках Информационного пакета участника не позднее 11 октября).

- **Информационный пакет для участника** – это информационное письмо с указанием всех уточненных данных, в том числе места и времени проведения организационного собрания, с расписанием выступлений, спецификацией оборудования и инвентаря, планировкой и т. п. Оргкомитет начинает рассылать Пакет за две недели до начала соревнований.

ВНИМАНИЕ! По окончании выступления участники в обязательном порядке должны убрать рабочее место, используемое оборудование и забрать личные вещи. При оценке судьи будут учитывать состояние кухни и подсобного помещения, после того как работа завершена, а также соблюдение правил гигиены во время выступления. Уборка должна занимать не более 5 (пяти) минут. В случае, если участник не выполняет данное условие, он может быть дисквалифицирован, либо жюри может снять баллы. Участник также может быть дисквалифицирован, либо может быть снижена оценка за работу, если на кухне присутствуют посторонние люди в официально назначенное для выступления время.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКТАМ: Все используемые продукты (сырье, ингредиенты) должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям, иметь не истекший срок годности и маркировки. Используемые продукты проверяются членами жюри в день соревнований. **Участники несут ответственность за качество готовых изделий, представленных на дегустацию жюри. Внимание! Не допускается использование искусственных красителей теста.**

- Участник должен соблюдать Общие правила соревнований и выставки.
- Организаторы не несут ответственность за сохранность изделий и другой собственности участников во время выставки!
- Гардероб для участников: верхняя одежда – общий гардероб «ДонЭкспоцентр» при входе в павильон.

КАК ПОДАТЬ ЗАЯВКУ И ОПЛАТИТЬ РЕГИСТРАЦИОННЫЙ ВЗНОС

- Заявки на участие принимаются **до 10 октября 2023 года**. Куратору соревнований.
- **ВНИМАНИЕ!** Если вы отправили заявку и не получили подтверждение ее наличия в Оргкомитете, в обязательном порядке свяжитесь с Куратором соревнований и уточните, поступила ли заявка.
- Заявки принимаются и рассматриваются по мере поступления.
- Оргкомитет оставляет за собой право продления или приостановки приема заявок, а также отбора и ограничения количества участников.
- **ВНИМАНИЕ!** Просьба учесть, что в связи с ограниченным количеством оборудованных рабочих мест, количество участников в этом виде соревнований ограничено. В случае набора участников раньше указанного срока, оргкомитет останавливает прием и рассмотрение заявок.
- **Регистрационный взнос составляет 1000 рублей за участие в каждой номинации. Время проведения самого конкурса 2 дня (25 и 26 октября 2023)**
- Оплата регистрационного взноса осуществляется по номеру телефона Менеджера проекта – 8 918 857 95 92 (СБЕР\Тинькофф) Валентина Геннадьевна А. (после оплаты прислать уведомление на Whats App или связаться с Менеджером проекта).
- Участник считается официально зарегистрированным после поступления денег на счет Оргкомитета. В случае отказа от участия в соревнованиях, регистрационные взносы не возвращаются (деньги идут на покрытие административных расходов). В случае не поступления оплаты в течение 3х дней с момента принятия заявки, Оргкомитет предложит выступить тому участнику, который подал заявку позже.

СУДЕЙСТВО И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

- Судейство соревнований осуществляет судейская бригада из приглашенных экспертов и представителей партнеров соревнований.

- Состав судейской бригады объявляется на организационном собрании участников.
- Победители определяются по итогам каждой части соревнования в индивидуальном зачете.
- Члены жюри выставляют оценки за пиццу в масштабе 1-100. Очки, данные каждым судьей, будут суммироваться и их общее количество определяет место каждого участника соревнований в итоговой таблице.
- Решение жюри окончательное и обжалованию не подлежит.
- По результатам соревнований победитель и призеры награждаются дипломами и призами от партнеров Южного Кубка Пиццайоло на Дону 2023.
- Организаторы резервируют за собой право на всю рекламу, изображения участников в каждой категории и неограниченного использования фото-, видео- и другого материала без каких-либо обязательств перед участниками соревнований.

РАСПИСАНИЕ СОРЕВНОВАНИЙ

!!!	• Время работы выставки 25 - 27 октября	• 10:00 – 18:00
24 октября	<ul style="list-style-type: none"> • Организационное собрание участников + Осмотр зоны соревнований; + Консультации по работе технологического оборудования. 	• 15:00 – 17:00
25 октября	<ul style="list-style-type: none"> • Соревнования участников – 1я номинация: «Классическая пицца Маргарита» • Рекорд «Самая большая пицца Юга» / «Самая длинная пицца Юга» 	
26 октября	<ul style="list-style-type: none"> • Соревнования участников – 2я номинация: «Авторская Пицца» • Соревнования участников – 3я номинация: «Дуэт» • Награждение 	