

Оргкомітет конкурсу:

м. Харків, вул. Клочківська, 202

тел.моб.: +380676453879, 0966628677

тел.: (057)340-45-43, (057) 340-26-51

сайт: www.htek.com.ua

www.facebook.com/khcte.knute



ПОЛОЖЕННЯ
про Міжнародний кулінарний фестиваль
«Оттоманська кухня-2018»

Термін проведення: : 13-14 травня 2018 року

Місце проведення: Спортивно-оздоровчий комплекс «ARKADA»,
провулок Буковий, 27, Харків, Україна.

Організатори конкурсу: Громадська спілка «Слобожанська гільдія кулінарів», ХТЕК КНТЕУ,
Почесне Консульство Республіки Туреччина у місті Харкові, YEPAD.

Генеральний партнер: Компанії «METRO Cash and Carry (Ukraine)», Turkish Airlines (Турецькі авіалінії), Kenwood, Вода «Роганська», Слобожанка, готель «МИР», спортивно-оздоровчий комплекс «ARKADA», «Чарівні Хутра», шоу-ресторан «AltBier», ресторан «Сова», KOTANYI GmbH.

Країни-учасники: Республіка Туреччина, Україна, Азербайджан, Албанія, Молдова, Сербія, США, Словенія, Чорногорія, Хорватія, Шрі-Ланка, та інші.

Очікувана кількість відвідувачів: 5000 чол.

Очікувана кількість учасників: 200 чол.

Відповідальний секретаріат: Ершова Л.В., Полупан Я.І., Царенко Я.В., Скіндер Н.В., Мізак К.В.

Адреса секретаріату конкурсу: м. Харків, вул. Клочківська, 202

тел.: (057)340-45-43, (057) 340-26-51

Моб. Тел. +380676453879, 0966628677.

сайт: www.htek.com.ua

www.facebook.com/khcte.knute

E-mail: khcte.kntey@gmail.com

1. ЦІЛІ ТА ЗАВДАННЯ КОНКУРСУ

- 1.1. Відновлення оттоманських традицій, популяризація творчих досягнень у галузі ресторанного господарства, втілення креативних ідей для розширення асортименту кулінарних страв та кондитерських виробів.
- 1.2. Підвищення рівня підготовки фахівців у сфері ресторанного господарства та забезпечення діалогу практиків ресторанного бізнесу з викладачами та студентами профільних навчальних закладів.
- 1.3. Визначення кращих кулінарів, команд кулінарів.
- 1.4. Сприяння підвищенню професійної майстерності кухарів та кондитерів, розкриття і популяризація творчого потенціалу фахівців, обмін професійним досвідом, вдосконалення традиційних та розробка нових напрямів в технології кулінарних страв та кондитерських виробів.
- 1.5. Підвищення престижу професії, залучення широкого кола споживачів, обмін досвідом під час партнерської співпраці.
- 1.6. Встановлення професійних творчих відносин між учасниками Міжнародного кулінарного фестивалю «Оттоманська кухня-2018».

2. УЧАСТЬ У КОНКУРСІ

- 2.1. У конкурсній програмі конкурсу беруть участь фахівці ресторанного, готельного бізнесу та кейтерингу, студенти та учні профільних вищих навчальних закладів, закладів професійно-технічної освіти, спеціалізованих шкіл з кулінарного і кондитерського мистецтва без вікового обмеження. Передбачена як індивідуальна, так і командна участь.
- 2.2. Для участі в конкурсі необхідно **обов'язково** заповнити типову реєстраційну форму заявки на сайті: www.facebook.com/khcte.knute.
- 2.3. Форма заявки заповнюється українською або англійською мовою. Заповнена учасником форма автоматично означає згоду учасника дотримуватися усіх пунктів цього Положення. Заявки заповнюються учасниками та відсилаються за електронною адресою секретаріату.
- 2.4. Усі заявки мають супроводжуватися технологічними картами (рецептами) з назвою страви українською та англійською мовами.
- 2.5. Термін подання заявки – **до 01 травня 2018 року**. Після вказаного терміну заявки на участь не приймаються. За категоріями участі буде застосовано порядок черговості з урахуванням дати подання реєстраційної заявки. Розклад роботи буде складено після систематизації поданих заявок (за тиждень до проведення конкурсу).
- 2.6. Брати участь у конкурсній програмі конкурсу можна **за напрямками**:
 - арт-клас за номінаціями (попереднє виконання);
 - практичні змагання (безпосередньо на території змагань) командної форм участі.
- 2.7. Організатор зберігає за собою право анулювати будь-яку з категорій, а також зменшити або збільшити кількість заявлених місць.
- 2.8. **Спосіб оплати: безготівкова оплата (оплата здійснюється у гривнях).**
Реквізити для оплати: Р/С 26007052225598, МФО 351533, ОКПО 40418932
- 2.9. **Організаційний внесок за участь в одній номінації: 15€**
Організаційний внесок за участь в команді: 30€

Номінація	Категорія
Арт-клас:	Категорія D
Цукрові квіти (англійська техніка)	D 1
Художня робота з тіста	D 2
Карвінг (овочі та фрукти)	D3
Кондитерські вироби	D4
Практичний клас:	Категорія A,B,C, E, F
Перші страви	E1
Страва з м'яса	C1
Страва з риби, морепродуктів	C2
Страва з м'яса птиці	C3
Овочеві страви	C4
Закуси: (гарячі або холодні)	B1
Страви Оттоманської кухні	A1
Страви аутентичної національної української кухні	A2
Десерти	F1
Краща команда кухарів	Категорія PPT 1
Виступ барменів	Категорія PPT 2

3. ПРАВИЛА УЧАСТІ У КОНКУРСІ

3.1. Учасники **повинні** брати участь у змаганнях лише в **професійному одязі білого кольору** (куртка, ковпак, фартух, брюки).

3.2. **Кожен учасник зобов'язаний мати** санітарну книжку, сертифікати якості чи якісні посвідчення на продукти харчування та напої, що будуть використані для приготування конкурсних зразків страв.

3.3. До початку конкурсу учасники мають подати **технологічні карти** на страви українською та англійською мовами. **Конкурсні зразки повинні відповідати заявленій технології приготування.**

3.4. **Професійна гідність.** Обов'язок конкурсантів – надати гарантії журі, що їх робота виконана без сторонньої допомоги відповідно до засад чесної конкуренції. Дозволяється попередня технічна обробка продуктів! Будь яка попередня теплова обробка **забороняється!** Такі продукти маршал змагань має право конфіскувати!

3.5. Усі експонати учасники **Міжнародного кулінарного фестивалю «Оттоманська кухня-2018»** передають права стосовно меню, рецептів, відеозаписів, фотографій, заявок на участь, рекламу та інше громадській спілці «Слобожанська гільдія кулінарів».

3.6. **Спеціальна інформація.** Організаційний комітет має право вирішувати будь-які питання за погодженням із головою журі.

3.7. **Усі види конкурсних зразків готуються із застосуванням власного кухонного інвентарю,** атрибутів оформлення, кухонного, столового посуду для приготування та презентації (крім номінацій арт-клас). Ураховуючи концепцію фестивалю, рекомендуємо використовувати казан, мангал та інші прилади або обладнання.

3.8. Учасники **готують 2 зразка** своєї конкурсної страви!

3.9. **Робочі місця учасників конкурсу будуть оснащені таким устаткуванням: робочий стіл, мангал, мийка та дрова.** За попереднім погодженням із організаторами можна використовувати власну кухонну техніку та обладнання.

3.10. Учасники готують конкурсні зразки із власних продуктів.

3.11. **Безпека зберігання страв.** Вжито необхідні заходи для безпечного зберігання страв та устаткування, проте організатори конкурсу не несуть відповідальність за будь-які втрати або пошкодження експонатів, страв та устаткування чи особистих речей учасників. Учасники самостійно забезпечують збереження експонатів.

3.11. **Учасники арт-класу** презентують конкурсні зразки на спеціально відведеному місці, використовуючи власні елементи оздоблення (скатертини, атрибути, прикраси тощо).

3.12. **Доставка експонатів:** страви, подані на конкурс (в номінаціях арт-класу), повинні бути самостійно доставлені та встановлені у місті змагань до 09:00 13 травня 2018 р. відповідно до номера, отриманого жеребкуванням під час реєстрації.

3.13. **Режим доступу на територію ARKADA** для розміщення зразків:
13 травня 2018 р. – з 08:00 до 09:00.

Час для якісного оформлення столів і безпечного розміщення експонатів учасники розраховують самостійно.

3.14. **Експонати арт-класу** реєструють перед демонстрацією та супроводжують наочними етикетками на папері білого кольору розміром 10×15 см із назвою страви (виробу), тематикою і переліком основних інгредієнтів (без прізвищ виконавців, назв та логотипів підприємств). Конкурсанти самі забезпечують себе посудом для презентації приготованих страв, експонатів арт-класу, а також оформлення столу скатерттинами та іншими атрибутами (відповідно до тематики експонату арт-класу).

Графік зміни зразків арт-класу встановлюється організаторами.

3.15. **Зняття експонатів:** усі швидкопсувні страви потрібно прибрати у термін, встановлений оргкомітетом. Організатори мають право зняти експонати після встановленого часу або за невідповідності їх санітарно-гігієнічним нормам. **День зняття усіх експонатів – 14 травня 2018 р. після церемонії нагородження.**

3.16. **Умови попередньої кулінарної обробки інгредієнтів.**

- 1) овочі та фрукти можуть бути вимитими, очищеними, підготовленими для подальшого приготування страв, але не приготованими;
- 2) на конкурс можна приносити додаткове обладнання та інвентар;
- 3) паста і тісто можуть бути підготовлені, але не готові;
- 4) м'ясо ягняти, яловичину, м'ясо птиці можна розділити на порції, замаринувати, але не готувати і фарширувати;
- 5) рибу або морепродукти, устриці можна очистити, але не нарізати або готувати;
- 6) основи для соусів (консоме або бульйони), які потребують тривалого приготування можуть бути попередньо підготовлені, але не готові;
- 7) усі інгредієнти, що знаходяться на тарілці, мають бути поєднані за правилами смакової комбінаторики.

Проте, учасникам змагань слід пам'ятати, що більш високим балом будуть оцінені ті з них, які виконували усі процеси на робочому конкурсному місці.

Використання м'ясо свинини заборонено.

3.17. Організатор має право вносити будь-які зміни в правила проведення Конкурсу, шляхом їх публікації на сайті <https://www.facebook.com/khcte.knute>.

4. ЖУРІ ФЕСТИВАЛЮ

4.1. До складу журі Фестивалю входять професійні кухарі та кондитери високого класу, неодноразові переможці багатьох міжнародних конкурсів.

4.2. Загальне керівництво роботою журі у кожній номінації чи зміні здійснюється Головою журі. У складі журі працює не менше 5 фахівців.

4.3. Конкурсні зразки оцінюють за критеріями, рекомендованими **Всесвітньою асоціацією кулінарних союзів (WACS)**.

4.4. **Оцінка**, виставлена кожним членом журі, є **персональною**, а загальний результат підраховується Головою журі. Оціночні листи завіряються підписом члена журі. Рішення журі Фестивалю є остаточним і оформляється протоколом, який затверджується головою і членами журі.

4.5. Рішення журі є остаточним, не підлягає зміні чи оскарженню. Результати роботи журі оголошуються публічно на урочистій церемонії нагородження.

4.6. **Штрафні санкції**. У разі недотримання загальних правил і положень, журі має право застосувати штрафні санкції у розмірі від 1 до 10 балів за:

- невідповідність зовнішнього вигляду учасника, чистоту робочого місця;
- недотримання часових рамок;
- невідповідність експозиції учасника вимогам номінацій Фестивалю.

4.7. **Обговорення робіт**. Кожному учаснику конкурсу буде надана можливість спілкування з членами журі, обговорення представлених ними робіт, висловлювання зауважень і побажань членів журі.

5. НАГОРОДИ ФЕСТИВАЛЮ

5.1. Нагородження проводитиметься відповідно до набраних балів.

5.2. У випадку, якщо встановлену (необхідну) кількість балів не буде набрано, **приз не вручатиметься**.

5.3. **Медалі або дипломи:**

- ЗОЛОТА медаль (90-100 балів).
- СРІБНА медаль (80-89 балів).
- БРОНЗОВА медаль (70-79 балів).

5.4. **Інші Нагороди:**

Сертифікат учасника Міжнародного гастрономічного фестивалю Оттоманської кухні отримує кожен його учасник.

5.5. **Урочисте нагородження переможців** та вручення ГРАН-ПІІ конкурсу «Оттоманської кухні» відбудеться 14 травня 2018 р. на території комплексу «ARKADA»

5.6. Усі конкурсанти повинні бути присутні на церемонії нагородження у чистому професійному одязі білого кольору. Час нагородження будуть уточнені організаторами.

5.7. На церемонію нагородження запрошуються представники профільних навчальних закладів, закладів ресторанного, готельного господарства та кейтерингу, спеціалізованих шкіл з кулінарного і кондитерського мистецтва, громадської спілки «Український кулінарний союз», партнери конкурсу, ЗМІ.

6. ЗАВДАННЯ УЧАСНИКАМ ЗМАГАНЬ АРТ-КЛАСУ

6.1. Художня презентація зразків арт-класу (Категорія D) представників закладів ресторанного, готельного бізнесу, навчальних закладів, спеціалізованих шкіл з кулінарного і кондитерського мистецтва здійснюватиметься за **такими номінаціями:**

D1. Цукрові квіти (англійська техніка). Композиція повинна складатися з 4 – 5 найменувань поєднаних квітів різних розмірів – малих, середніх і великих листочків різних розмірів не менше 4 видів і 4 техніки барвників аерограф, сухий барвник, паста барвник і гель барвник.

D2. Художня робота з тіста. Художня робота на вільну тему – панно, скульптура, картина. Експонати мають бути виготовлені з їстівних інгредієнтів. Розміри, включаючи основу або опору, не

обмежені. Висота експонатів – не обмежена. До даної номінації відносяться вироби з дріжджового тіста у вигляді караваїв, корзин, тощо

D3. Карвінг. Мистецтво художнього різання по овочах і фруктах. Індивідуальна категорія, тема роботи на вибір конкурсанта. Інгредієнти не надаються організаторами змагань. Поруч з роботою слід розмістити назву роботи. Оцінюється презентація роботи, творчість, використання харчових продуктів і ступінь складності роботи.

D4. Кондитерські вироби. Торт повинен бути повністю прикрашений вручну. Всі елементи декору, за винятком опорних балок, мають бути їстівними. Площа основи торта – не більше 400x400 мм. Презентація експоната з шоколаду максимальною площею 800x800 мм, висота – не обмежена. Заборонено використання зовнішніх опор.

Один учасник може взяти участь в декількох номінаціях. Претендувати на Гран-прі конкурсу може учасник, що заявився не менше, ніж у 3-х номінаціях та продемонстрував найвищу майстерність у виготовленні робіт.

6.2. Критерії оцінювання експонатів.

Конкурсні роботи, представлені в номінаціях D1 – D5, оцінюються членами журі за такими критеріями:

- категорія складності роботи – 0-25 балів;
- майстерність виконання, використання різних технік – 0-25 балів;
- оригінальність концепції і форми – 0-25 балів;
- новизна роботи, реалізація власних ідей – 0-25 балів.

7. ЗАВДАННЯ УЧАСНИКАМ ЗМАГАНЬ ПРАКТИЧНОГО КЛАСУ, КАТЕГОРІЯ А,В,С,Е,Ф.

7.1. Гарячі страви: приготування і презентація гарячих страв кухарями: Учасники забезпечують себе всіма необхідними інгредієнтами та інвентарем. Організатор надає лише мангали, столи та дрова /вугілля.

7.2. Змагання здійснюватиметься за такими номінаціями:

Е1. Перші страви

Протягом 60 хвилин учасник повинен приготувати на відкритому вогні чи вугіллі і сервірувати першу страву на дві порції, окремо для кожної персони.

С1. СТРАВИ З М'ЯСА

Протягом 50 хвилин учасник повинен приготувати на відкритому вогні чи вугіллі і сервірувати страву на дві порції, окремо для кожної персони.

Використання м'ясо свинини заборонено

С2. СТРАВА З РИБИ, МОРЕПРОДУКТІВ

Протягом 50 хвилин учасник повинен приготувати на відкритому вогні чи вугіллі і сервірувати страву на дві порції, окремо для кожної персони.

С3. СТРАВА З М'ЯСА ПТИЦІ

Протягом 50 хвилин учасник повинен приготувати на відкритому вогні чи вугіллі і сервірувати страву на дві порції, окремо для кожної персони.

С4. ОВОЧЕВІ СТРАВИ.

Протягом 50 хвилин учасник повинен приготувати на відкритому вогні чи вугіллі і сервірувати страву на дві порції, окремо для кожної персони.

В1. ЗАКУСКИ (гарячі або холодні)

Протягом 30 хвилин учасник повинен приготувати на відкритому вогні чи вугіллі і сервірувати страву на дві порції, окремо для кожної персони.

A1. СТРАВИ ОТТОМАНСЬКОЇ КУХНІ.

Протягом 60 хвилин учасник повинен приготувати на відкритому вогні чи вугіллі оригінальну страву, яка належить до Оттоманської кухні. Страву потрібно сервірувати на дві порції, окремо для кожної персони.

A2. СТРАВИ АУТЕНТИЧНОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

Протягом 60 хвилин учасник повинен приготувати на відкритому вогні чи вугіллі національну страву. Страву потрібно сервірувати на дві порції, окремо для кожної персони

F1. Десерти. Протягом 90 хвилин учасник повинен приготувати на відкритому вогні чи вугіллі десерт. Страву потрібно сервірувати на дві порції, окремо для кожної персони

7.3. Рекомендації учасникам практичних змагань:

- створення оригінальних нових ідей;
- креативний, творчий, підхід до традиційних страв, у тому числі національної кухні;
- використання у страві (особливо бенкетній) не однієї, а декількох технологій (приймів теплової обробки);
- використання посуду складної конфігурації (у вигляді ромбів, нерівних овалів та ін.), скляного посуду (матового, прозорого), класичної порцеляни для номінації «Сучасна кухня»;
- використання при подаванні нетрадиційного для такого виробу посуду для номінації «Страва аутентичної національної кухні». Приклад: соус у ложці або чарці, рулет у склянці та ін.;
- простота, не перевантаженість в оформленні страв;
- використання в оформленні страв їстівних квітів (звичайно, з відповідною обробкою): капуцин, віола та ін.;
- використання для гарніру міні-овочів ідеальної форми й обробки;
- розташування інгредієнтів спрямоване до вертикалі, а не до площини, горизонталі;
- уникання: зайвої симетричності страви; нехарчової сировини; прикрашання зеленню (петрушкою, селерою, крес-салатом тощо); мутної заливки страви; надмірного використання делікатесних продуктів, що робить страву дуже дорогою;
- подавання страв на дзеркалі, яскравому посуді.

7.4. Критерії оцінювання практичних змагань приготування кулінарних страв категорії С:

- **Техніка роботи, дотримання санітарно-гігієнічних норм.** Розміщення і порядок на робочому місці – **0-10 балів.**

Оцінюється використання та розміщення всіх інструментів та обладнання, рівень витрат і економії, безпеки і гігієни, використання ресурсів. Правильний розподіл робочого часу з метою забезпечення своєчасного приготування страв. Необхідно підтримувати чистоту і порядок на робочому місці.

- **Творчість та презентація – 0-10 балів.**

Оцінюється оригінальність і практичність, новизна страви. Безпосереднє розташування страви на тарілці без штучних добавок і прикрас, що забирає багато часу. Забезпечення апетитного вигляду. Створені комбінації на тарілці повинні гармоніювати між собою для цілісного сприйняття страви. Оцінюється збалансованість основної частини і гарнірів з урахуванням сучасних тенденцій, гармонійне поєднання смаку, кольору, текстури, інгредієнтів.

- **Сервірування страви (естетика подавання) – 0-10 балів.**

Оцінюється гармонійне поєднання основної страви і гарніру, а також естетика сучасного сервірування, естетика подавання, не перевантаженість страви, у тому числі з точки зору гарніру і елементів декору. Дозволяється подати додатково соус.

- Технологія приготування (оригінальність, складність, поєднання інгредієнтів, використання різних технік, способів приготування) – 0-25 балів.

Оцінюється правильне приготування страв, відповідні кулінарні методи і практики приготування, виключення зайвих інгредієнтів. Відповідні кулінарні техніки повинні застосовуватися до всіх інгредієнтів.

- Смак та запах – 0-45 балів.

Слід дотримуватися традиційного смаку страв. Страви повинні мати приємний смак і відповідний зовнішній вигляд. Загальний смак страв, виражений аромат, характерний для використовуваних інгредієнтів.

КЛАС РРТ 1 – КРАЩА КОМАНДА КУХАРІВ КОНКУРСУ – (команда з трьох учасників)

Змагання між командами (команди закладів ресторанного та готельного господарства, навчальних закладів).

Команда з трьох кухарів повинна протягом 95 хвилин, приготувати на відкритому вогні чи вугіллі дві страви (**основна страва та салат**) на 2 порції. Меню, написане розбірливо українською та англійською мовами. Страви мають бути подані відповідно до встановленої послідовності. Дозволяється використовувати додаткове устаткування.

Страви виставляються на двох окремих тарілках: одна – для демонстрації, інша – для оцінювання.

Страви слід подавати у такій послідовності:

- основна страва – через 70 хвилин;
- салат – через 30 хвилин від початку.

Критерії оцінювання практичних змагань приготування кулінарних страв категорії РРТ 1:

- Техніка роботи, дотримання санітарно-гігієнічних норм. Розміщення і порядок на робочому місці – **0-10 балів.**

Оцінюється використання та розміщення всіх інструментів та обладнання, рівень витрат і економії, безпеки і гігієни, використання ресурсів. Правильний розподіл робочого часу з метою забезпечення своєчасного приготування страв. Необхідно підтримувати чистоту і порядок на робочому місці.

- Творчість та презентація – 0-10 балів.

Оцінюється оригінальність і практичність, новизна страви. Безпосереднє розташування страви на тарілці без штучних добавок і прикрас, що забирає багато часу. Забезпечення апетитного вигляду. Створені комбінації на тарілці повинні гармоніювати між собою для цілісного сприйняття страви. Оцінюється збалансованість основної частини і гарнірів з урахуванням сучасних тенденцій, гармонійне поєднання смаку, кольору, текстури, інгредієнтів.

- Сервірування страви (естетика подавання) – 0-10 балів.

Оцінюється естетика сучасного сервірування, естетика подавання, не перевантаженість страви, у тому числі з точки зору гарніру і елементів декору. Для гарячих страв дозволяється подати додатково соус.

- Технологія приготування (оригінальність, складність, поєднання інгредієнтів, використання різних технік, способів приготування) – 0-25 балів.

Оцінюється правильне приготування страв, відповідні кулінарні методи і практики приготування, виключення зайвих інгредієнтів. Відповідні кулінарні техніки повинні застосовуватися до всіх інгредієнтів.

- Смак та запах – 0-45 балів.

Слід дотримуватися традиційного смаку страв. Страви повинні мати приємний смак і відповідний зовнішній вигляд. Загальний смак страв, виражений аромат, характерний для використовуваних інгредієнтів.

ЗАВДАННЯ УЧАСНИКАМ ЗМАГАНЬ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ПРАКТИЧНОГО КЛАСУ, КАТЕГОРІЯ PPT2 (ВИСТУП БАРМЕНІВ)

Конкурс барменів проводиться у три етапи. Виступи учасників оцінюються технічним та дегустаційним журі.

1-й етап. Домашнє завдання. Презентація бармена

На 1-му етапі оцінюється зовнішній вигляд учасника та його презентація. Презентація повинна тривати не більше 5 хв. Зовнішній вигляд конкурсанта повинен відповідати класичному стилю (класичне взуття, брюки/ спідниця, сорочка/блузка, краватка/метелик).

2-й етап. Класичний коктейль

Учасники повинні продемонструвати техніку приготування та подавання класичного коктейлю. Учасник готує на 2 порції коктейль та самостійно обирає його категорію.

Час на підготовку 10 хв., час виступу 5 хв. Учасник має дві хвилини, щоб підготувати місце для роботи, перевірити пляшки.

Оцінюється правильність, техніка та акуратність подавання напою, його смакові властивості, точність наливу.

Після завершення роботи учасник повинен очистити робоче місце..

3-й етап. Авторський коктейль

Учасникам необхідно продемонструвати класичну техніку приготування авторських коктейлів.

Необхідно приготувати свій авторський коктейль – 3 порції, використовуючи класичну техніку виступу.

Категорія коктейль на вибір (Long-drink, Аперитив, Дижестів). Час відведений на приготування коктейлю 5 хвилин. Учасник може використовувати будь-який метод приготування коктейлів. Об'єм використаного алкоголю не повинен перевищувати 70 мл. Кількість всіх інгредієнтів для приготування коктейлю не більше 5, кількість алкогольних компонентів (включаючи краплини) від 2 до 4.

Не допускається використання саморобних інгредієнтів. Для прикрас можна використовувати натуральні фрукти, ягоди. Авторський коктейль повинен бути новим (авторським). Використання відомих рецептур заборонено. Учасники в роботі можуть використовувати елементи фрістайлу. Обов'язковий музичний супровід. Відлік часу для приготування коктейлю починається з моменту вмикання музичного треку, суддя починає оцінювати роботу конкурсантів.

Учасник може використовувати лише ті пляшки, які указані в коктейлі. Судді оцінюють роботу учасників конкурсу, починаючи з другого етапу змагання.

Критерії оцінювання для 1-го та 2-го етапу змагання:

- зовнішній вигляд бармену – 10 балів;
- санітарний стан робочого місця – 10 балів;
- точність наливу напою – 10 балів;
- техніка роботи бармена – 10 балів.

Максимальна кількість балів на 1-му та 2-му етапі конкурсу - 40 балів.

Критерії оцінювання 3-го етапу змагання:

- оригінальність авторської ідеї – 20 балів;
- смакові якості напою – 20 балів;
- креативність та сучасний стиль подавання напою – 20 балів.

Максимальна кількість балів на 3-му етапі конкурсу - 60 балів.

Загальна кількість балів за змагання у даній категорії 100 балів.

За перевищення часу, відведеного на приготування коктейлю, судді знімають бали:

- **10 балів – 0-30 сек.**
- **20 балів – 30-60 сек.**
- **30 балів – 60-90 сек.**
- **40 балів – 90 або більше.**



Адреса секретаріату конкурсу: м. Харків, вул. Клочківська, 202

тел.: (057)340-45-43, (057) 340-26-51

Моб. Тел. +380676453879, +380966628677

сайт: www.htek.com.ua

www.facebook.com/khcte.knute

E-mail: khcte_knute@ukr.net

Місце проведення: Спортивно-оздоровчий комплекс «ARKADA»,
провулок Буковий, 27, Харків, Україна.