

**Программные требования
конкурсной и фестивальной программ
Первых молодежных Арктических Дельфийских игр**

Очередность выступлений определяется жеребьевкой и сохраняется до конца конкурса.

Соревнования по всем номинациям проводятся публично.

Выступления и работы должны строго соответствовать Программным требованиям, в том числе в части продолжительности. Ответственность за несоответствие программы конкурсанта Программным требованиям лежит на участнике, педагоге, направляющей стороне. Выступления и работы, не соответствующие Программным требованиям могут быть не оценены жюри; при нарушении участник может быть не допущен к туру/этапу и т.д.

Организаторы оставляют за собой право внесения изменений в Программные требования конкурсной и фестивальной программ Первых молодежных Арктических Дельфийских игр.

Номинация	Возрастные группы (лет, включительно)	Программные требования, основные критерии оценки
<p>Кулинарное искусство - индивидуально</p>	<p>15-17 18-24</p>	<p>Приготовление блюд для праздничного ужина. Меню состоит из трех блюд (закуска, горячее блюдо, десерт), по 2 порции каждого (одна порция – для дегустации, вторая – для презентации). 1. Закуска. Приготовить закуску из куриных окорочков. Масса закуски – до 120 г. 2. Горячее блюдо. Приготовить горячее блюдо из рыбы с 2 гарнирами и соусом в авторском исполнении. Масса блюда – до 220 г (вместе с гарнирами и соусом). Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарниров 60/40. 3. Десерт. Приготовить сорбет из 3-х видов фруктов и ягод (апельсин, зеленое яблоко, черная смородина). Оформление десерта в авторском исполнении. Масса десерта – до 150 г.</p> <p>Общее время приготовления – до 4-х часов. Подача блюд. Порции подаются на тарелках (тарелки белые круглые, плоские, диаметр 29 – 32 см.), соус – в соуснике (50 мл), десерт – в прозрачной посуде любой формы. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.</p> <p>Продукты (сырье) для приготовления блюд предоставляются организаторами из расчета на одного участника: окорочка куриные – 400 г, рыба (охлажденная, непотрошенная) – 1000 г, картофель – 500 г, морковь – 150 г, горошек зеленый замороженный – 200 г, тыква – 200 г, сливки – 150 г, масло подсолнечное – 250 г, сыр творожный – 100 г, апельсин – 2 шт. (из расчета по весу – по 100 г), яблоко зеленое – 2 шт. (из расчета по весу – по 100 г), черная смородина замороженная – 300 г. Дополнительно для приготовления блюд можно использовать продукты, привезенные с собой. Организаторы предоставляют оборудование (холодильники, шкаф шоковой заморозки, индукционные плиты, пароконвектоматы, фритюрница, блендеры, весы, слайсер) и инвентарь (миски, ножи, гастроремкости, сотейники, кастрюли). При приготовлении разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь. В период рассмотрения заявок на участие согласовывается перечень</p>

		<p>оборудования и инвентаря на площадке и возможность предоставления необходимого инвентаря для подачи.</p> <p>Для демонстрации готовых блюд участник оформляет сегмент стола размером 90х90 см и презентует приготовленные блюда (рассказ – до 5 мин.). Необходимую атрибутику для оформления стола участники привозят с собой.</p> <p>Перед началом конкурса участник предоставляет технологические карты приготавливаемых блюд в 2-х экземплярах, а также действующую личную медицинскую книжку.</p> <p>Участники выступают в профессиональной одежде и обуви, при приготовлении блюд используют одноразовые перчатки и соблюдают санитарно-гигиенические требования по организации рабочих мест.</p> <p>Основные критерии оценки: гармоничность вкусовых качеств, соблюдение технологии приготовления, оригинальность рецептуры, современное оформление блюд, лаконичность и выразительность оформления стола для подачи, организация рабочего места, внешний вид.</p>
--	--	--