

**Программные требования
конкурсной и фестивальной программ
XXII молодежных Дельфийских игр России**

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 XXII молодежных Дельфийских игр России

Номинация	Возрастные группы (лет, включительно)	Программные требования, основные критерии оценки
I.Конкурсная программа		
<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 блюда (одна порция – для дегустации, вторая – для демонстрации и презентации). 1.Закуска. Приготовить вегетарианскую закуску в авторской подаче. Масса закуски – до 120 г. 2.Горячее блюдо. Приготовить горячее блюдо из индейки с 2 гарнирами и соусом в авторском исполнении, один гарнир – из крупы, второй гарнир и соус – на выбор участника. Масса блюда – до 220 г (вместе с гарнирами и соусом). Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарниров 60/40. 3.Десерт. Приготовить желе в ассортименте в авторской подаче. Масса десерта – до 120 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 – отдельно в соуснике (50 мл), десерт – в посуде по выбору участника. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.</p> <p>Для приготовления блюд используются продукты (сырье), приобретенные в торговой сети города или привезенные с собой (при наличии сертификатов). Организаторы предоставляют оборудование (холодильники, плиты, духовые шкафы, пароконвектомат, фритюрница, блендер, весы) и инвентарь (миски, ножи, гастрожесткости, кастрюли). При приготовлении разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь. В период рассмотрения заявок на участие согласовывается перечень оборудования и инвентаря на площадке и возможность предоставления необходимых тарелок и соусников. 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 приготовляемых 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: присутствие регионального колорита в блюдах, внешний вид, гармоничность вкусовых качеств, соблюдение технологии приготовления, оригинальность рецептуры, современное оформление блюд, лаконичность и выразительность оформления стола для подачи, организация рабочего места.</p>
--	--	--