

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

Номинация	Возрастные группы (лет, включительно)	Программные требования, основные критерии оценки
<p><b>Кулинарное искусство</b> - 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 демонстрации и презентации).</p> <p>1.Закуска.            Приготовить закуску с региональным колоритом на выбор участника.            Масса закуски – до 120 г.</p> <p>2.Горячее блюдо.            Приготовить горячее блюдо из говядины с 2 гарнирами и соусом в авторском исполнении, гарниры и соус – на выбор участника.            Масса блюда – до 220 г (вместе с гарнирами и соусом).            Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60/40.</p> <p>3.Десерт.            Приготовить десерт с региональным колоритом на выбор участника.            Оформление десерта в авторском исполнении.            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 32 см), соус – в соуснике (50 мл).            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, гастроремкости, 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.            Перед началом конкурса участник предоставляет технологические карты приготавливаемых блюд в 2-х экземплярах, а также действующую личную медицинскую книжку.            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>