

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

Выступления и работы должны строго соответствовать Программным требованиям. 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 Восемнадцатых молодежных Дельфийских игр России.

Номинация	Возрастные группы (лет, включительно)	Программные требования, основные критерии оценки
Кулинарное искусство - индивидуально	15-17 18-24	<p>Приготовление обеда, состоящего из трех блюд, 2 порции (одна порция – для жюри, вторая – для экспозиции).</p> <p>1.Холодная закуска.</p> <p>Приготовить холодную минизакуску «на один укус» (5 разных видов на 1 порцию).</p> <p>Масса холодной закуски – максимум 150 г.</p> <p>2.Горячее блюдо из мяса по выбору участника с гарниром (2 вида) и соусом.</p> <p>Приготовить блюдо в авторском исполнении, гарнир из овощей, соус на выбор участника.</p> <p>Масса горячего блюда – минимум 220 гр.</p> <p>Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60/40.</p> <p>3.Десерт.</p> <p>Приготовить теплый пирог с начинкой из рыбы на выбор участника.</p> <p>Оформление десерта в авторском исполнении.</p> <p>Масса десерта минимум 110 гр.</p> <p>Время приготовления обеда – 4 часа.</p> <p>Подача блюд. Порции подаются на отдельных тарелках (тарелки белые, плоские, круглые, диаметр 32 см.). Соус подается в соуснике (50 мл).</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.</p> <p>Блюда готовятся на предоставленном организаторами оборудовании: промышленные плиты, духовые шкафы, пароконвектомат, фритюрница, блендер, весы, а также инвентарь: миски, ножи, ёмкости) с использованием собственных продуктов, приобретенных в торговой сети города или привезенных с собой.</p> <p>При приготовлении разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь.</p> <p>Для представления жюри готовых блюд каждый участник оформляет сегмент стола 90х90 см для подачи обеда в современном исполнении и рассказывает о приготовленных блюдах (до 3 мин.). Необходимую посуду и атрибутику для оформления стола участники привозят с собой.</p> <p>Перед началом конкурса каждый 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: национальный колорит в использовании продуктов, технология и современное оформление блюд, гармоничность вкусовых качеств блюд, оригинальность рецептуры, лаконичность и выразительность оформления стола для подачи.</p>