**Приглашение на Всероссийский кулинарный конкурс «Создать и Осуществить»**

1. **Организаторы:** Международный Форум «Incontro Romano 2018» и Всероссийский Фонд «Волга»



1. **Общее введение о форуме:**

Форум «Incontro Romano» — это международная платформа профессионалов и студентов в сфере гостеприимства и кулинарии, которая направлена на то, чтобы продвигать виды работы, в центре которых прямая забота о человеке, поскольку они имеют трансформирующую силу, делая социальную среду более человечной.

Каждый год «Incontro Romano» в итальянском городе Рима, предлагает тему для размышлений и работы с общей целью: вернуть измерение заботы о человеке в работу для укрепления семьи и гуманизации общества. Люди разных стран и профессий поделятся своим опытом, проектами и мечтами.

Incontro Romano призывает участников к развитию творческого потенциала и способности работать в команде в рамках проекта развития практических навыков.

1. **Всероссийский кулинарный конкурс «Создать и Осуществить»**

Для участия в Incontro Romano 2018 “OUR WORLD, OUR MISSION” в этой номинации мы предлагаем Вам поразмыслить о способах защиты нашего мира в настоящее время и в будущем.

Чтобы принять участие, мы просим вас создать закусочное меню, в котором, помимо гастрономического аспекта, необходимо учитывать социальную ответственность. Конечной целью является создание привлекательного и устойчивого меню, которое может быть подготовлено, используя ингредиенты максимально полно. Таким образом, рецепт может также использоваться общинными или общественными кухнями, или другими учреждениями, которые работают, чтобы кормить и помогать малообеспеченный группам населения.

1. **Условия участие в Всероссийском кулинарном конкурсе «Создать и Осуществить»**

**Введение условии**: Фонд "Волга" уже 6 лет участвует в Международном Форуме «Incontro Romano». В этом году Фонд решил делать местный конкурс среды московских колледжей чтобы делать отбор на международный конкурс в Италии.

**Дата**: 20 февраля, в 15.00 в Фонде «Волга», Старая Басманная, Дом 10, Стр 5.

**Участники и правила:**

Для участия в отборочном этапе, каждый участник должен приготовить холодную закуску по стандартам международного конкурса.

* 1. В день конкурса должна быть предъявлена технологическая карта блюда и вычисления расходов на рацион.
	2. Каждый участник принесет ингредиенты и инструменты, необходимые для оформления и приготовления блюда.
	3. Необходимо приготовить два блюда, один - для дегустации оценки жюри, другой - для выставки.
	4. У каждого участника будет персональное место для работы.
	5. Блюда победителей станут основой для проекта – участника отборочного этапа в Риме.

**Призы: Трёх** победители отборочного этапа получат Подарочный сертификат на ряд мастер-классов и тренингов в “Кулинарном Тренинг-центр Энрики Трани” в Фонде “Волга”.

1. **Приглашаем студентов пройти отбор для участия в команде проекта.**
2. Пока жюри будет отбирать блюда, отборочный комитет проведёт личные собеседования с участниками конкурса.
3. Комитет выберет 10 студентов чтобы принять участие на московском этапе подготовки заявки на международный конкурс.
4. Подготовка документации проекта и тестирование блюд для **социального проекта** будут проходить в Фонде по пятницам, с 17:00 до 19:00, с 23 февраля по 23 марта.
5. Все студенты, отобранные для подготовки проекта, могут, при желании, отказаться от участия в конкурсе в Риме.
6. Путешествие и пребывание должен оплатить каждый студент самостоятельно.
7. Во всех трёх фазах проекта (участие в отборе, вовлечение в социальный проект, презентации проекта в Рим) студенты получат дипломы от Фонда «Волга» и от Форума «Incontro Romano».
8. **Финальный этап конкурса в Риме: 28 марта 2018 года**

В Риме, 28 марта, группа российских участников приготовить закуски. Это закусочное меню будет представлено на рассмотрение жюри, с объяснением меню и аргументации (почему данное блюда представляет собой устойчивый и социально ответственный вариант).

**Условия участия в заключительном этапе конкурса в Риме**

1. Команды до 10 человек.
2. Ингредиенты для закуски предоставит Форум «Incontro Romano», но если группа хочет добавить ингредиент, типичный для своей страны, она должна предоставить его сама, и Форум не несет расходы.
3. Проработка блюда должна быть сделана по крайней мере за две недели до конкурса в Риме, надо будет выслать фото готовой продукции.
4. Приготовление блюд будет в Риме, в день Форума «Incontro Romano».

**Оценка навыков и умений:**

– Работа в команде, включая работу, проделанную дистанционно, заранее.

– Творчество и презентация

– Подача закуски: вкус, цвет, текстура и аромат.

– Оригинальность и гармония ингредиентов

– Использование ингредиентов

– Методы, используемые в подготовке

– Питание: баланс и сочетание ингредиентов (полезность)

– Чистота и гигиена

– Обработки пищевых продуктов

Москва, 1 февраля 2018 г.