



# Всемирная Федерация Ресторанного Спорта

## РЕГЛАМЕНТ СОРЕВНОВАНИЙ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

#### 1.1. ТЕРМИНЫ и ОПРЕДЕЛЕНИЯ.

**Всемирная Федерация Ресторанного спорта** – международная организация, курирующая вопросы ресторанного спорта во всём Мирае.

**World Federations of the Restaurant Sport (WFRS)** основана 10.06.2017 года.

Штаб-квартиры находятся в г. Бургас (Болгария) и в г. Тель-Авив (Израиль).

На 2025 год в **WFRS** состоят Национальные Федерации более 80 стран Мира.

Официальные языки: английский и русский.

Официальный сайт: <http://wfrs.rest/>

WFRS представлена в основных мировых социальных сетях.

**Ключевыми ценностями WFRS являются:** справедливость, честность, прозрачность, непримиримость к расовой и религиозной неприязни, информационная открытость, дружелюбие, сотрудничество, позитив.

*Употребляемые в тексте настоящего документа слова:*

«**Федерация**» или «**WFRS**» означают «Всемирная Федерация Ресторанного Спорта».

«**Ресторанный спорт**» (далее РС) - игра в сфере ресторанного и общественного питания, проводимая по Регламентам и/или Правилам игры, установленными WFRS. *Ресторанный спорт* – это прежде всего шоу-соревнование команд ресторанов и организаций по качественному, креативному и скоростному обслуживанию гостей. Поэтому результат зависит от каждого участника команды и слаженной совместной работы.

«**Ассоциация**» или «**Ассоциации**» означают Национальные Федерации (НФ), за исключением тех случаев, где из контекста вытекает иное значение.

«**Исполнительный Комитет**» означает Исполнительный Комитет WFRS, учреждаемый и составленный в соответствии с данным Регламентом.

Здесь и далее – Исполком.

«**Член**» означает лицо, являющееся представителем Федерации, или Ассоциации или Организационного комитета.

«**Официальные лица**» означают всех членов руководящих органов, менеджеров, тренеров, технических, медицинских и административных служащих конфедерации.

«**Ресторанный спорт**» означает игру, исключительно контролируруемую Федерацией и регулируемую Правилами игры, установленными WFRS.

«**Соревнование**» означает любое состязательное мероприятие, проводимое под эгидой WFRS: Чемпионат мира, Региональный чемпионат, Кубок столиц, Национальный чемпионат, Халяльный чемпионат, Кошерный чемпионат, Кондитерский чемпионат (очный и заочная) и другие мероприятия.

«**Судья**», «**Судейская коллегия**», «**Эксперт**» - лицо/группа компетентных лиц и специалистов/мастеров в своём профессиональном деле, приглашённые Федерацией или Организационным комитетом для честного и справедливого определения победителя Соревнований под эгидой и по правилам WFRS.

«**Организационный комитет**» означает группу ответственных лиц, иницилирующих и проводящих Соревнование WFRS.

«**Дирекция Соревнования**» означает временный исполнительный орган, образуемый и/или нанимаемый Организационным комитетом Соревнования для организации и проведения конкретного Соревнования «под ключ».

«**Апелляционная комиссия**» означает комиссия, создаваемая Дирекцией Соревнования, которая рассматривает жалобы и апелляции участников соревнований и выносит вердикт, обязательный к исполнению.

«**Участник Соревнования**» или «**Участник**» означает команду организации, собранную и организованную для участия в Соревновании. Как правило, команда состоит из руководителя команды, шеф-повара, кондитера, бармена или сомелье, официанта. Окончательный профессиональный состав команды-участницы определяется регламентом и положением конкретного Соревнования.

«**Технический райдер**» означает перечень условий и требований, предъявляемых к площадке проведения Соревнования, включающий в себя список материалов и оборудования, предоставляемых Дирекцией Соревнования для проведения и организации Соревнования по компетенции.

«**Технический директор**» означает ответственного представителя Дирекции Соревнования по технической части.

Настоящий **Регламент** определяет суть и Правила организации, суть проведения чемпионатов, кубков и иных Соревнований, организуемых WFRS, включая как все командные Соревнования, так и Соревнования по отдельным

компетенциям, включая грамотно приготовленную по религиозным и национальным понятиям пищу.

Лица, вовлечённые в организацию и участие в Соревнованиях WFRS, обязаны руководствоваться в своей деятельности настоящим Регламентом, понятиями чести и достоинства. Во время проведения Соревнований должны соблюдаться ключевые ценности: честность, справедливость, прозрачность, информационная открытость, сотрудничество и нетерпимость к религиозной, национальной, половой и иной сегрегации. Любое разделение по расовым, национальным, религиозным и иным признакам - недопустимо.

## **1.2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ СОРЕВНОВАНИЯ**

Для проведения Соревнований WFRS формируется **Организационный комитет** (далее – Оргкомитет). Решение о персональном составе Оргкомитета принимается совместным решением руководства Всемирной и Национальной Федераций страны проведения Соревнований.

Руководство работой Оргкомитета Соревнования осуществляется Председателем оргкомитета.

## **1.3. ДИРЕКЦИЯ СОРЕВНОВАНИЯ**

Для подготовки и организации оперативного управления Соревнования формируется временный исполнительный орган - Дирекция соревнования (далее «Дирекция»), состав которой утверждается Оргкомитетом.

Общее руководство работой Дирекции осуществляется руководителем Регионального отделения WFRS страны проведения Соревнования.

## **1.4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКЦИИ СОРЕВНОВАНИЙ**

1.4.1. Региональное отделение Федерации страны проведения Соревнования назначает/нанимает «Директора Соревнования». Кандидатура директора согласовывается с Президентом WFRS.

1.4.2. Директор Соревнования несёт персональную ответственность за организацию и проведение Соревнования, его техническое и кадровое обеспечение, осуществляет общее управление подготовкой и проведением мероприятия.

1.4.3. Дирекция в соответствии с настоящим Регламентом принимает решения по любым вопросам, относящимся к вопросам технической организации и

проведения Соревнования, в том числе по вопросам, не определенным настоящим Регламентом.

1.4.4. Дирекция отвечает за соответствие инфраструктуры и оборудования Соревнования установленным правилам техники безопасности, нормам охраны здоровья и окружающей среды. Вся документация, содержащая правила техники безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, должна быть размещена на сайте WFRS и национального отделения за 2 месяца до начала Соревнования.

1.4.5. Дирекция отвечает за информационное продвижение Соревнования, связи с общественностью (PR) и рекламу мероприятия до начала, во время и по итогам Соревнования. WFRS оставляет за собой все права в отношении любого Соревнования под его эгидой, включая согласование всех аспектов связей с общественностью (СМИ, маркетинг и PR).

1.4.6. Дирекция несёт ответственность за создание и техническое обеспечение площадок для проведения Соревнования и их оборудование по каждой компетенции в соответствии с техническим райдером, планом застройки и инфраструктурным листом, согласованным с ответственным представителем Федерации.

1.4.7. За 60 дней до начала Соревнования Дирекция Соревнования должна получить у ответственного представителя WFRS (Технического директора Федерации) актуальный технический райдер, инфраструктурный лист, план застройки и перечень оборудования, содержащие подробную информацию об инфраструктуре, оборудовании, инструментах и расходных материалах необходимых для проведения Соревнований.

1.4.8. Дирекция Соревнования после получения от ответственного представителя WFRS обозначенных документов должна в трёхдневный срок обеспечить ими всех заинтересованных лиц: технических администраторов площадок и экспертов.

1.4.9. В соответствии с техническим райдером и другими официальными документами Дирекция за 30 дней до начала соревнования должна обеспечить наличие оптимальных площадок и инфраструктуры для проведения соревнования.

1.4.10. Кроме обеспечения места проведения Соревнования, рабочих площадок (боксов) для участников, Дирекция должна обеспечить Соревнование следующими площадками: офис, снабжённый техническим

оборудованием, необходимым для Штаба соревнований и Судейской коллегии; конференц-зал для пресс-конференций и деловой программы; любые другие помещения, востребованные для проведения и организации Соревнования.

1.4.11. Комната судей и штаб должны быть оборудованы столом, стульями, корзиной для мусора и офисной канцелярией. Также оборудована столом для приёма пищи, на котором должны быть размещены: питьевая вода в бутылках, соки, бойлер с кипятком, чай, кофе, молоко, сливки, сахар и заменитель сахара, печенье, конфеты, выпечка, бутерброды и посуда, необходимая по количеству участников судейской коллегии. Необходимо присутствие официанта, следящего за порядком на столе.

Дирекция Соревнования организует подбор и комплектование соревновательных площадок согласно требованиям документации Регионального отделения WFRS.

1.4.12. Дирекция Соревнования обязана разработать, утвердить и согласовать с WFRS:

- общее художественное решение по оформлению места проведения Соревнования, включая предоставление макетов элементов оформления (баннеры, флаги, рекламная атрибутика, продукция и раздаточные материалы) должны быть изготовлены не позднее 10 дней до начала соревнования.
- эскизный дизайн-проект площадок Соревнования, планировка площадок (основных и презентационных) с обозначением всего оборудования, план размещения всех участников (включая презентационные компетенции и интерактивные стенды), план по PR и медиа-сопровождению Соревнования - не позднее 10 (десяти) дней до начала соревнования.

1.4.13. Дирекция обязана осуществлять эксплуатационное и коммунальное обслуживание площадок соревнования на весь период проведения Соревнования: уборку помещений, обеспечить дежурство технического персонала, охраны, обеспечить работоспособность электросетей, вентиляции, канализации, водоснабжения, отопления.

## **1.5. ПРОВЕДЕНИЕ СОРЕВНОВАНИЯ**

1.5.1. **Ресторанный спорт** – это прежде всего шоу-соревнование команд ресторанов и организаций по качественному, скоростному и креативному обслуживанию гостей. Поэтому результат зависит от каждого участника команды и слаженной совместной работы.

1.5.2. В рамках проведения Соревнования Дирекция обязана:

- организовать встречу и регистрацию участников соревнования, судей, экспертов, членов Оргкомитета WFRS, почётных гостей, волонтеров, представителей и бизнес-партнёров, их расселение, транспортное и бытовое обеспечение. Списки регистрации в электронном виде необходимо сформировать не позднее, чем за 2 недели до начала соревнования;
- обеспечить безопасность проведения мероприятий: дежурство полиции, ЧОП, медицинской бригады скорой неотложной помощи, пожарной службы, других необходимых служб;
- обеспечить дежурство технического персонала в местах проведения Соревнования на весь период его проведения (на случай возникновения поломок и неисправностей);
- осуществлять эксплуатационное и коммунальное обслуживание, уборку помещения; обеспечить работоспособность вентиляции, канализации, водоснабжения, отопления; организовать систему идентификации и беспрепятственный вход и выход в помещениях для участников и зрителей Соревнования;
- обеспечить наличие закрытой выделенной Wi-Fi и LAN сети с интернет-соединением 4G и пропускной способностью 100 Мбит/с.
- организовать фото- и видеосъемку Соревнования;
- организовать церемонию награждения победителей Соревнования;
- организовать рекламное и PR-сопровождение Соревнования;

## **1.6. ПРОГРАММА СОРЕВНОВАНИЯ**

1.6.1. Не менее чем за 2 месяца до даты начала Соревнования, Дирекция должна утвердить подробный план проведения Соревнования, в который необходимо включить следующие позиции:

- подробную программу проведения Соревнования, которая включает информацию по размещению и питанию всех участников Соревнования;
- порядок проведения Церемоний Открытия и Закрытия;
- деловую программу;
- программу дополнительных и внеконкурсных мероприятий.

1.6.2. Подробная информация по Пакетам Участника должна быть представлена на сайте WFRS и регионального отделения страны проведения Соревнования за 2 (два) месяца до начала соревнований.

1.6.3. Не позднее, чем 2 (два) месяца до начала Соревнования Дирекция должна проинформировать участников о стоимости участия каждого члена

команды, отдельно прописав стоимость всех возможных дополнительных расходов.

1.6.4. Все участники Соревнования становятся участниками без ограничений, в соответствии с условиями Пакета Участника, только в случае полной и своевременной оплаты его стоимости.

1.6.5. Дирекция Соревнования обязана обеспечить проживание, питание и трансфер в соответствии с оплаченным организационным взносом участников.

## **1.7. РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ**

### **1.7.1. Команда состоит из 3-х или 5-ти человек.**

Руководитель команды, повар, официант, сомелье, кондитер.

Точное количество участников команды устанавливается конкретным Соревнованием.

К участию в Соревновании допускаются команды, подавшие и оплатившие заявку за 50 дней до начала соревнования и получившие подтверждение участия от организаторов.

**Для регистрации необходимо подать заявку на участие:**

- название команды, страна, которую представляет команда;
- имя и адрес руководителя команды, телефон и электронная почта;
- имена и фамилии членов команды по компетенциям.

1.7.2. Дирекция или уполномоченные ей лица должны собирать поимённые списки: участников, судей и официальных лиц, представителей компаний и корпораций, болельщиков и гостей соревнования. Все участники, организаторы, члены судейской коллегии Соревнования должны быть внесены в электронные списки за 15 дней до начала соревнования.

1.7.3. Вместе с заявкой на участие должно быть подписано согласие на обработку персональных данных, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, в целях сбора следующих персональных данных участников Соревнования:

*Фамилия, Имя, Отчество, гражданство, дата рождения, телефон, электронная почта, пол, паспортные данные (дата выдачи и кем выдан, код подразделения, адрес регистрации), субъект РФ, адрес фактического проживания, индекс, СНИЛС, ИНН, размер одежды; место работы, организация и занимаемая должность, образование, специальность по образованию, год окончания учебного заведения, стаж работы по профессии.*

*Под обработкой персональных данных понимается любое действие (операция) или совокупность действий (операций), совершаемых с использованием средств автоматизации или без использования таких средств с персональными данными, включая сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), извлечение, использование, передачу (распространение, предоставление, доступ), обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение персональных данных участников в целях проведения соревнования.*

1.7.3. Участники Соревнования обязаны иметь оригинал и копию медицинской книжки или справки, установленной в стране проведения формы.

1.7.4. Участники Соревнований, судьи и эксперты должны по запросу Дирекции соревнования предоставить следующие документы:

- паспорт (или иной документ, удостоверяющий личность);
- справка с места учёбы/работы о том, что конкурсант действительно является студентом/сотрудником (либо копию трудовой книжки);
- документ, подтверждающий квалификацию по своей компетенции.

1.7.5. Все персональные данные, предоставленные участниками, судьями и экспертами для участия в соревновании, будут храниться в соответствии с условиями действующего законодательства Российской Федерации. Участник Соревнования вправе отозвать своё согласие на обработку персональных данных, направив в Дирекцию соответствующее уведомление заказным письмом с уведомлением о вручении. Если отзыв согласия на обработку персональных данных делает невозможным дальнейшее участие в соревновании, Дирекция вправе отказать участнику в допуске на соревнование. Дирекция обязуется выполнить обязанности по отзыву и уничтожению персональных данных, поданных участником Соревнования, в течение 30 (тридцати) дней с момента его получения.

## **1.8. КВОТИРОВАНИЕ МЕСТ**

1.8.1. Участие и победа в региональных Соревнованиях даёт право участия в Соревнованиях более высокого ранга с возможностью в следующем представлять регион на Соревнованиях последующих уровней (отборочные Соревнования для участия в Финале национального чемпионата, Финал чемпионата национальной кухни, Халяльный чемпионат, Кошерный чемпионат, Чемпионат Мира).

1.8.2. По результатам Соревнований команды и участники по номинациям, занявшие призовые места могут быть включены в региональную сборную.

1.8.3. Участие в составе сборной региона не гарантирует участникам Соревнований место в чемпионатах последующих уровней в случае, если нормативными документами региона места проведения Соревнований установлены дополнительные механизмы отбора участников для участия в чемпионатах последующих уровней, на проведение которых должно быть получено согласование руководства WFRS.

1.8.4. К участию в Соревнованиях принимаются представители регионов места проведения Соревнований, являющиеся ассоциированными партнёрами WFRS. Дирекция Соревнования формирует списки участников Соревнования на основании поданных заявок на участие в Соревновании. При наличии доступной технической возможности и свободных мест Дирекция Соревнования имеет право объявить приём иностранных участников, участников из других регионов или иных участников вне официального зачёта, т.е. сделать Соревнование «открытым».

1.8.5. Количество мест участников Соревнований команд и, при необходимости, в каждой конкретной профессиональной компетенции, утверждается Дирекцией, но не может быть менее 8 в зачёте. Таким образом, для выполнения условия на минимальное количество конкурсных мест 8 (восемь), необходимо участие 8 (восьми) команд/ участников по номинации от восьми регионов/организаций.

## **1.9. ОБЩЕЕ УПРАВЛЕНИЕ СОРЕВНОВАНИЯМИ**

Дирекция осуществляет общее организационное управление Соревнованием. В рамках этого круга обязанностей она наделяет определёнными правами и обязанностями ответственных по направлениям.

## **1.10. СУДЕЙСКАЯ КОЛЛЕГИЯ**

Для выявления победителей Соревнования не позднее, чем за 10 дней до начала соревнования, Организационным комитетом Соревнования формируется Судейская коллегия, состав которой согласуется с Президентом WFRS.

Судейская коллегия состоит минимум из 3 (трёх) профессиональных квалифицированных судей и экспертов, назначенных Президентом WFRS. В судейскую коллегия может входить «народное жюри» из числа известных и медийных личностей.

Судьи самостоятельно выбирают главного судью и заместителя главного судьи простым большинством голосов открытым голосованием.

Президент/уполномоченный представитель WFRS имеет право решающего голоса в случае, если мнения судей разделилось поровну.

В случае полного равенства набранных баллов победитель определяется повторным голосованием судейской коллегии совместно с Президентом /уполномоченным представителем WFRS и/или Руководителем NFRS.

### **1.11. ГЛАВНЫЙ СУДЬЯ СОРЕВНОВАНИЯ (ПРЕДСЕДАТЕЛЬ СУДЕБНОЙ КОЛЛЕГИИ)**

1.11.1. Главный судья (председатель судейской коллегии) в пределах своей компетенции обеспечивает создание необходимых предпосылок, позволяющих каждому участнику соревнований получить равные условия при оценке Соревнования.

1.11.2. В процессе подготовки и проведения соревнования Главный судья должен использовать документацию, разработанную WFRS.

1.11.3. Все важные корректировки конкурсного задания, связанные с ситуацией форс-мажора (изменение состава ингредиентов, наличие/отсутствие дополнительного оборудования и инвентаря), должны быть согласованы с WFRS. Президент WFRS имеет право принимать участие в Соревновании в роли Верховного судьи.

1.11.4. Во время проведения Соревнований должны неукоснительно соблюдаться ключевые ценности Соревнований: честность, справедливость, прозрачность, информационная открытость, сотрудничество и нетерпимость к религиозной, национальной, половой и иной сегрегации.

### **1.12. ЗАМЕСТИТЕЛЬ ГЛАВНОГО СУДЬИ СОРЕВНОВАНИЯ**

1.12.1. Заместитель главного судьи оказывает поддержку Главному судье и выполняет поручения Главного судьи по вопросам, связанным с проведением Соревнований по компетенциям.

### **1.13. СВЯЗИ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ (МАРКЕТИНГ, СМИ И PR)**

1.13.1. Дирекция Соревнования несёт ответственность за полное и своевременное предоставление информации о Соревновании в Интернете,

социальных сетях, региональным и федеральным СМИ, органам государственной власти.

1.13.2. Все документы должны иметь ссылку на Дирекцию Соревнования и стандарты WFRS.

1.13.3. Дирекция Соревнования должна проинформировать максимальное число заинтересованных лиц о предстоящем проведении Соревнования всеми возможными способами (PR, СМИ, соцсети, рассылка по электронной почте и т.д.).

#### **1.14. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СОРЕВНОВАНИЯ (АУДИТ)**

1.14.1. Осуществление контроля качества Соревнования поручается должностным лицам WFRS, уполномоченным для проведения аудита: соблюдения участниками стандартов WFRS при проведении Соревнования. В дополнение к этому аудитор проводит независимую экспертизу всего Соревнования.

Во время аудита WFRS могут проверяться:

- качество организации Соревнования;
- качество застройки и оснащения конкурсных площадок (боксов);
- соответствие Соревнования стандартам WFRS;
- качество работы судей и экспертов;
- основная и сопроводительная документация Соревнования;
- знание и соблюдение стандартов WFRS на конкурсной площадке.

1.14.2. Дирекция Соревнования и судьи обязаны обеспечить беспрепятственный доступ аудитора к документам и информации, проверяемой во время аудита.

1.14.3. В случае отказа в предоставлении запрошенной аудитором информации результаты Соревнования могут быть признаны недействительными.

1.14.5. В случае выявления нарушений, указанных ниже, результаты командного соревнования и/или по соответствующей компетенции, могут быть признаны недействительными, а судьи могут быть занесены в Реестр недобросовестных судей:

- несоблюдение данного Регламента;
- несоблюдение Кодекса этики;
- нарушение процедуры оценки работы команд-участниц Соревнования;

- несоблюдение правил Техники Безопасности (Далее – ТБ) и Охраны Труда (Далее – ОТ);
- отсутствие правильно оформленных Протоколов ТБ и ОТ, ознакомления с рабочими местами, ознакомления с конкурсным заданием (так же корректировки конкурсного задания, связанные с ситуацией форс-мажора (изменение состава ингредиентов, наличие/отсутствие дополнительного оборудования и инвентаря);
- несоответствие рабочих мест (боксов), их оснащения и плана застройки реально представленным на конкурсной площадке;
- использование несогласованного с Президентом WFRS технического райдера (план застройки, оснащение оборудованием и т.п., конкурсные задания);
- предоставление заведомо ложной информации о персональных данных;
- в случае выявления несоответствия предоставленной информации стандартам WFRS дирекция и судьи должны принять все возможные меры к устранению указанных недостатков;

В случае отказа в принятии мер к устранению указанных недостатков и (или) невозможности их устранения результаты Соревнования по соответствующей компетенции могут быть признаны недействительными, а эксперты занесены в Реестр недобросовестных экспертов.

Все случаи нарушений фиксируются в отчёте об аудите с перечнем выявленных нарушений. Выписка из отчёта об аудите может быть запрошена руководителем федерации региона у Президента WFRS, но не ранее чем через месяц после окончания Соревнования.

## **1.15. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ, ОХРАНА ЗДОРОВЬЯ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

1.15.1. Все посетители, организаторы, гости и участники Соревнования обязаны соблюдать правила ТБ, ОТ и окружающей среды, принятые на территории проведения Соревнования.

1.15.2. Судьи, эксперты, инспектора по ТБ, правилам охраны здоровья и окружающей среды осуществляют проверку условий соблюдения правил ТБ, охраны здоровья и окружающей среды (по согласованию). Инспектора по ТБ вправе временно или окончательно отстранить от участия в Соревнованиях лицо, в отношении которого выявлены случаи нарушения Правил ТБ, охраны здоровья и окружающей среды. Окончательное отстранение от участия в Соревнованиях сопровождается лишением права доступа на площадку Соревнования.

1.15.3. Временное или окончательное отстранение от участия в Соревновании за нарушение Правил ТБ, охраны здоровья и окружающей среды фиксируется протоколом с подписью Инспектора по ТБ и Технического Директора конкурсной площадки. К протоколу должны быть приложены доказательства нарушения Правил ТБ, охраны здоровья и окружающей среды в виде фото/видео материалов, либо показаний свидетелей.

## **1.16. СОРЕВНОВАНИЯ**

1.16.1. Соревнования по РС могут быть как командными, так и индивидуальными по профессиональным компетенциям. Кондитерские Чемпионаты могут быть очными и заочными.

1.16.2. Как правило, команда – участник состоит из 4-5 человек: руководитель команды, шеф-повар, сомелье/бармен, кондитер и официант. В каждом конкретном Соревновании утверждается численный и профессиональный состав соревнующихся команд.

1.16.3. Общий перечень компетенций, представленных на Соревновании, утверждается региональной Дирекцией Соревнования по согласованию с WFRS с тем, чтобы компетенции соответствовали миссии WFRS, целям Соревнования, потребностям экономики региона проведения.

1.16.4. В рамках командных соревнований возможна организация отдельных Соревнований по вышеперечисленным профессиям, например: бармен-шоу, карвинг, Соревнования официантов, кукинг-шоу и т.п.

1.16.5. Участники Соревнований должны являться в зону Соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в распорядке дня Соревнований.

1.16.6. Во время выступления все участники должны соблюдать СанПиН и иметь при себе одноразовые перчатки и личные медицинские книжки.

1.16.7. Участники могут подготовить презентацию для представления блюд.

1.16.8. Руководитель команды (делегации):

Руководитель команды представляет своих участников в течение всех этапов Соревнований:

- Ведёт с Оргкомитетом и Дирекцией переговоры от имени команды/участника.
- Решает все организационные и профессиональные вопросы, возникающие в ходе Соревнований.
- Руководитель имеет право выходить на сцену вместе с участниками во время церемоний открытия, награждения и закрытия Соревнования.

- Руководитель не имеет права заходить в боксы и в зону оценки судейской коллегии во время приготовления и презентации блюд всех Участников Соревнований.
- Руководители команд должны находиться в зоне Соревнований одетыми в профессиональную одежду, то есть в поварские куртки и брюки/юбки чёрного/иного цвета. Форма одежды руководителя команды должна отличаться от формы одежды участников или иметь отличительный знак.

## **1.17. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ СОРЕВНОВАНИЯ**

1.17.1. В рамках оформления итогов проведения Соревнования Дирекция обязана:

В течении 10 рабочих дней подготовить отчёт о проведении Соревнования, содержащий:

- электронные копии всех регистрационных ведомостей с указанием общего количества участников Соревнования;
- электронные копии личных медицинских книжек/справок и листов прохождения участниками Соревнования инструктажа по охране труда и технике безопасности;
- электронные копии итоговых протоколов заседания Судейской коллегии/Экспертных комиссий по компетенциям;

1.17.2. Обеспечить информационное PR освещение итогов проведения Соревнования:

По окончании мероприятия Дирекция обязана сделать на основе отснятого фото- и видеоматериала итоговые ролики о Соревновании длительностью от 1 до 10 минут, в которых следует отразить церемонии открытия и закрытия Соревнования, элементы деловой и культурной программ, выступление участников, логотипы организаторов и полное название Соревнования.

## **1.18. ТЕХНИЧЕСКИЙ РАЙДЕР**

1.18.1. Дирекция совместно с Оргкомитетом Соревнования разрабатывают и утверждают финальную версию Технического Райдера. Технический Райдер площадки должен согласовываться и обновлять Технический Райдер.

1.18.2. Конкурсное задание должно быть разработано с учётом материалов и оборудования, указанных в Техническом Райдере.

1.18.3. Дирекция Соревнования или ответственное лицо должны опубликовать Технический Райдер на сайте Соревнования.

## **1.19. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ**

1.19.1. Дирекция Соревнования должна предоставить все материалы и оборудование (за исключением toolbox - «тулбокса», который участники должны привезти с собой (скрутка шеф-повара, органайзер бармена или официанта и т.д.).

1.19.2. Участники могут пронести в тулбоксе на Соревнование: личные инструменты, ножи, кухонный инвентарь и принадлежности, посуду и т.п., но только те, которые указаны в технических описаниях Соревнования. Кроме этого, участники привозят с собой профессиональную одежду, средства индивидуальной защиты (перчатки, набородники, головные уборы, фартуки, нарукавники (при необходимости), знаки отличия, награды и т.п.

*Примечание. Оргкомитет не предоставляет участникам поварскую униформу. Участники должны быть собственными поварскими куртки, брюки/юбка и профессиональная обувь. Участники должны быть одеты в униформу во время Соревнований и церемонии награждения.*

1.19.3. Во время Соревнований участники должны использовать только кухонное оборудование и продукты, предоставленные Дирекцией, а также инструменты, оборудование и материалы, привезённые участниками в тулбоксе.

1.19.4. Участники могут принести собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд по тематике Соревнования и полуфабрикаты длительного приготовления (томление, тушение, запекание, су-вид).

1.19.5. Сложные элементы декора (ферментированные продукты, сублимированные, приготовленные в молдах и т.д.) разрешается принести с собой и предварительно уведомить об этом Дирекцию Соревнования.

1.19.6. Перед началом выступления Команда-участник предоставляет все принесённые с собой продукты/ингредиенты/декор для осмотра Членами Судейской Коллегии.

## **1.20. НЕДОСТАЮЩИЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ**

В случае возникновения дефицита в материалах и/или оборудовании из технического райдера Технический директор Дирекции должен быть немедленно уведомлен об этом, чтобы он мог с помощью Технического администратора площадки найти решение по восполнению дефицита в материалах и/или оборудовании.

Технический директор и судьи должны быть уведомлены, если у соревнующегося не хватает какого-либо оборудования или материалов в его тулбоксе. Технический директор должен оказать содействие в поиске недостающего оборудования и/или материалов. Закупка материалов и оборудования, которых не хватает в тулбоксе Участника, осуществляется за его счёт и на его усмотрение.

## **1.21. ЗАМЕНА МАТЕРИАЛОВ И ОБОРУДОВАНИЯ**

Соревнующийся может запросить оборудование и материалы-заменители, если изначально предоставленное оборудование и материалы пришли в негодность, потеряны или повреждены, но любая такая замена может привести к потере баллов. Судейская коллегия определяет количество вычитаемых баллов и доносит данную информацию до Участников до начала Соревнования. Вычитание баллов не должно противоречить согласованным критериям оценки и иным документам WFRS.

1.21.1. Тулбокс соревнующегося – набор инструмента из списка, указанного в техническом описании, привозимый на Соревнование самим конкурсантом.

1.21.2. Соревнующиеся должны самостоятельно сформировать содержимое своего тулбокса, исходя из технического описания и необходимости решения поставленных задач.

1.21.3. Размер тулбокса.

Максимальный размер тулбокса, который может находиться на рабочем месте Участника, определяется в техническом описании. Судьи должны следить за соответствием размеров тулбоксов установленным техническим описанием требованиям. В случае превышения допустимого размера Участники должны убрать свои тулбоксы с рабочей площадки с помощью технических администраторов площадки. Дирекция Соревнования должны обеспечить сохранность инструментов и оборудования.

1.21.4. Хранение тулбокса на конкурсной площадке.

Тулбоксы должны оставаться открытыми и не должны покидать место проведения Соревнования до момента получения разрешения на вынос от главного эксперта.

Ответственность за сохранность тулбокса в отсутствие Участника на площадке несёт Дирекция Соревнования.

#### 1.21.5. Распределение рабочих мест.

Рабочие места (боксы) распределяются между участниками в случайном порядке путём жеребьёвки. Жеребьёвку должна провести Дирекция в день ознакомления участников с рабочими местами в соответствии с планом проведения Соревнования и оформить соответствующим протоколом, если иное не предусмотрено техническим описанием.

### **1.22. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ И ЗАДАНИЕ**

1.22.1. Для каждого конкретного Соревнования должно быть разработано техническое описание и задание, которое определяет его название, стандарт спецификации и навыков WFRS, систему и схему оценки, процедуры подготовки, выбора, одобрения, изменения, оповещения о конкурсном задании, порядок проведения соревнования, а также все правила техники безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, применимые для конкретного соревнования.

1.22.2. Техническое задание Соревнования определяет:

- какие материалы и оборудование должны быть предоставлены на рабочих площадках (в боксах);
- представляемый Дирекцией набор пищевых продуктов, включая общий для участников стол с разнообразными продуктами (рабочая горка) заранее вымытые и чистые овощи, фрукты, зелень, крупы, соль, перец и т.д.;
- какие продукты, специи и ингредиенты участники могут принести с собой (приносимые с собой продукты должны быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны): зелень, овощи, фрукты, ягоды;
- перечень того, что использовать на рабочих площадках во время Соревнования нельзя.

1.22.3. Техническое описание также содержит примерные планы зон проведения соревнований - планы застройки рабочих мест (боксов), разработанные на основе опыта предшествующих Соревнований.

Техническое описание рабочей площадки (бокса) содержат списки материалов и оборудования, которые предоставляются организатором Соревнования. Эти материалы и оборудование содержатся в техническом райдере. Техническое описание должно быть размещено на сайте Соревнования за 2 (два) месяца до его начала.

#### **1.22.4. Стандартная комплектация рабочего места (бокса)\*:**

- Производственные столы
- Кухонная посуда и инвентарь: разделочные доски, ситечки, кастрюли, сковороды, мелкий рабочий инвентарь (список определяется для каждого Соревнования отдельно);
- Индукционная плита ;
- Микроволновая печь ;
- Пароконвектомат;
- Холодильное оборудование;
- Шоковая заморозка;
- Миксер;
- Мойка;
- Салфетки, прихватки;
- Бак для мусора, средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).

1.22.5. Воспрещается выносить за пределы зоны соревнований посуду и инвентарь, предоставляемый Оргкомитетом и партнёрами.

1.22.6. По окончании соревнования наблюдатели производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участник несёт материальную ответственность за пропавший и повреждённый инвентарь и посуду.

1.22.7. Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом. Разрешается приносить собственный мелкий инвентарь, личный профессиональный инструмент и посуду. Участники используют собственные ножи.

1.22.8. Полный список оборудования и инвентаря будет выслан каждому участнику Соревнований отдельно.

-----

*\*Комплектация боксов и оборудования может меняться в зависимости от конкурсного задания на Соревнование.*

### **1.23. ПРЕИМУЩЕСТВЕННАЯ ЮРИДИЧЕСКАЯ СИЛА**

1.23.1. В случаях противоречия технического райдера, технических описаний и настоящего Регламента необходимо руководствоваться Регламентом.

1.23.2. В случаях наложения Регламентом Соревнования и техническим описанием ограничений любого рода – действует самое строгое ограничение.

## **1.24. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА СОРЕВНОВАНИЙ**

1.24.1. Для каждого конкретного Соревнования при необходимости должны быть разработаны Специальные Правила Соревнования. Специальные правила Соревнования детализируют и поясняют элементы Соревнования, которые могут отличаться в зависимости от поставленных задач, ситуации и цели соревнования.

1.24.2. Специальные правила Соревнования не могут противоречить духу и букве Регламента Соревнований WFRS на рабочих площадках.

1.24.3. Специальные правила Соревнования должны быть закреплены в Техническом райдере и описании.

1.24.4. Специальные правила Соревнования принимаются WFRS путём голосования в рамках процедуры обновления соответствующего технического описания. Специальные правила могут быть приняты только до Соревнования и не могут приниматься во время проведения Соревнования.

1.24.5. Любые обвинения в нарушении Специальных правил Соревнования должны быть рассмотрены в соответствии с процедурами, указанными в разделе о решении вопросов и споров.

## **1.25. СИСТЕМА ОЦЕНКИ**

**Ресторанный спорт** – это прежде всего шоу-соревнование команд ресторанов качественному, скоростному, креативному обслуживанию клиентов. Поэтому результат зависит от каждого участника команды и слаженной совместной работы.

1.25.1. Процедура оценки участников судьями должна происходить в соответствии с требованиями, описанными в технических описаниях Соревнования.

1.25.2. Оценивание в рамках Соревнования должно происходить по двум направлениям: профессиональная судейская оценка, оценка «народного» судьи и оценка по измеримым параметрам (объективная оценка, например, вес

отходов). Использование точных критериев является необходимой основой для справедливой оценки по всем вышеозначенным направлениям.

1.25.3. Критерии оценок основываются на актуальных стандартах профессии и бизнес-практики, личном мнении судей и должны коррелировать со стандартом спецификации профессии и навыков WFRS, WACS (Всемирной Ассоциации Сообществ шеф-поваров).

1.25.4. Главными инструментами оценки соревнований по компетенции являются стандарт спецификации навыков WFRS и его количественные показатели, схема оценки, конкурсное задание и информационная система Соревнования (далее по тексту – CIS).

## **2. ПЛАН ОЦЕНКИ УЧАСТНИКА СОРЕВНОВАНИЯ**

### **2.1. Стандарт спецификации навыков WFRS**

Стандарт спецификации профессиональных навыков WFRS является частью технического описания и определяет, какие аспекты Соревнований по компетенциям подлежат оценке.

### **2.2. Коэффициенты**

Весовые коэффициенты, присвоенные каждому разделу стандарта спецификации навыков WFRS, определяют распределение баллов в схеме оценки. Допускаются отклонения в пределах 5% при условии сохранения общего баланса значимости разделов стандарта спецификации навыков WFRS. Президент WFRS должен одобрить все отклонения и проверить соблюдение баланса.

### **2.3. Методики оценки**

Для полного отражения Стандарта спецификации навыков WFRS каждый аспект оценки должен быть соотнесён с его конкретным блоком.

### **2.4. Критерии оценки**

Любая оценка должна происходить на основе чётких критериев, закреплённых в схемах оценки и применимых на практике. Оценка работ участников должна происходить на основе этих критериев.

Запрещается сравнивать участников для оценивания и присуждения баллов. Запрещается проведение оценки и присуждение баллов в присутствии участников.

## 2.5. Подготовка Судейской коллегии

Непосредственно перед Соревнованием члены Судейской коллегии должны пройти специальную подготовку для обеспечения высокого качества, профессионализма и соответствия процесса оценки правилам и процедурам. Данная подготовка носит обязательный характер и проводится Президентом WFRS и Главным судьей Соревнования.

## 2.6. Схема оценки участников

### 2.6.1. Значение схемы оценки

Схема оценки является связующим звеном между процессом оценивания и международными стандартами, на основе которых проводятся Соревнования.

### 2.6.2. Шкала оценок

Шкала оценок для каждой схемы оценки Соревнований содержит не более 100 баллов.

### 2.6.3. Критерии оценки

Критерии оценки являются главными разделами схемы оценки. Их названия могут совпадать или отличаться от разделов стандарта спецификации навыков и конкурсного задания WFRS. Схема оценки содержит от трёх до девяти критериев. Вне зависимости от структуры критериев распределение баллов должно проходить в соответствии с коэффициентами значимости стандарта спецификации навыков WFRS.

2.6.4. Общая система оценок блюда соответствует международным стандартам WFRS и WorldChefs (WACS):

Общий критерий оценки работы соревнующихся команд состоит из следующих позиций:

1. **Общее впечатление от команды** (опрятность, форменная одежда, головные уборы, соблюдение чистоты и санитарии на рабочем месте в боксе, гигиена и санитария, слаженность работы, взаимопомощь, позитив, любезность, креатив). **0-25 баллов**
2. **Техника исполнения, профессионализм** (соответствие поданного блюда заданию, составу и способам приготовления, техника исполнения, чистота работы, оформление блюд, практичность, эстетичность, цветовое решение, инновации, использование новых продуктов, технологий, бережное отношение к продуктам, минимальное количество отходов продуктов, способов обработки, креативность, фирменный стиль). **0-25 баллов**

3. **Подача блюд и напитков** (работа официанта, **0-25 баллов** бармена/сомелье, сервировка стола, презентация). –
4. **Вкус**, органолептические свойства поданных блюд, **0-25 баллов** пропорциональность, соответствие поданных напитков блюдам.

**Максимальное суммарное количество баллов - 100.**

2.6.5. Шеф-повар и кондитер (если он по правилам соревнования входит в команду) готовят по две порции блюда. Одна порция для дегустации судейской коллегии, вторая выставляется в зал на презентационный стол для зрителей.

2.6.6. При наличии двух команд на площадке старт командам в обоих боксах даётся одновременно.

**2.6.7. Первой судейской коллегии презентует приготовленное блюдо команда оказавшаяся первой по готовности.**

2.6.8. Если на поле 3 и более команд одновременно, то старт даётся каждой команде отдельно с интервалом в 10 -12 минут. При этом, если какая-то команда выходит за пределы предоставленного для подготовки блюд времени более чем на 5 минут, то приготовленные ей блюда подаются судейской коллегии после последнего участника Соревнований, а в оценке применяются штрафные санкции.

#### **2.6.4. Субкритерии оценки**

Каждый критерий содержит один или несколько субкритериев.

Оценочные ведомости составляются в соответствии с этими субкритериями.

#### **2.6.5. Аспекты субкритериев.**

Каждый субкритерий содержит один или несколько аспектов, за которые присуждаются баллы. Существует два вида аспектов для отражения методики оценки: для судейской оценки и для оценки по измеримым параметрам.

#### **2.6.6. Количество аспектов**

Рекомендуемое количество аспектов должно быть в пределах от 75 до 250.

Не допускается наличие более 300 и менее 50 аспектов.

Значения и баланс баллов

Вес одного аспекта не должен превышать двух баллов.

#### **2.6.7. Разработка и использование схемы оценки.**

Для каждого субкритерия должна быть одна оценочная ведомость. Оценочные ведомости должны содержать все аспекты вне зависимости от применяемой методики оценки (судейская оценка и оценка по измеримым параметрам) или применения обеих. Каждая оценочная ведомость должна содержать

информацию о всех аспектах субкритерия, правила начисления баллов и максимальное количество баллов, присуждаемых за каждый конкретный аспект.

## **2.7. Конкурсное задание**

Конкурсное задание является оценочным инструментом для каждого соревнования.

2.7.1. Техническое описание определяет рамки конкурсного задания, а также его формат/структуру, процесс разработки, одобрения, выбора, распространения и изменения (если необходимо).

2.7.2. Конкурсное задание должно быть составлено таким образом, чтобы его выполнение было возможным при использовании продуктов, материалов и оборудования, а также содержимого тулбокса участников.

2.7.3. Разработка конкурсного задания, включая «чёрный ящик» должна быть завершена за 2 месяца до Соревнования. В последующем крупные изменения не могут быть внесены в список необходимых материалов и оборудования, хотя определение конкретного количества и уточнение расходных материалов может быть произведено после согласования с WFRS и Дирекцией Соревнования.

2.7.4. Конкурсное задание должно быть составлено таким образом, чтобы выполняемая участниками работа и её составляющие могли быть легко оценены на соответствие установленным стандартам, а также время на его выполнение для конкурсантов не превышало 1 часа. При разработке конкурсного задания должно учитываться стремление к минимизации необходимого пространства, используемых материалов и инфраструктуры.

## **2.8. Этические критерии**

2.8.1. Все участники соревнований обязаны соблюдать Кодекс этики.

2.8.2. Все судьи должны демонстрировать высокий уровень профессионализма, честности и справедливости. Для соблюдения этических стандартов проведения соревнований необходимо принять все возможные меры для того, чтобы ни один из Участников или групп Участников не имел эксклюзивного доступа к информации о конкурсном задании.

## **2.9. Выбор, одобрение и распространение конкурсного задания.**

2.9.1. Процедуры выбора, одобрения и распространения конкурсного задания определены в техническом описании.

2.9.2. Конкурсное задание должно быть выполнимо в установленные временные рамки, при использовании только тех материалов и оборудования, которые указаны в техническом задании и/или привезены конкурсантами в тулбоксе. Данный процесс определён в техническом описании.

2.9.3. Организаторы должны соблюдать конфиденциальность информации (если иное не предусмотрено техническим описанием или специальными правилами компетенции).

2.9.4. Распространение информации о конкурсном задании должно основываться на двух принципах:

- принцип минимальной необходимой осведомленности – предоставление информации только тем лицам, которые должны выполнять задание;
- своевременность – только тогда, когда информация необходима.

2.9.5. С начала процесса подготовки конкурсного задания все документы, чертежи, комментарии, компьютеры, карты памяти и другие средства хранения информации должны оставаться на рабочей площадке и храниться в специально отведённом для этого месте.

2.9.6. Директор Соревнования может отказать в доступе к информации о конкурсном задании, но при этом предоставить исчерпывающие данные о необходимой инфраструктуре и расстановке оборудования.

2.9.7. Все организаторы Соревнования несут ответственность за обеспечение конфиденциальности.

## **2.10. Предоставление конкурсного задания**

2.10.1. Когда конкурсное задание находится в открытом доступе, оно должно сопровождаться техническим описанием, в соответствии с которым оно было разработано. Конкурсное задание и критерии оценки, находящиеся в открытом доступе, могут быть изменены на 30%. После внесения данных изменений конкурсанты получают только обобщенную оценочную ведомость. Участники не получают подробную ведомость судейской оценки и оценки по измеримым параметрам.

2.10.2. Финальная версия схемы оценки должна быть согласована с Директором соревнований и Президентом WFRS.

## **2.11. Обязательные изменения в содержании конкурсного задания**

2.11.1. Когда доступ к конкурсному заданию предоставляется заранее, эксперты должны внести изменения в 30% его содержания, учитывая ограничения на предоставляемые организатором Соревнований продукты, материалы и оборудование, а также учитывая ограничения на материалы и оборудование, привезённое конкурсантом в туббоксе. Внесение 30% изменений не должно вести к упрощению конкурсного задания.

2.11.2. Все изменения должны быть задокументированы и одобрены Президентом /ответственным представителем Президента WFRS до начала Соревнования.

## **2.12. Инструктаж по конкурсному заданию и начислению баллов**

2.12.1. Если конкурсное задание не разделено на этапы (является единым проектом на все соревновательные дни), то участники получают полную версию конкурсного задания и основные принципы выполнения задания «Черный ящик» (если оно предусмотрено) , сопутствующие пояснительные материалы непосредственно перед началом Соревнования.

2.12.2. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись.

2.12.3. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

2.12.4. Участникам предоставляется не менее 15 минут (которые не учитываются в общем времени соревнования) для ознакомления с данными документами и получения ответы на вопросы.

2.12.5. Конкурсантам предоставляется минимум 15 минут (которые не учитываются в общем времени соревнования) для ознакомления с данными документами и получения ответы на вопросы.

2.12.6. Конкурсантам не предоставляется информация о ведомостях судейской оценки и оценкам по измеримым параметрам.

2.12.7. После ознакомления с конкурсным заданием должен быть составлен протокол об ознакомлении с ним конкурсантов.

## **2.13. Жеребьёвка**

Перед соревнованиями осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьёвкой. Жеребьёвка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьёвки фиксируются отдельным документом.

## **2.14. Интеллектуальная собственность**

Конкурсные задания, использованные в рамках Соревнований, хранятся организатором для последующего использования. Данные конкурсные задания предоставляются Дирекцией Соревнования в штаб-квартиру WFRS в электронном формате.

## **2.15. Сохранность выполненных конкурсных заданий**

2.15.1. Реализация/уничтожение блюд конкурсных заданий может начаться только после подписания всеми судьями протокола блокировки оценок и с разрешения Дирекции Соревнования.

2.15.2. Выполненные конкурсные задания не могут быть удалены с места проведения Чемпионата и использованы каким-либо путём без получения соответствующего разрешения оргкомитета или Дирекции Чемпионата.

## **2.16. ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ**

### **2.16.1. Методики оценки**

Существуют две методики оценки: судейская оценка и объективная оценка (оценка по измеримым параметрам). У каждой методики свои цели и процедуры.

**2.16.2. Объективная оценка** применяется для определения правильности, точности и других показателей, которые оцениваются методом измерения. Она применяется в случаях, когда результат может быть измерен.

**2.16.3. Судейская оценка** используется для оценки качества работы при наличии небольших различий в восприятии внешних критериев оценки.

### **2.16.4. Организация работы команд по оценке и начислению баллов**

Дирекция Соревнования формирует ведомости оценок для каждого Соревнования. Ведомость оценок содержит детали по каждому аспекту и максимальному количеству присуждаемых баллов. За оценку и присуждение баллов по каждому критерию и субкритерию отвечают только судьи. Каждая ведомость оценок может содержать аспекты, оценка которых осуществляется

по методике судейской оценки, методики оценки по измеримым параметрам или по обеим методикам.

### **2.16.5. Специальные процедуры для оценки по измеримым параметрам**

При оценке по измеримым параметрам (объективная оценка) существуют две методики принятия решения:

бинарная: да – нет;

дискретная: по предопределённой шкале соответствия заданному условию.

### **2.17. Специальные процедуры для судейской оценки.**

2.17.1. Каждый эксперт присуждает от нуля до трёх баллов, основываясь на установленных критериях. Чтобы корректно осуществить начисление баллов, эксперты должны сначала самостоятельно определить количество присуждаемых баллов путём сравнения выполненной конкурсантом работы с оценочными критериями:

0: работа выполнена на уровне ниже установленных стандартов, включая отказ от выполнения задания;

1: работа соответствует установленным стандартам;

2: работа соответствует установленным стандартам и в определённой степени превосходит эти стандарты;

3: отличная, исключительная работа.

2.17.2. Критерии, которые содержатся в схеме оценки и заносятся в ведомости оценок, связывают оценку с существующими стандартами. Эти стандарты применяются для оценки выполненных работ и являются руководством для команд по оценке. Эти критерии должны быть одобрены во время завершения работы по формированию схемы оценки и не должны изменяться во время оценки и присуждения баллов.

2.17.3. Если расхождение в присуждённых баллах по отдельному аспекту больше 1, судьи должны сделать соответствующую пометку для этого аспекта. Допускается короткое обсуждение с ссылкой на критерии оценки в целях сокращения расхождения в присуждённых баллах до 1 или меньше. Если после короткого обсуждения расхождение в присуждённых баллах более 1 сохраняется, команда по оценке может быть заменена на другую.

2.17.4. Если участник не предпринял попытку выполнить какой-либо аспект, то эксперты должны поставить 0 баллов.

## **2.18. Порядок оценки и присуждения баллов**

Порядок оценки и присуждения баллов не имеет значения. Однако судейская оценка предпочтительно должна проходить до оценки по измеримым параметрам (если иное не определено в техническом описании).

### **2.18.1. Запрет на проведение оценки и присуждение баллов в присутствии участников.**

Оценка и присуждение баллов не могут происходить в присутствии участников, если иное не было определено в техническом описании.

### **2.18.2. Завершение Соревнования**

Члены судейской коллегии не освобождаются от своих полномочий до момента предоставления всей необходимой информации и документации в Дирекцию Соревнования и получения письменного подтверждения, что вся необходимая информация и документация была получена.

### **2.18.3. Процедура апелляции**

Все апелляции в отношении результатов Соревнования должны быть Руководителем команды / участника поданы в день возникновения проблемы. В случае если до конца текущего дня апелляция не была подана, результаты считаются окончательными, и право на их оспаривание прекращается.

### **2.18.4. Сохранность выполненных конкурсных заданий**

Необходимо обеспечить сохранность всех выполненных конкурсных заданий до окончания оценивания и подписания формы акцепта блокировки оценок. Если это невозможно выполнить по техническим причинам, то необходимо сделать фотографии выполненных заданий под контролем Главного судьи. Эти фотографии вместе с сохранёнными оценочными документами должны храниться в специально отведённом месте на конкурсной площадке, так как они могут потребоваться для подтверждения корректности изначальной оценки.

### **2.18.5. Публикация результатов**

Официальные результаты публикуются на сайте Соревнования и WFRS после оглашения победителей на церемонии закрытия. Разглашение результатов до окончания церемонии закрытия запрещено.

## **2.19. ВРУЧЕНИЕ НАГРАД, ДИПЛОМОВ, МЕДАЛЕЙ**

### 2.19.1. Кубок, золотые, серебряные и бронзовые медали

Кубок, золотые, серебряные и бронзовые медали, дипломы присуждаются участникам, которые показали лучшие (первые, вторые и третьи соответственно) результаты в соревнованиях по основным и презентационным компетенциям. В случае, если количество конкурсантов/команд в зачёте по компетенции менее 5, присуждённой может быть только золотая медаль.

### 2.19.2. Медали при равных результатах

Если разница в результатах двух или более конкурсантов не превышает 2 баллов по 100-бальной шкале им будут присуждены медали в соответствии с нижеприведенным порядком.

### 2.19.3. Золотые медали

Присуждаются две золотые медали, ни одной серебряной и одна или более бронзовая медаль.

Присуждаются три или более золотые медали, ни одной серебряной. Кроме этого, одна бронзовая медаль или более, если разница в баллах последнего золотого(-ых) медалиста(-ов) и следующего по очереди конкурсанта не превышает 2 баллов.

### 2.19.4. Серебряные медали

Присуждаются одна золотая медаль, две или более серебряные медали. Сверх того, одна бронзовая медаль или более, если разница в баллах последнего серебряного(-ых) медалиста(-ов) и следующего по очереди конкурсанта(-ов) не превышает 2 баллов.

### 2.19.5. Бронзовые медали

Присуждаются одна золотая медаль, одна серебряная медаль и две или более бронзовые медали, если разница в баллах последнего бронзового(-ых) медалиста(-ов) и следующего по очереди конкурсанта(-ов) не превышает 2 баллов.

2.19.6. Приз зрительских симпатий присуждается конкурсантам, на основании решения «народного» судьи /судей.

2.19.7. Диплом участника

Всем конкурсантам, в том числе не получившим медалей, вручаются дипломы участника.

### **3. Международный Чемпионат WFRS по Кондитерскому Искусству**

#### **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Настоящий Регламент определяет суть и правила организации и проведения кондитерских Чемпионатов, организуемых WFRS, включая оффлайн и онлайн Чемпионаты.

3.1. Организатором Международного Чемпионата по кондитерскому искусству является WFRS.

3.2. Кондитерский Чемпионат является специализированной площадкой, предназначенной для объединения профессиональных мастеров кулинарного искусства и креативно мыслящих специалистов кондитерской индустрии для демонстрации наивысших уровней профессионализма участников, стимулирование молодого поколения к развитию навыков и распространению инновационных технологий создания высококачественных кондитерских изделий.

3.3. Основная задача Чемпионата:

- демонстрация высокого уровня профессионализма Участника;
- выявление талантливых кондитеров, раскрытие творческого потенциала Участников;
- поднятие уровня кондитерского искусства в целом;
- обмен опытом среди Участников;
- привлечение новых Участников в WFRS
- стимулирование молодого поколения к развитию навыков и распространению инновационных технологий создания высококачественных кондитерских изделий.

3.4. Употребляемые в тексте настоящего документа слова:

Участник – это лицо, которые предоставляет свои работы на Чемпионат.

Работа - это изделие участника, которое предоставляется на Чемпионат для оценки жюри.

Финалист – это участник, который набрал наибольшее количество баллов в своей категории по общим оценкам судейской коллегии, утвержденной руководством WFRS. (Наибольшее количество баллов от 90 до 100)

Победитель Гран при – это участник, которого выбирает судейская коллегия среди Финалистов всех категорий, участвующих в Чемпионате.

3.5. Даты сдачи работ и проведение Чемпионата устанавливаются руководством WFRS.

3.6. Стать участником Чемпионата может любой желающий, который выполнит работу в любой из предложенных номинаций и сдавший эту работу в срок. В Чемпионате могут принимать участие любые физические лица, достигшие возраста 18 лет.

Вопрос участие в Чемпионате учащихся средне-специальных заведений (пищевых лицеев, колледжей), в возрасте ниже 18 лет, рассматривается руководством Федерации по заявлению руководства пищевых учебных заведений.

3.7. Уведомление Участников и Победителей осуществляется посредством награждения в рамках Чемпионата, либо по электронной почте участника, указанной при регистрации, в случае онлайн Чемпионата.

3.8. Организатор не несёт ответственности за работу участника, в случае повреждения её при доставке к месту проведения Чемпионата.

3.9. Организатор Чемпионата не несёт ответственность за не выполнение или не надлежащее выполнение своих обязательств, если такое не выполнение явилось результатом действия обстоятельств (форс-мажор)

3.10. Регистрационный взнос за участие в Чемпионате возвращается только в случае отмены мероприятия организатором, в иных случаях денежные средства за участие в Чемпионате не подлежат возврату.

3.11. Участник обязуется не регистрироваться в Чемпионате от имени лица, которым не является. Участник обязан при регистрации использовать только достоверную информацию и данные.

3.12. В случае нарушения Участником обязательств согласно настоящим правилам, участник несёт ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, а также может быть лишён статуса Победителя Чемпионата и права получения Приза по решению организатора Чемпионата.

3.13. Организатор Чемпионата имеет эксклюзивные права на все материалы, предоставленные участником в рамках Чемпионата.

3.14. Организатор оставляет за собой право удалить участников с Чемпионата, который нарушил правила, без возмещения стоимости регистрационного взноса за участие в Чемпионате.

### 3.15. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В ЧЕМПИОНАТЕ

3.15.1. Чтобы стать участником Чемпионата, необходимо внести регистрационный взнос (стоимость участия в Чемпионате указана в дополнительном документе каждого проводимого мероприятия).

Убедиться в правильности оформления заявки (написании вашей электронной почты).

3.15.2. В указанные сроки привезти работу к месту проведения Чемпионата, заполнить соответствующий бланк с указанием выбранной номинации. На онлайн Чемпионате в указанные сроки загрузить соответствующие фотографии по всем правилам, указанным в дополнительном документе проводимого мероприятия

3.15.3. Предоставляя работу на Чемпионат, участник гарантирует, что работа, участвующая в Чемпионате выполнена самостоятельно, без привлечения других лиц. Работа не участвовала в других конкурсах, не публиковалась в Интернете, в любых социальных сетях или на личных страницах участника, не была ранее предоставлена в Чемпионатах в предыдущих годах .

3.15.4. В случае обнаружения не выполнения данных требований Судейская коллегия Чемпионата оставляет за собой право на решение о дисквалификации работы участника Чемпионата.

3.15.5. Участник вправе представить на Чемпионат одну работу, соответственно оплаченному регистрационному взносу. При предоставлении нескольких работ на Чемпионат, оплата регистрационного взноса вносится за каждую работу.

3.15.6. Размещение участником Чемпионата работы означает ознакомление и полное согласие Участника с настоящими Правилами.

3.15.7. Все участники соревнований обязаны соблюдать Кодекс этики как перед началом Чемпионата, так и после окончания Чемпионата.

### 3.16. ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ

3.16.1. Для проведения честного и справедливого судейства, все работы имеют свой номер, без определения ФИ участника. Регистрация работ и получение своего индивидуального номера происходит до начала Чемпионата на месте его проведения.

3.16.2. Оценка и присуждение баллов не могут происходить в присутствии участников, если иное не было определено в техническом описании. Присутствие участника может быть расценено как дисквалификация.

3.16.3. Качество каждой из предложенных работ оценивается судьями Чемпионата по 100-бальной системе оценки.

3.16.4. Судейский состав Чемпионата назначается руководством WFRS и формируется из представителей Судейской коллегии WFRS

3.16.5. По итогам оценки работы, формируется оценочные листы лист Чемпионата. Оценочные листы заверяются подписью судьи. Решение судей является окончательным и оформляется протоколом, утверждаемым главным судьёй Чемпионата и президентом Федерации.

3.16.6. Победители Чемпионата определяются судьями Чемпионата как Участники, получившие максимально высокий итоговый балл за работу.

3.16.7. Победители Чемпионата объявляются в день окончания Чемпионата. Победители онлайн Чемпионата объявляются в указанные даты, определяемые Судейской коллегией Чемпионата.

3.16.8. Победители самостоятельно несут ответственность за точность и актуальность предоставляемой ими информации, необходимой для получения приза, при участии в онлайн Чемпионате.

3.16.9. По окончании Чемпионата Участник получает в регистрационном листе описание ошибок, если таковые были.

### 3.17. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТ

3.17.1. Непосредственно перед Соревнованием члены Судейской коллегии проходят специальную подготовку для обеспечения высокого качества, профессионализма и соответствия процесса оценки правилам и процедурам. Данная подготовка носит обязательный характер и проводится Президентом WFRS и Главным судьёй Соревнования.

3.17.2. Общая система оценок работ соответствует международным стандартам WFRS и WorldChefs (WACS):

3.17.3. Работы на Чемпионат оцениваются Судейским составом по следующим критериям:

– Общий вид, концепция общего дизайна и пропорции, раскрытие темы – 0 – 25 баллов.

– Категория сложности работы, комплексности, креативности– 0 – 25 баллов;

– Оригинальность, реализация собственных идей, правильный подбор цвета – 0 – 25 баллов;

– Мастерство исполнения, аккуратность использование различных техник, внимание к деталям– 0 – 25 баллов.

Максимальное количество баллов – 100.

3.17.4. Для номинаций D3, D4, D7 (только оффлайн):

– Общий вид, концепция общего дизайна и пропорции, раскрытие темы – 0 – 20 баллов.

– Категория сложности работы, комплексности, креативности– 0 – 20 баллов;

– Оригинальность, реализация собственных идей, правильный подбор цвета – 0 – 20 баллов;

– Мастерство исполнения, аккуратность использование различных техник, внимание к деталям– 0 – 20 баллов.

– Вкус – 0 – 20 баллов.

Максимальное количество баллов – 100.

3.17.5. В случае несоблюдения общих правил и положений, судьи имеют право снять штрафные баллы за несоответствие работы участника требованиям номинаций Чемпионата. (от 1 до 5 баллов)

3.17.6. В зависимости от набранного количества баллов участникам онлайн Чемпионата WFRS

присваиваются следующие награды в каждой из номинаций:

90 – 100 – диплом «Золотая медаль»;

80 – 89 – диплом «Серебряная медаль»

70 – 79 – диплом «Бронзовая медаль»

50 – 69 – диплом Участника

3.17.7. В зависимости от набранного количества баллов участникам Чемпионата WFRS

присваиваются следующие награды в каждой из номинаций:

90 – 100 – Золотая медаль и диплом;

80 – 89 – Серебряная медаль и диплом;

70 – 79 – Бронзовая медаль и диплом;

50 – 69 – Диплом участника Чемпионата

3.17.8. Все апелляции в отношении результатов Чемпионата должны быть Руководителем команды / участника поданы в день возникновения проблемы. В случае если до конца текущего дня апелляция не была подана, результаты считаются окончательными, и право на их оспаривание прекращается.

3.17.9. Федерация и Региональные представители страны, в которой проводится Чемпионат, оставляют за собой право предоставлять дополнительные награды, подарки и призы.

3.17.10. Все спорные вопросы, касающиеся Чемпионата, регулируются на основе действующего законодательства страны проведения соревнования.

## **4. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ВИДЕО - И ФОТОСЪЕМКИ ВО ВРЕМЯ СОРЕВНОВАНИЙ, СМИ**

### **4.1. До начала чемпионата**

Запрещается осуществлять фото- и видеосъемку в холлах/зданиях и на конкурсных площадках до начала Соревнования. Исключение может быть сделано сотрудникам WFRS.

### **4.2. Во время чемпионата**

Фото- и видеосъемка на площадке во время Соревнования должна быть одобрена Директором Соревнования. Запрещается осуществлять видео- и фотосъемку конкурсных заданий или их проектных составляющих во время Соревнования и обсуждать эти задания с участниками до завершения Соревнования. Исключение может быть сделано сотрудникам WFRS.

Любые обвинения в нарушении данного правила должны быть рассмотрены в рамках процедуры, описанной в разделе о решении вопросов и споров.

### **4.3. Другой аккредитованный персонал**

До начала чемпионата

Фото- и видеосъемка на конкурсных площадках и рабочих мест до начала Чемпионата подлежит регламентированию Специальными правилами компетенций. Исключение может быть сделано сотрудникам Агентства.

#### **4.4. Во время чемпионата**

Фото- и видеосъемка на конкурсных площадках и рабочих местах во время Чемпионата подлежит регламентированию Специальными правилами компетенций. Исключение может быть сделано сотрудникам Агентства.

Любые обвинения в нарушении данного правила должны быть рассмотрены в рамках процедуры, описанной в разделе о решении вопросов и споров.

### **5. РЕШЕНИЕ ВОПРОСОВ И СПОРОВ**

#### **5.1. Определение терминов**

WFRS понимает термины «вопросы» и «споры» следующим образом:

Вопросы – темы и проблемы для обсуждения, которые относятся к управлению и организации соревнований. Все вопросы должны быть разрешены в рамках соревнования Дирекцией Соревнования

Споры – разногласия и возражения, которые возникают из-за усугубления неразрешенного вопроса и выносятся на рассмотрение Апелляционной комиссии.

#### **5.2. Процесс и принципы рассмотрения. Процедура**

Процедура решения вопросов и споров должна позволять разрешить любую проблему и разногласие в рамках Соревнования.

5.1. Сначала необходимо попробовать решить любой вопрос в рамках Соревнования. Дирекция Соревнования отвечает за проведение всех необходимых консультаций. Все решения должны быть оформлены протоколом с подписями всех экспертов.

5.2. Решение вопросов выносится главным судьёй на голосование и принимается простым большинством голосов судей с участием (50% + 1 голос). Кворум достигается при участии в голосовании не менее трёх аккредитованных на площадке Соревнования. При необходимости в голосовании по вопросу принимают участие директор Соревнования, Председатель Оргкомитета, Президент WFRS.

5.3. Принятое решение по соответствующему вопросу оформляется протоколом с указанием в нем причин и обстоятельств, вызвавших необходимость применения наказания (если применено). Протокол должен быть оформлен и передан Дирекции Соревнования немедленно после принятия решения. В отношении каждого случая Дирекция 5.4. Соревнования может назначить дополнительное расследование причин и обстоятельств.

В этом случае письменные и устные пояснения, инструментально зафиксированные факты должны быть затребованы у всех экспертов, включая главного судью, а при необходимости, и у участников, на работу которых повлияло рассматриваемое нарушение.

5.5. Если вопрос не может быть решён Судейской коллегией в рамках Соревнования, тогда он переходит в категорию споров и должен быть рассмотрен на заседании Апелляционной комиссии после подачи апелляции. Решение Апелляционной комиссии является окончательным. Апелляционная комиссия принимает окончательное решение, которое не подлежит обжалованию или изменению. Апелляционная комиссия работает в дни проведения Соревнования.

## **6. РАССМОТРЕНИЕ АПЕЛЛЯЦИЙ**

6.1. Решение принимается в рамках проведения Соревнования до даты утверждения окончательных результатов. Кворум обеспечивается при присутствии на заседании всех членов Апелляционной комиссии.

6.2. По запросу апелляционной комиссии на рассмотрении спора могут быть приглашены:

- Заявитель апелляции;
- Ответчик по апелляции;
- Судьи;
- Свидетели;

6.3. Решение по существу вопроса, изложенного в апелляции, принимается Апелляционной комиссией. При принятии решения Апелляционная комиссия руководствуется правилами, регламентами и иными внутренними документами WFRS, Оргкомитета Соревнования, Дирекции Соревнования и общепринятыми нормами гигиены и безопасности.

6.4. Решение Апелляционной комиссии фиксируется в итоговом протоколе заседания. Итоговый протокол подписывается председателем и всеми членами Апелляционной комиссии и передаётся в Дирекцию Соревнования, которая информирует о решении Оргкомитет.

Решения Апелляционной комиссии должны быть исполнены всеми вовлечёнными в спор лицами.

## **7. РАБОТА ПО РАЗРЕШЕНИЮ СПОРОВ**

7.1. Следующие основные принципы должны применяться к разрешению всех вопросов и споров:

- Главный принцип работы по разрешению споров – честность и справедливость.
- При разборе апелляции должны быть внимательно рассмотрены все факты и доводы сторон.
- Зафиксированные факты (видео, фото, аудио записи) важнее слов;
- Апелляционная комиссия обсуждает спор, а также мнения сторон в закрытом режиме;
- Все участники дискуссии должны быть осторожны в своих высказываниях, особенно тех, что носят обвинительный характер;
- Каждый член Апелляционной комиссии обладает одним голосом;

- В случае равного количества голосов, председатель Апелляционной комиссии обладает исключительным правом дополнительного голоса;
- В случае, когда Апелляционная комиссия не может прийти к однозначному окончательному решению, дополнительным арбитром может выступить председатель Организационного комитета, уполномоченный член руководства WACS.

7.2. Апелляционная комиссия должна прийти к решению во всех случаях. Принятое решение является окончательным.

### **7.3. Роль Апелляционной комиссии**

7.3.1. Апелляционная комиссия рассматривает спор и все документы, представленные заявителем. В случае необходимости заслушивает мнение заявителя и ответчика по апелляции, изучает представленные фото, видео-, аудиозаписи, заслушивает свидетелей.

### **7.4. Конфликт интересов**

Если спорный вопрос связан с участником, аффилированным с членом Оргкомитета, Судейской коллегии, Апелляционной комиссии, тогда данное лицо должно отстраниться от участия в процессе разрешения спора, его место должен занять представитель Дирекции или Оргкомитета Соревнования, либо лицо, назначенное Президентом WFRS.

### **7.5. Штрафные санкции**

7.5.1. Виды штрафных санкций определяются Апелляционной комиссией.

7.5.2. Если в результате рассмотрения спора становится очевидно, что обвиняемый совершил подлог, действовал в обход правил осознанно и преднамеренно, применяются следующие санкции:

- При нарушении участником правил Соревнования или Специальных правил WFRS участник или команда участника в качестве наказания лишается 25% набранных баллов или отстраняется от дальнейшего участия в Соревновании.
- При нарушении судьёй правил Соревнования или Специальных правил WFRS судья должен быть удалён с конкурсной площадки, все последующие контакты с участниками должны быть запрещены, а у участника должны быть вычтены баллы, если нарушение судьи принесло участнику преимущество. Вычет баллов должен быть в два раза больше величины приобретённого преимущества в момент совершения судьёй нарушения.

- Если нарушение правил Соревнования или Специальных правил WFRS совершено другим аккредитованным персоналом, данные лица должны быть удалены с площадки Соревнования, все последующие их контакты с участниками и/или судьями должны быть запрещены, а у участника должны быть вычтены баллы.

7.5.3. Если становится очевидно, что обвиняемый действовал осознанно и преднамеренно, но Апелляционная комиссия установила наличие смягчающих факторов, применяются следующие санкции:

- Для участников наказание может заключаться в вычете баллов или отстранении от дальнейшего участия в Соревновании. Вычет баллов должен быть определён Апелляционной комиссией и быть пропорционален величине приобретённого преимущества в момент совершения участником нарушения.
- Для судьи наказание может заключаться в отстранении от процесса оценки и от любого контакта с конкурсантами на конкурсной площадке во время проведения Соревнования, а также вычете у конкурсанта баллов, если нарушение Судьи принесло конкурсанту преимущество. Вычет баллов должен быть определён Апелляционной комиссией и быть пропорционален величине приобретённого преимущества в момент совершения судьёй нарушения.
- Для любого аккредитованного персонала наказание может заключаться в закрытии доступа на площадки Соревнования, прекращении их контактов с некоторыми категориями аккредитованного персонала во время проведения соревнования, а также вычете у участника баллов, если нарушение аккредитованного персонала принесло участнику преимущество. Вычет баллов должен быть определён Апелляционной комиссией быть пропорционален величине приобретённого преимущества в момент совершения аккредитованным персоналом нарушения.

## **7.6. Порядок и сроки апелляций по спорам**

7.6.1. Апелляция должна быть направлена не позднее 2 часов с момента и в день возникновения спора в Апелляционную комиссию в том случае, если Судейская коллегия не может принять решение, согласованное со Дирекцией и Оргкомитетом Соревнования, согласно Регламенту WFRS.

7.6.2. При возникновении спора после окончания дня соревнований, апелляция может быть передана до 9:00 следующего дня, при этом время возникновения спора необходимо зафиксировать совместно с главным судьёй на апелляции с его подписью.

7.6.3. Апелляционная комиссия должна собраться максимально быстро в день подачи апелляции, если она была зарегистрирована до 20:00. В противном случае они должны встретиться до 11:00 утра следующего дня.

7.6.4. Апелляционный процесс должен касаться только и исключительно оспариваемых вопросов. Все обстоятельства и инструментально зафиксированные факты должны быть приняты во внимание, только если не будет установлено, что они не соответствуют действительности. Апелляционная комиссия может привлекать свидетелей. Апелляционная комиссия имеет право отстранить участника от участия в Соревновании на время рассмотрения апелляции и до вынесения окончательного решения по спору. В этом случае, при отрицательном решении по апелляции, время, на которое был отстранён участник, не компенсируется.

7.6.5. Апелляцию может направить только руководитель команды / участника по соответствующей компетенции (профессии) на имя председателя Апелляционной комиссии (участник не имеет права на подачу апелляции):

Апелляция пишется в свободной форме с указанием Ф.И.О. всех вовлечённых в спор лиц должна содержать описание претензии;

Апелляция может подаваться как в бумажном, так и в электронном (отсканированном) виде.

## **7.7. Ведение документации и информирование о принятом решении**

### **7.7.1. Правила ведения документации**

Все решения по вопросам должны быть оформлены протоколом с подписями всех членов Судейской коллегии.

Все решения по спорам должны быть оформлены протоколом с подписями всех членов Апелляционной комиссии.

### **7.7.2. Информирование о принятом решении**

Председатель Апелляционной комиссии отвечает за предоставление информации о принятом решении в письменном виде Дирекции Соревнования (в течение 1 часа). Дирекция должна незамедлительно предоставить информацию о принятом решении всем судьям, Оргкомитету Соревнования, руководству WFRS по компетенции.

### **7.7.3. Порядок формирования Апелляционной комиссии**

Апелляционная комиссия состоит из 5 человек и создаётся за 2 дня до начала Соревнования по инициативе Дирекции Соревнования из числа уполномоченных сотрудников Оргкомитета, Федерации, главного судьи Соревнования и общественного представителя.

На первом заседании Апелляционной комиссии открытым голосованием простым большинством голосов избирается председатель комиссии и ответственный секретарь.

### **7.8. Организационное собрание**

Оргкомитет и дирекция за один день до начала соревнования проводит с участниками организационное собрание, на котором будет проведена жеребьёвка, инструктаж по технике безопасности, выдача участникам пропусков, дающих право для прохода непосредственно в зону проведения соревнования, демонстрация оборудования, раздача униформы и знаков различия, утверждение графика соревнований и решение организационных вопросов.

\*\*\*\*\*

## **ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 к Регламенту соревнований WFRS**

### **СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ РАБОЧИХ МЕСТ**

Для практических командных и индивидуальных соревнований оборудуется 2 (два) и более рабочих места.

Оснащение рабочих мест / боксов должно соответствовать техническому райдеру соревнования и включает на одно рабочее место:

- два производственных стола;
- настольное оборудование: весы электронные, индукционная плита 2-х конфорочная или две одноконфорочные по 2-3 кВт на конфорку, миксер планетарный, блендер ручной, доски разделочные, холодильный шкаф, ванна моечная двух секционная, стеллаж, миски, мусорный бак, средства гигиены.

Необходимое дополнительное оборудование, ножи, инвентарь для работы, посуду и прочие атрибуты для демонстрации конкурсных работ участники обеспечивают самостоятельно, если это не оговорено дополнительно.

### **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАБОЧИМ МЕСТАМ И ПРОДУКТАМ**

- Во время выступления участники должны соблюдать санитарно-гигиенические правила.
- Средства для уборки рабочих мест (моющие и чистящие средства, губки, тряпки, бумажные полотенца, мусорные мешки и пр.) участники обеспечивают самостоятельно.
- При оценке члены жюри будут учитывать состояние рабочих мест и соблюдение правил гигиены во время выступления. По окончании выступления участник должен убрать своё рабочее место и используемое оборудование.
- Участники используют свой собственный профессиональный инструмент, тарелки и соусники для демонстрации блюд.
- Для выполнения конкурсных работ участники обеспечивают себя продуктами самостоятельно.
- Принесённые продукты должны быть заранее вымыты, очищены и упакованы.
- Так как оценка конкурсных работ предполагает дегустацию членами жюри, участники должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:

- продукты питания должны храниться в накрытых лотках или накрытых контейнерах;
- продукты не должны находиться при температуре 65°C дольше 2 часов;
- при транспортировке и хранении продуктов использовать холодильное оборудование, или термоконтейнеры, или изотермический транспорт;
- к готовой к употреблению пище участники не должны прикасаться голыми руками; для этого используются щипцы, палочки, пинцеты или перчатки; использование перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи: при смене продукта перчатки необходимо заменить;
- дегустация блюд должна проводиться при помощи одноразовых приборов, или приборов, подлежащих обязательному мытью после каждой дегустации; двойное погружение одной и той же ложки в один соус или блюдо недопустимо. Участники **несут ответственность за качество** готовых блюд/изделий, предоставляемых на дегустацию членам жюри.

### **Правила соблюдения санитарно-гигиенических норм, а также нормы безопасного обращения с продуктами питания на кулинарных соревнованиях**

1. Участник должен находиться в зоне соревнований в чистой отглаженной униформе, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти должны быть безупречно чистыми, а волосы ухоженными.
2. **Продукты** должны храниться правильно, используйте одноразовые контейнеры или гастроремкости, должен соблюдаться температурный режим хранения и санитарно-гигиенические нормы. Также должно быть правильно организовано хранение оборудования и инвентаря. Продукты для выступления должны быть доставлены в бокс в специальных контейнерах или гастроремкостях.
3. **Ножи** должны быть заточенными и готовыми к работе.
4. **Разделочные доски** должны быть чистыми и цвет каждой должен соответствовать типу продукта, используемого на ней. В случае отсутствия нескольких досок для работы необходимо соблюдать санитарно-гигиенические нормы в работе с одной доской. Доски должны быть вымыты и обработаны каждый раз перед использованием нового типа продукта (молочные, рыбные, мясные, растительные).
5. На **рабочем столе** не должно быть неиспользуемого инвентаря и мелкого оборудования или отходов. Например, миксер, неиспользуемый в ближайшие полчаса, должен быть убран. На столе не должно быть остатков неиспользованных продуктов.
6. Сохраняйте неиспользованные части **продуктов**, которые могут быть в последующем ещё **использованы** для других целей.
7. Должен быть одновременно соблюден **последовательный ход работы и выполнение правил безопасности**. Необходимо выполнять одну операцию за другой, при этом не ходить с ножом лезвием вверх, не мешать другим участникам.

8. **Санитарная обработка** всех поверхностей, инструментов и оборудования должна выполняться в соответствии с гигиеническими нормами. На рабочем столе не должны находиться бутылки с растворами или в любом другом месте, где возможен контакт продуктов с жидкостями. Необходимо использовать раствор соответствующей концентрации и перед использованием внимательно ознакомиться с инструкцией.

9. **Полотенца** не должны находиться на рабочем столе и должны быть использованы для определённых целей. Необходимо иметь достаточное количество полотенец. Нельзя вытирать руки о фартук. Нельзя носить полотенце на плече.

10. **Проба на вкус** всегда осуществляется прибором, используемым один раз. Нельзя допускать того, чтобы пробуемое блюдо упало или протекло на стол либо использования прибора дважды. Нельзя дотрагиваться до рта, ушей, глаз, носа, волос в процессе приготовления блюда. Нельзя пробовать блюдо пальцами.

11. Разрешается брать продукты голыми руками только в случае крайней необходимости (в этом случае они должны быть идеально обработаны). Рекомендуется использовать **щипцы, ковши, ложки**, если это возможно. Используйте **одноразовые перчатки** и меняйте их также часто, как если бы вы работали голыми руками и мыли их каждый раз, когда вы работаете с разными продуктами, прикасаетесь к инвентарю или любой поверхности, дотрагиваетесь до любых частей тела.

12. **Руки** необходимо **мыть** очень тщательно, а вытирать одноразовыми бумажными полотенцами.

13. Есть, пить, жевать жевательную резинку и, естественно, курить в рабочей зоне запрещается.

14. Запрещается носить **ювелирные украшения** для предотвращения загрязнения продуктов. Допускается ношение простого обручального кольца. Если надеты часы или другое украшение, это может привести к снижению эффективности мытья рук или развитию большого количества бактерий. Цепочки и сережки могут упасть в блюдо, поэтому также запрещены.

15. Нельзя дышать на упаковки, которые используются для работы с продуктами, а также нельзя допускать контакта оборудования с ротовой полостью (например, нельзя надувать кондитерские мешки, нельзя сдвигать крошки с блюда).

16. **Мусор или мусорные контейнеры** должны располагаться на безопасном расстоянии от рабочей поверхности. Мусор необходимо выбрасывать аккуратно, чтобы избежать попадания отходов и мусора на рабочие поверхности и на пол.

17. **Пол** должен быть всегда чистым. Если что-то проливается на пол, необходимо вытереть пол бумажными полотенцами и обработать руки в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами. Если в зоне есть персонал по уборке, необходимо попросить их об оперативной помощи.

18. По окончании выступления участник должен **убрать рабочее место** (используемое тепловое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

Участнику запрещается класть в мойку инвентарь с остатками пищи, чтобы не было засора.

19. Запрещается выливать в раковину горячие жидкости, например, жир, масло, фритюр и горячий шоколад во избежание порчи и засорения труб.

Посуда должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов. Посуда, используемая для работы на индукционных плитах, должна иметь магнитные свойства. Организаторы не несут ответственности за утерю инвентаря, посуды и прочих принадлежностей, принесённых участниками.

Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный Оргкомитетом и партнёрами. По окончании соревнований техническое жюри проводит осмотр инвентаря и оборудования. Участники несут материальную ответственность за пропавшее или повреждённое оборудование и инвентарь.

## ТРЕБОВАНИЯ К РАБОЧИМ МЕСТАМ И ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ

Во время выступления участники должны соблюдать санитарно-гигиенические правила.

Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, тряпки, бумажные полотенца, мусорные мешки и пр.).

При оценке члены жюри будут учитывать состояние рабочих мест, и соблюдение правил гигиены во время выступления. По окончании выступления участник должен убрать своё рабочее место и используемое оборудование.

Участники используют свой собственный профессиональный инструмент, а также тарелки и соусники для демонстрации блюд. Рекомендуются тарелки белые гладкие плоские без рисунка диаметром не менее 28 см.

Для выполнения конкурсных работ участники обеспечивают себя продуктами самостоятельно.

Принесённые продукты могут быть заранее вымыты, но не очищены и не нарезаны; рыба может быть выпотрошенной, но не разделанной на филе; мясо/птица не должны быть поделены на порции, допускается использование мяса в виде фарша. Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов. Все элементы декора и украшение конкурсных изделий делаются участниками в ходе соревнования в пределах рабочей зоны.

Осмотр продуктов, принесённых участниками, осуществляет техническое жюри до начала соревнований.

Так как оценка конкурсных работ, выполненных в рамках производственных рабочих мест, предполагает дегустацию членами жюри, участники должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:

продукты питания должны храниться при температуре не выше +4<sup>0</sup>С в накрытых лотках или накрытых контейнерах;

продукты не должны находиться при температуре 65<sup>0</sup>С дольше двух (2) часов;

при транспортировке и хранении продукты питания должны быть закрыты чистым пластиком или герметичной крышкой; запрещается хранить сырые продукты вместе с приготовленной пищей;

допускается ношение перчаток при работе с грязными или пачкающимися предметами, такими, как свёкла и т.п.;

к готовой к употреблению пище участники не должны прикасаться голыми руками, для этого используются щипцы, палочки, пинцеты или перчатки использование перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи - при смене продукта перчатки необходимо заменить.

дегустация блюд должна проводиться при помощи одноразовых приборов, или приборов, подлежащих обязательному мытью после каждой дегустации; двойное погружение одной и той же ложки в один соус или блюдо недопустимо.

Участники **несут ответственность за качество** готовых блюд и изделий, предоставляемых на дегустацию членам жюри.