

**Программные требования
конкурсной и фестивальной программ
Вторых открытых молодежных Арктических Дельфийских игр**

Репетиционное время участникам Игр гарантируется.

Очередность выступлений определяется жеребьевкой и сохраняется до конца конкурса.

Все произведения исполняются наизусть.

Соревнования по всем номинациям проводятся публично.

Программа может быть исполнена полностью или частично по решению жюри.

Выступления и работы должны строго соответствовать Программным требованиям, в том числе в части продолжительности. Ответственность за несоответствие программы конкурсанта Программным требованиям лежит на участнике, педагоге, направляющей стороне. Выступления и работы, не соответствующие Программным требованиям могут быть не оценены жюри; при нарушении участник может быть не допущен к туру/этапу и т.д.

Временные интервалы (годы, века), указанные в Программных требованиях, относятся к периоду написания сочинения/произведения/материала.

Организаторы оставляют за собой право внесения изменений в Программные требования конкурсной и фестивальной программ Вторых открытых молодежных Арктических Дельфийских игр.

Номинация	Возрастные группы (лет, включительно)	Программные требования, основные критерии оценки
I.Конкурсная программа		
Кулинарное искусство - индивидуально	15-17 18-24	<p>Приготовление ужина (по 2 порции (одна порция – для дегустации, вторая – для презентации)):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Закуска – паштет из печени птицы; выход блюда в готовом виде – 120 г. 2.Основное горячее блюдо – кулебяка сдобная, основа начинки – капуста; выход блюда в готовом виде –500 г. 3.Напиток – кисель ягодный; выход напитка – 180-200 г. <p>Использование красителей запрещено. Оформление блюд в авторском исполнении. Общее время приготовления – до 4-х часов. Подача блюд. Закуска подается на тарелке, основное горячее блюдо – на деревянной подставке, напиток – в прозрачной стеклянной посуде.</p> <p>Для приготовления блюд используются продукты (сырье), приобретенные участником в торговой сети города проведения Игр или привезенные с собой (при наличии сертификатов).</p> <p>Организаторы предоставляют оборудование (холодильники, шкаф шоковой заморозки, индукционные плиты, пароконвектоматы, фритюрница, блендеры, весы, слайсер) и инвентарь (миски, ножи, гастроремкости, сотейники, кастрюли). При приготовлении разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь. В период рассмотрения заявок на участие согласовывается перечень оборудования и инвентаря на площадке и возможность предоставления необходимого инвентаря для подачи.</p> <p>Для демонстрации готовых блюд участник оформляет сегмент стола размером 90х90 см и презентует приготовленные блюда (рассказ – до 5 мин.). Необходимую атрибутику для оформления стола участники привозят с собой.</p>

		<p>Перед началом конкурса участник предоставляет технологические карты приготавливаемых блюд в 2-х экземплярах, а также действующую личную медицинскую книжку.</p> <p>Участники выступают в профессиональной одежде и обуви, при приготовлении блюд используют одноразовые перчатки и соблюдают санитарно-гигиенические требования по организации рабочих мест.</p> <p>Основные критерии оценки: гармоничность вкусовых качеств, соблюдение технологии приготовления, оригинальность рецептуры, современное оформление блюд, лаконичность и выразительность оформления стола для подачи, организация рабочего места, внешний вид.</p>
--	--	---