

ЧЕМПИОНАТ УРАЛА ПО ПИЦЦЕ

24-25 июня 2022 года город Пермь

При поддержке Ассоциации Пиццайоло России, Губернатора Пермского края и
Министерства промышленности и торговли Пермского края



ЧЕМПИОНАТ УРАЛА ПО ПИЦЦЕ



Место проведения: город Пермь, Шоссе Космонавтов 162Б, ТРК «Планета»

ПРОГРАММА ВЫСТУПЛЕНИЯ

1. Номинация «Классическая пицца»

Основные положения:

- Печь: Подовая.
- Задание: Необходимо приготовить классическую итальянскую пиццу принятую в мире классикой.
- Максимальное время выступления: 15 минут.
- Ингредиенты: Тесто для пиццы участники могут принести свое, либо сделать на месте. Весы, тестомес, холодильную камеру предоставляют Организаторы. Ингредиенты для приготовления и оформления пиццы участник обеспечивает самостоятельно.

Подача и презентация:

- Одна пицца – на дегустацию членам жюри.

Пицца подается на стол жюри на собственном блюде или композиции в не нарезанном виде. Участник презентует изделие судьям и только после этого разрезает пиццу на куски и передает членам жюри на дегустацию.

Каждая пицца должна быть презентована непосредственно участником.

ОБЩАЯ оценка работы участника. Критерии судейства:

- Внешний вид
- Качество выпечки
- Вкус
- Вкусовые сочетания начинок
- Равномерность и последовательность выкладки ингредиентов
- Работа с продуктом
- Презентация участника

ТЕХНИЧЕСКАЯ оценка работы участника. Критерии судейства:

- Мастерство работы с инвентарем
- Соблюдение технологического процесса
- Внешний вид, аккуратность, соблюдение правил гигиены
- Чистота рабочего места

2. Номинация «Авторская Пицца»

Основные положения:

- Задание: Необходимо приготовить фирменную/авторскую пиццу и продемонстрировать свои профессиональные качества. Участник готовит 1 (одну) пиццу.
- Печь: Подовая
- Максимальное время выступления: 20 минут.
- Ингредиенты: Тесто для пиццы участник может принести свое, либо сделать на месте. Весы, тестомес, холодильную камеру предоставляют Организаторы. Ингредиенты для приготовления и оформления пиццы участник обеспечивает самостоятельно.

Подача и презентация:

- Одна пицца – на дегустацию членам жюри

Пицца подается на стол жюри на собственном блюде или композиции в полном оформлении и не нарезанном виде. Участник представляет блюдо судьям и только после этого разрезает пиццу на куски и передает членам жюри на дегустацию. Каждая пицца должна быть представлена непосредственно участником.

ОБЩАЯ оценка работы участника. Критерии судейства:

- Внешний вид
- Качество выпечки
- Вкус
- Вкусовые сочетания начинок
- Равномерность и последовательность выкладки ингредиентов
- Работа с продуктом
- Презентация участника

ТЕХНИЧЕСКАЯ оценка работы участника.

Критерии судейства:

- Мастерство работы с инвентарем
- Соблюдение технологического процесса
- Внешний вид, аккуратность, соблюдение правил гигиены
- Чистота рабочего места участника

СУДЕЙСКАЯ БРИГАДА

ВЕДУЩИЙ И ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЖЮРИ

ГРИЦЕВСКИЙ АРКАДИЙ СОЛОМОНОВИЧ (г. Москва)

- [Шеф-пиццайоло ресторана ROSSINI.](#)
- Президент Ассоциации Пиццайоло России.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ЖЮРИ

РУДАКОВ ИЛЬЯ ВИКТОРОВИЧ (г. Пермь)

- Вице-президент Ассоциации Пиццайоло России по региональному развитию.
- Представитель Ассоциации Пиццайоло России по Уральскому федеральному округу и Приволжскому федеральным округам



ЧЛЕН СУДЕЙСКОЙ БРИГАДЫ

ТОНКОВ ВЛАДИСЛАВ АНАТОЛЬЕВИЧ (г. Пермь)

- Заместитель министра, начальник управления потребительского рынка и лицензирования Министерства промышленности и торговли Пермского края

ЧЛЕН СУДЕЙСКОЙ БРИГАДЫ

ПЛАКХИНА ЛАРИСА ВИКТОРОВНА (г. Пермь)

- Президент Ассоциации Кулинаров Пермского края

ЧЛЕН СУДЕЙСКОЙ БРИГАДЫ

ЛЕБЕДЕВ СТАНИСЛАВ СЕРГЕЕВИЧ (г. Пермь)

- Шеф-повар сети ресторанов Чайка Zaza, One Гоги, ПортОфина