

Правила проведения конкурса

ЛУЧШИЙ СОМЕЛЬЕ УКРАИНЫ 2013

Кращий сомельє України 2013

Best Sommelier of Ukraine 2013

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Конкурс ЛУЧШИЙ СОМЕЛЬЕ УКРАИНЫ проводится ежегодно Ассоциацией сомелье Украины с 2002 года.

Дата конкурса назначается ежегодно правлением Ассоциации, или общим собранием Ассоциации.

Конкурс «Лучший сомелье Украины 2013» проводится весной, подводя итоги и определяя лучшего сомелье прошедшего года.

Сомелье – это специалист, работающий в ресторане и отвечающий за подбор, хранение и подачу напитков.

1. УЧАСТНИКИ

Статья 1.1: Участвовать в соревновании могут все желающие, граждане Украины, достигшие 18 летнего возраста.

Исключение составляют лица уже имеющие звание «Лучший сомелье Украины».

Статья 1.2: Для участия в конкурсе необходимо зарегистрироваться любым объявленным способом не менее чем за 24 часа до начала отборочного тура.

Статья 1.3: Звание «Лучший сомелье Украины 2013» и переходящий кубок, получает победитель конкурса, гражданин Украины, работавший в течение последнего года на территории Украины в должности сомелье.

Титул «Лучший сомелье Украины» не может иметь член других национальных или зарубежных ассоциаций сомелье.

В ином случае победитель получает статус

«Победитель конкурса “Лучший сомелье Украины 2013”»

2. ОРГАНИЗАЦИЯ

Статья 2.1: Конкурс Лучший Сомелье Украины - организован Ассоциацией сомелье Украины и проводится ежегодно.

Для проведения конкурса определяет технического партнёра и партнёров(спонсоров) Конкурса. Приоритетное право имеют партнёры Ассоциации.

Конкурс проводится в три этапа, отборочный тур, полуфинал и финал.

Количество участников полуфинальной и финальной части может быть изменено жюри конкурса.

Статья 2.2: Технический Комитет, под руководством Президента Ассоциации сомелье Украины может проводить отборочные туры в нескольких городах Украины одновременно. Финал конкурса проходит в Киеве.

Статья 2.3: В рамках конкурса возможно проведение локальных туров совместно с партнёрами конкурса.

3. ЯЗЫК

Статья 3.1: Официальный язык соревнования – украинский, русский. Применяется английский, французский.

4. ТРЕБУЕМЫЕ ЗНАНИЯ

Статья 4.1: Конкурс охватывает следующие области:

- виноградарство, виноград, создание вина, вино,
- винная карта - составление и классификация,
- вина и виноградники Украины,
- виноградники и вина мира,
- крепкие, и другие спиртные напитки,
- sake, сидр, пиво и другие слабоалкогольные напитки,
- минеральные воды и другие безалкогольные напитки,
- основные принципы смешивания напитков, и их подачи,
- законодательство относительно вин и алкоголя в Украине, и других странах,
- организация работы в ресторане, хранение и подача напитков, управление продажами, расход и пополнение запасов,
- напитки, обычно подаваемые в ресторане,
- винный словарь,
- сигары и табаки, их характеристики, обслуживание и подача,
- продукты питания. Технологии приготовления блюд, влияющие на вкусовые характеристики и ощущения;
- особенности кухонь народов мира;
- иностранный язык: английский или французский;

Статья 4.2: Практическое умение по презентации, сервировке и подаче оценивается согласно рекомендаций Международной Ассоциации Сомелье (ASI), членом которой является Ассоциация сомелье Украины

5. ПРОВЕДЕНИЕ

Статья 5.1: Конкурс состоит из письменных и устных практических знаний.

Статья 5.2: Отборочный. Письменный.

Проходит одновременно в нескольких городах Украины.

1. Письменный тест по знанию предметов указанных в Статье 4.1.
2. Слепой тест двух образцов напитков, письменно. (может не проводится).

Статья 5.3: Полуфинал. Устный и письменный.

Проходит в Киеве.

По итогам отборочного тура для полуфинала отбирается 12 кандидатов.

1. Практическая подача и декантация тихого вина, используя корзину;
2. Слепой тест и органолептический анализ напитков;
3. Подбор напитков для блюд, выбранных гостем из погреба ресторана, с объяснением соответствия выбранных напитков (письменно);

Жюри конкурса за 24 часа до начала полуфинальной части могут изменить или добавить задания.

Статья 5.4: Финал. Устный практический.

По итогам полуфинала отбираются три лучших кандидата.

Проходит в Киеве.

Финал проходит публично с присутствием зрителей.

Финалисты должны быть в форме сомелье, стандартной либо применяемой в месте работы

конкурсанта, фартуках предоставленных Ассоциацией сомелье Украины.

Применение одежды с логотипами других ТМ либо организаций не разрешено.

В финале соревнуются в следующих дисциплинах.

1. Презентация и подача игристого вина;
2. Презентация, подача и декантация тихого вина, используя корзину;
3. Слепая дегустация и анализ нескольких образцов напитков;
4. Исправление ошибок в винной карте;
5. Сюрприз;

Жюри конкурса за 24 часа до начала финальной части могут изменить или добавить задания.

Статья 5.5: По итогам финала конкурсант, набравший наибольшее количество баллов становится победителем конкурса, и получает звание, согласно **Статьи 1.3** настоящих правил.

6. РЕЗУЛЬТАТЫ и ПРИЗЫ

Статья 6.4: Победитель конкурса объявляется после окончания финала. Переходящий кубок хранится у победителя и передаётся им следующему победителю.

Ассоциация сомелье Украины, как организатор, имеет право вносить изменения в Правила проведения конкурса до начала конкурса.

Статья 6.5: Партнёрами конкурса могут предоставляться различные призы.

7. ЖЮРИ

Статья 6.1: Жюри состоит из членов Ассоциации сомелье Украины, победителей предыдущих конкурсов сомелье, представителей партнёров конкурса, или других лиц приглашённых для этого Ассоциацией сомелье Украины.

Статья 6.2: Председателем жюри является Президент Ассоциации сомелье Украины.

Статья 6.3: Решения жюри окончательны.