МЕЖДУНАРОДНОЕ СОРЕВНОВАНИЕ
КОНКУРС «S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2024/2025»

ОСНОВНОЙ РЕГЛАМЕНТ

Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino”), с зарегистрированным юридическим адресом: местность Руспино, г.Сан-Пеллегрино-Терме (пров. Бергамо), Италия; и штаб-квартирой по адресу: улица Дель-Мулино, 6, г.Ассаго (пров. Милан), Италия, организовывает мероприятие под названием «S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2024/2025».
Мероприятие состоит из международного «отбора талантов» и открыта для молодых шеф-поваров совершеннолетнего возраста в соответствии с законодательными нормами стран и регионов, с максимальным возрастом до 30 лет на момент их регистрации, которые соответствуют требованиям, перечисленным ниже.
Эти требования будут опубликованы на www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com («Веб-сайт»).
Просим всех участников внимательно ознакомиться с этими правилами: участвуя в мероприятии, кандидаты тем самым заявляют, что понимают и принимают все положения регламента.

1. ЦЕЛЬ МЕРОПРИЯТИЯ

Цель мероприятия: содействовать развитию талантов молодых шеф-поваров, помочь им в доступе к первоклассной индустрии общественного питания, прославляя их таланты, поощряя их профессиональное развитие и, прежде всего, поддерживая их личное «видение» мира гастрономии, что в целом окажет положительное влияние на общество.

2. ПЕРИОД УЧАСТИЯ

Старт мероприятия будет объявлен 21 февраля 2024 .
Чтобы принять участие, кандидаты должны зарегистрироваться на специальном разделе Веб-сайта www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com. Исключительно для Континентального Китая заполненные заявки можно отправить по адресу SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com. Чтобы составить Региональный шорт-лист и определить Региональных финалистов и Победителя в финале, инициатива будет проводиться в 4 этапа, как описано ниже:

● Онлайн-регистрация (Этап 1): с 09:00 (GMT+1) 21.02.2024 до 18:00. (GMT+1) 19.06.2024.
● Формирование Регионального шорт-листа (Этап 2): 19.06.2024 – 22.07.2024.
Идентификация (и уведомление) участников, отобранных в региональный шорт-лист: с 22.07.2024.
● Региональные финалы (Этап 3): отбор региональных финалистов состоится в период с 09.09.2024 по 31.01.2025.
● Гранд-финал (Этап 4) с вручением премии Академии молодых шеф-поваров S.Pellegrino 2024–2025 запланирован в настоящее время на ноябрь 2025 года в Милане. Тем не менее, дата и место проведения мероприятия могут меняться: в таких случаях **о любых изменениях будет сообщено на Веб-сайте, а участники будут проинформированы напрямую.**

В примерные даты проведения Гранд-финала Организатор может организовать и другие мероприятия, относящиеся к конкурсу, на которые могут быть приглашены Региональные Финалисты. **Поэтому важно, чтобы все участники могли гарантировать свое присутствие в течение вышеупомянутого периода, начиная с первого этапа подачи онлайн-заявки.**

3. ПРАВИЛА УЧАСТИЯ – ПОЖАЛУЙСТА, ПРОЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО

Участие в этой инициативе открыто исключительно для молодых шеф-поваров, которые должны соответствовать следующим требованиям:

- **Возраст:** участники должны быть совершеннолетними в соответствии с законодательными нормами стран-участников, и их дата рождения не должна быть ранее, чем 20.02.1994 года.

- **Опыт:** необходимо проработать не менее 1 года на полном рабочем дне в одном или нескольких ресторанах/компаниях общественного питания в качестве «помощника повара», «шеф-повара», «повара» или «су-шефа» (участнику не обязательно проработать 1 год в одном и том же ресторане).

- **Язык: официальным языком соревнования является английский,** поэтому кандидаты должны уметь выражать свои мысли на английском в устной и письменной форме. Однако, чтобы облегчить и ускорить процесс оформления заявок, кандидаты могут подать заявку на любом из следующих языков: **английский, мандаринский диалект китайского языка, испанский, французский, итальянский, немецкий.**

Заявки на участие, заполненные на языке, отличном от перечисленных выше, не принимаются к рассмотрению.

Кроме того, чтобы гарантировать лучшее понимание правил участия, помимо языков, перечисленных выше, они будут доступны также на русский, японском и португальском языках.

Все вышеуказанные требования должны быть соблюдены, в противном случае кандидаты не будут допущены к отборочным этапам.

Каждому молодому шеф-повару разрешается зарегистрироваться для участия в конкурсном отборе 2024/25 только единожды и презентовать только одно блюдо («Фирменное блюдо»). Также, Шеф-повара, участвовавшие в конкурсе в предыдущие годы, допускаются к участию без ограничений по возрасту за исключением предыдущих победителей конкурса **S.Pellegrino Young Chef Academy**. Каждый участник должен получить разрешения на участие от своего работодателя, если подобное разрешение требуется. **Участвуя в соревновании, участники подтверждают, что они получили согласие от своего работодателя или что им не требуется согласие их работодателя.**

Каждый участник также обязан иметь подходящую страховку от несчастных случаев, полис которой необходимо предоставить Организатору.

4. ПОРЯДОК УЧАСТИЯ

Этап 1: Онлайн-регистрация – с 09:00 (GMT+1) 21 февраля 2024 по 06:00 (GMT+1) 19 июня 2024 года.
Чтобы принять участие, молодые шеф-повара должны соответствовать перечисленным выше требованиям и зарегистрироваться онлайн, заполнив анкету на Веб-сайте. У участников будет 4 месяца для подачи заявки: система позволяет сохранять предыдущие версии заполнения заявки и редактировать ее столько раз, сколько потребуется, прежде чем отправить окончательную заявку к установленному сроку.

Последовательность, в которой приходят заявки, не имеет значения и не дает каких-либо преимуществ.

Анкета, заполненная на английском языке, должна содержать следующую информацию:
- Личные и контактные данные (**обязательно**)
- Интернет-упоминания и ссылки (например, страницы в социальных сетях) (**по желанию**)
- Текущее место работы (например, информация о ресторане) (**обязательно**)
- Текущая должность (например, помощник повара/ шеф-повар/ су-шеф/ повар) (**обязательно**)

Кандидаты также должны приложить:
- Копию **действительного документа, удостоверяющего личность**, в котором ясно, четко и разборчиво указана дата рождения
- **Фото кандидата** (1 изображение высокого разрешения)
- Заполненное **резюме** (форма скачивается с портала при регистрации)
- Заполненную **форму рецепта Фирменного блюда** (обязательно)
- **Фотографии Фирменного блюда** (3 фотографии в высоком разрешении)

Кандидаты также должны ответить на следующие вопросы:
- Что бы вы хотели выразить этим блюдом? Какой посыл, историю и идентичность Вы хотели бы передать? (**обязательно**)

Подробная информация о блюде (Фирменном блюде):

- Фирменное блюдо должно быть основным блюдом: самой важной частью меню. Десерты и закуски не допускаются.
- В списке ингредиентов не должны присутствовать животные, относящиеся к исчезающим видам, кровь животных или пищевое золото. Участники должны выбрать ингредиенты, которые они хотят использовать, с учетом ограничений и запретов, установленных итальянским, европейским и международным законодательствами в отношении:
  1) Защиты отдельных видов флоры и фауны http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023
  2) Аспектов здоровья и безопасности пищевых продуктов https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/30.html?expand=3001.

Таким образом, все участники должны соблюдать следующие правила гигиены и правильного обращения с едой до и во время соревнований:

1. Строго соблюдать температуру транспортировки и хранения пищевых продуктов, как это предусмотрено Указом Президента Италии №327/80.
2. Сырые продукты животного происхождения (мясо, рыба, молоко, яйца и их производные) должны поступать с авторизованных предприятий, одобренных ЕЭС, и сопровождаться документами прослеживаемости, требуемыми любым из применяемых законодательств.
3. Если рецепт предполагает подачу сырой рыбы, он должен сопровождаться декларацией поставщика о том, что рыба была охлаждена до температуры -20° в течение не менее 24 часов или до температуры -40° в течение не менее 9 часов, как того требует Регламент Европейского Союза №853/2004.

4. Для Региональных финалов и Гранд-финалов: ферментированные, сушеные или энзиматически обработанные продукты, а также продукты, прошедшие специальную обработку, изменяющую их органолептические характеристики (твердые или жидкие), должны соотноситься с:

• Микробиологическим анализом, проведенным аккредитованной лабораторией, полностью подтверждающим требования безопасности для здоровья;
• Маркировкой с описанием: ингредиенты и дни ферментации.

Ответственность за эту документацию возлагается на молодого шеф-повара; документация должна быть представлена на рассмотрение инспектору по контролю сырых пищевых продуктов, назначенному организацией.

Любые исходные продукты, не имеющие лабораторного анализа и/или маркировки, будут исключены из конкурса, поскольку будет невозможно подтвердить их полезность и, таким образом, обеспечить пищевую безопасность для членов жюри.

Анализы должны быть проведены в течение 72 часов до соревнования и должны использоваться для мониторинга следующих показателей: плесень, дрожжи, клостридии перфригенс, коагулазоположительные стафилококки, энтеробактерии, кишечная палочка, листерия моноцитогенез, сальмонелла.
ALMA (The School of Italian Culinary Arts - www.alma.scuolacucina.it) оставляет за собой право проводить дальнейшие анализы, проводимые лабораториями, уполномоченными на уровне Европейского Союза, если во время проверки ингредиентов будет обнаружено какое-либо несоответствие, что может привести к тому, что пища окажется несъедобной.

5. Строго соблюдать правила гигиены в пищевой отрасли: носить головной убор, покрывающий все волосы, носить одежду, предоставленную Организатором, регулярно мыть и дезинфицировать руки, соблюдать правило о запрете курения, не носить кольца, браслеты или подвески, которые могут создать физическую помеху в работе или попасть в еду. Повара должны будут принести свои личные поварские брюки и защитную обувь для кухни.

6. Для региональных финалов и Гран-финалов все ингредиенты, привезенные молодым шеф-поваром (свежие и/или сушеные), должны быть хорошо упакованы и снабжены маркировкой, описывающей:

• Название производителя
• Способ хранения
• Наименование товара
• Вес нетто

• Дата упаковки
• Срок хранения
• Производственная партия

Этикетки будут подвергнуты проверке сотрудником по контролю исходных пищевых продуктов, назначенным организацией.
Любые исходные пищевые продукты без маркировки будут исключены из конкурса, так как не будет возможности подтвердить их полезность и, таким образом, обеспечить пищевую безопасность членам жюри.

Если определенные ингредиенты не могут быть предоставлены для использования из-за их сезонности или других ограничений какими-либо действующими правилами безопасности пищевых продуктов, молодому шеф-повару будет предложено заменить соответствующий ингредиент. В случае, если невозможно найти определенные ингредиенты, запрошенные молодым шеф-поваром, из-за особенности обработки, ферментативных процессов или специфических преобразований, Организатор должен предоставить тот же ингредиент без проведения какой-либо обработки или приготовления, изменяющих его состав. Таким образом, поставляемый продукт должен максимально соответствовать рецепту и процессу приготовления молодого шеф-повара, о чем следует предварительно уведомить его/ее.

- Фирменное блюдо может подаваться вместе с жидкостями или напитками, полученными исключительно в процессе приготовления блюда. В связи с этим исключаются:
  ✓ Жидкости или напитки, не соответствующие ингредиентам или рецептуре;
  ✓ Жидкости, содержащие алкоголь, и алкогольные напитки.
  Для Регионального финала и Гранд-финала жидкости или напитки, входящие в состав рецепта и полученные при приготовлении блюда, прошедшие предварительный процесс ферментации, должны быть проанализированы в аккредитованной лаборатории. Она должна провести оценку и гарантировать возможность их применения (см. пункт 4 Регламента HACCP «Системы анализа рисков и критических факторов пищевых продуктов»). Ответственность за проведение этой процедуры возлагается на молодого шеф-повара.

По любым вопросам или сомнениям кандидаты могут писать по адресу competition@spyoungchefacademy.com.

Время приготовления блюда в Региональном финале и Гранд-финале составляет 5 часов.
Необходимая подготовка для работы с рецептом должна быть выполнена в течение разрешенного времени конкурса. Однако кандидатам разрешается приносить консервы, закваски, порошки и сублимированные продукты, готовые к употреблению.
Маринады и бульоны должны быть приготовлены на месте.

“Сублимированные продукты» определяются как сырые продукты, подвергнутое процессу, направленному исключительно на удаление воды без изменения органолептических свойств пищевых продуктов и без использования других методов обработки или приготовления.
Для Регионального финала и Гранд-финала готовые к употреблению консервы и закваски должны сопровождаться микробиологическими анализами для подтверждения качества процесса ферментации, соответствующего органолептическим критериям и влиянию на здоровье. Ответственность за получение этих анализов лежит на молодых шеф-поварах; анализы должны быть проведены в аккредитованной лаборатории (см. пункт 4 правил ХАССП).
Порошки и сублимированные продукты должны быть хорошо упакованы и снабжены маркировкой с необходимым описанием (см. пункт 6 правил ХАССП).

Рецепты, подготовка, методы и инструменты, применяемые, начиная с Регионального финала, должны соответствовать срокам и условиям использования, установленным для этапа Гранд-финала.
Все методы приготовления должны соответствовать правилам ХАССП и нормам безопасности пищевых продуктов, применимым во время Гранд-финала. Поэтому рекомендуется, начиная с Регионального финала, определить методы приготовления и процессы подготовки, которые также можно будет использовать и для Гранд-финала.

Правила пользования оборудованием на этапе Гранд-финала (для приготовления Фирменного блюда):

- На месте проведения соревнований запрещается использовать методы приготовления пищи на открытом огне. Организатор должен организовать площадку на открытом воздухе рядом с помещением, где проводится конкурс, и оборудовать ее всеми необходимыми инструментами для приготовления пищи на открытом огне.
- Молодые шеф-повара должны заранее указать оборудование, необходимое им для приготовления фирменного блюда, если оно не было указано в списке, предоставленном Организатором.
- Использование самодельного и/или типичного местного оборудования должно быть заявлено заранее, путем отправки соответствующих технических инструкций и изображений. В этом случае будет проведен процесс проверки и авторизации оборудования.
- По правилам, молодые повара, прошедшие в Региональный финал, должны предоставить Организатору список ингредиентов, необходимых для приготовления 10 порций собственного Фирменного блюда, и Организатор закупит эти ингредиенты. В виде исключения, после оценки и одобрения Организатора, молодые повара могут сами закупить ингредиенты. В любом случае максимально разрешенные расходы на каждого Молодого шеф-повара составляют 250 евро; в случае, если молодой шеф-повар купит некоторые из ингредиентов, Организатор возместит ему расходы при предъявлении чеков.

Молодой Шеф-повар, победивший в Региональном финале, получает право на участие в Гранд-финале как победитель в своей зоне. Он должен предоставить Организатору список ингредиентов, необходимых для приготовления 10 порций каждого Фирменного блюда, и Организатор закупит их на месте в Италии. В качестве исключения, после оценки и одобрения Организатора, молодые шеф-повара могут самостоятельно закупить ингредиенты. В любом случае максимально разрешенные расходы на одного шеф-повара составляют 500 евро; в случае если молодой шеф-повар приобретет некоторые ингредиенты самостоятельно, Организатор возместит ему/ей расходы при предъявлении чеков об оплате.

Для Гранд-финала Молодым Шеф-поварам предоставляется оборудованное рабочее место в соответствии с Дополнением 1 к настоящему документу.

Если молодые шеф-повара попадают в региональные шорт-листы, они должны предоставить рецепты и фотографии блюда, которое они должны приготовить.

Рецепт должен включать следующую информацию: название рецепта, тип рецепта исходя из выбранных исходных продуктов, «личное убеждение», компоненты, время приготовления и подачи, ингредиенты и их количество, метод приготовления, разбивка времени приготовления и подачи, сервировка и презентация блюд, а также необходимые дополнительные кухонные принадлежности и инструменты.
Следует заранее предупредить, если рецепт допускает некоторые изменения и модификации, которые, в любом случае, должны быть незначительными и признаваться как не влияющие на рецепт в целом (см. Дополнение 2).
Процесс рассмотрения запросов на изменения, описанные выше, будет управляться ALMA, которая, при этом, может по своему усмотрению заручиться поддержкой местных экспертных лиц или организаций.

Требуются три фотографии блюда в высоком разрешении, на которых хорошо видно готовое блюдо. Отправляя свои заявки, участники соглашаются на публикацию рецепта и присланных фотографий без ограничений по времени и географическому расположению средствами массовой информации компании Sanpellegrino или делегированными со стороны Организатора третьими лицами, а также соглашаются принять участие в интервью исключительно для целей, связанных с конкурсом, и для рекламных целей, описанных в этом документе. Участники должны предоставлять только правдивую информацию: своим участием кандидаты берут на себя всю ответственность за достоверность предоставленной ими информации и отправленных материалов.

Организатор не несет ответственности за неверные, неточные и т.п. сведения и/или контактные данные, предоставленные для участия.

В связи с этим просим обратить внимание, что подтверждение публикации материалов (участниками) не является подтверждением фактического участия в конкурсе. Присланные материалы не возвращаются, поэтому участникам рекомендуется сохранить копии всех материалов.

Организатор оставляет за собой право в любое время проверить содержание заявок для участия (включая установления личности участников, их возраст и место жительства), запрашивая любые дополнительные данные, которые он сочтет необходимыми, представленных в онлайн формате, и дисквалифицировать любых

участников, которые нарушили правила или изменили процесс подачи заявки.

Этап 2: Формирование Регионального шорт-листа (19 июня – 22 июля 2024 г.)

Для того, чтобы составить первый Региональный шорт-лист, все заявки, полученные на Этапе 1, делятся на 15 групп, относящихся к 15 участвующим зонам (как указано в Дополнении 1) к 22 июля 2024 г. Место работы кандидата (в отличие от места его рождения) должно учитываться для определения страны/региона и зоны, к которым относится каждый кандидат. Зона, к которой относится каждый кандидат, остается неизменной на протяжении всего конкурса, даже в случае, если молодой повар переехал в другую зону после подачи заявки или в течение соревнования. Жюри, состоящее из независимых членов ALMA (авторитетного международного учебного центра итальянской кухни), определяет список из 10–15 молодых шеф-поваров для каждой из 15 участвующих зон, указанных в приложении к этому документу.
В случае, если количество полученных заявок для одной или нескольких зон окажется меньше 10, в шорт-лист будет включено меньшее количество участников.

Если выбранный финалист не может принять участие или с ним невозможно связаться в течение 15 дней по адресам/телефонам, указанным на этапе регистрации заявки, он/она автоматически дисквалифицируется, а право на участие передается кандидату, следующему за ним в рейтинге.

Вышеописанным процессом отбора управляет ALMA, которая имеет право – по своему собственному бесспорному усмотрению – прибегать к помощи местных экспертов или организаций.

Для определения Региональных шорт-листов заявки будут оцениваться на основе следующих трех критериев («Золотых правил»), по каждому из которых члены жюри присуждают оценку от 1 до 10.

1. **ТЕХНИЧЕСКИЕ НАВЫКИ**: Технические навыки и компетенции на всех этапах обработки исходных продуктов:
- Отбор исходных продуктов: исходные продукты будут проанализированы по критериям свежести, соблюдения сезонности, качества и уникальности.
- Обработка исходных продуктов: навыки обработки и приготовления исходных продуктов будут проанализированы с учетом кругооборота продуктов питания, а также технологий, позволяющих сохранить органолептические качества продуктов питания и повторно использовать пищевые отходы.
- Технология приготовления: анализ применяемых технологий приготовления с целью улучшения органолептических качеств исходных продуктов.
- Рецепт: анализ улучшения вкуса, сочетания и баланса выбранных ингредиентов.

2. **КРЕАТИВНОСТЬ**: Способность сформулировать в рецепте собственную интеллектуальную философию кулинарии. Способность четко и новаторски определить свой опыт, знания и профессиональные навыки, а также исследовать новые стимулирующие инновационные перспективы с личным и современным стилем, сохраняя идеальный баланс между вкусом и внешним видом.

3. **ЛИЧНЫЕ УБЕЖДЕНИЯ**: Способность четко изложить свое «кредо», собственное видение мира и кулинарии. Послание, которое доносится путем создания блюда, является не чем иным, как выражением убеждений, взглядов, опыта и технических навыков, которые привели молодого повара к созданию собственной концепции идентичности и ценностей в кулинарии.

На основании суммы накопленных баллов, присвоенных каждому кандидату по каждому из вышеупомянутых критериев, формируется шорт-лист участников из каждой зоны, которые получат доступ к следующему этапу конкурса.
Кандидаты из каждого сформированного шорт-листа будут проинформированы по телефону и/или по электронной почте через местные представительства Организатора, их имена будут опубликованы на Веб-сайте и на www.finediningglovers.com.

Этап 3: Региональные финалы (между 9 сентября 2024 г. и 31 января 2025 г.)
Региональные финалы будут проходить на Этапе 3 конкурса. Страны/регионы поделены на 15 зон, состоящих из 50 Ключевых стран/регионов, наиболее развитых в кулинарной индустрии. В каждой зоне выбрана Страна-

чемпион или регион-чемпион, которые будут ответственны за организацию Регионального финала.

При формировании шорт-листа в каждой зоне приоритет должен отдаваться кандидатам из Ключевых стран/регионов (см. список в Приложении 1); если они не будут выбраны из-за несоответствия критериям, то после этого приоритет отдается кандидатами из других стран/регионов этой зоны.

В целях увеличить присутствие женских талантов в кулинарном мире, не менее 33% из каждого пула Региональных Финалистов должны быть кандидаты женского пола (например, 3 участницы из 10 кандидатов или 5 из 15). При недостаточном количестве кандидатов женского пола, подавших заявки на участие в конкурсе, оставшиеся места занимают кандидаты мужского пола.
Региональные финалы могут проводиться с использованием различных подходов, во время других региональных мероприятий, организованных на разовой основе, или в ходе существующих мероприятий, по усмотрению Организатора, но в соответствии с правилами, изложенными в **пункте 4 *(Порядок участия)* и в общих рекомендациях.**

Конкретные даты, места проведения и любые другие детали Региональных Финалов должны быть сообщены через местные представительства Организатора. Во время Регионального финала молодым поварам будет предложено приготовить свое «Фирменное блюдо», как описано на этапе участия: все этапы приготовления фирменного блюда должны быть завершены в течение 5 часов (так же, как и для Гранд-финала). За отведенное время молодым поварам необходимо будет приготовить 10 порций (независимо от количества членов жюри).

Фирменное блюдо будет оценено местным жюри, в состав которого будут входить не менее 3 шеф-поваров, признанных на национальном и/или региональном уровне.
Жюри Регионального финала должно попробовать блюда каждого Молодого Шеф-повара и оценить его по трем критериям, упомянутым в предыдущем пункте, присваивая баллы от 1 до 10 по каждому критерию.

Для эффективной оценки критериев Креативности члены жюри должны совершить минимум один визит на каждую кухонную станцию во время конкурса.

На основании окончательной суммы накопленных баллов, присвоенных кандидату по каждому из вышеуказанных критериев, местное жюри определяет победителя. Участнику, занявшему 1-е место, присваивается звание «Региональный финалист»; и он примет участие в Гранд-финале, который пройдет в Милане. Во время Регионального финала прошедших финалистов будет поддерживать выбранный ими повар-«Региональный Наставник». Молодые повара не могут принимать участие в Региональном финале без поддержки Регионального Наставника, при этом один и тот же Региональный Наставник не может быть выбран двумя и более молодыми поварами.

Перед Региональными финалами Региональный Наставник должен предоставить предложения по улучшению рецепта путем внесения изменений в презентацию или некоторые второстепенные ингредиенты, но без изменения фотографии Фирменного блюда, его названия или основного ингредиента, под угрозой дисквалификации. Каждое изменение должно быть оценено и подтверждено ALMA (все рекомендации по изменению рецептуры см. в Дополнение 2).

Для Региональных финалов изменения в рецепт согласно Дополнение 2 могут быть внесены не позднее, чем за 30 дней до даты Регионального финала.
Запросы на изменения, полученные менее, чем за 30 дней до даты проведения Регионального финала, рассматриваться не будут.

Региональные Финалисты по каждой зоне будут уведомлены о своей победе Организатором по телефону и/или по электронной почте. Список 15 Региональных Финалистов будет опубликован на Веб-сайте и на www.finediningglovers.com. Региональные Финалисты соглашаются после оглашения их имен **быть доступными для участия по крайней мере в трех мероприятиях, организованных Sanpellegrino или третьими лицами, назначенными Организатором, согласно процедурам, которые должны быть согласованы сторонами** (подразумевается, что компания Sanpellegrino имеет право на проведение международных мероприятий и решение об их количестве, но не имеет обязанности их проводить). По этой причине рекомендуется кандидатам немедленно сообщить об этих возможных дополнительных мероприятиях своим работодателям.

Во время Региональных Финалов также будут дополнительно вручены 3 Специальных Приза:

1. **ПРИЗ S.PELLEGRINO ЗА СОЦИАЛЬНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**: **выбирается Ассоциацией устойчивых ресторанов (Sustainable Restaurant Association),** которая руководит **Food Made Good** - крупнейшей программой устойчивого развития общественного питания и глобальным сообществом за обеспечение устойчивого развития в индустрии гостеприимства. Эта награда достанется **блюду, которое лучше других отразит идею о еде как о результате социально-ответственных практик, включая поиск поставщиков, социальные и экологические требования.** Награда оценивается по **8 критериям:** использование ресурсов, воздействие на климат, биоразнообразие, пищевые отходы, пищевая ценность, сотрудничество, продвижение устойчивых практик и инновации.

2. **ПРИЗ FINE DINING LOVERS FOOD ЗА МЫШЛЕНИЕ:** эта награда, **присуждаемая онлайн-сообществом Fine Dining Lovers**, достанется молодому шеф-повару, который лучшим образом через **блюдо сможет передать и выразить свое виденье и философию гастрономии.**

3. **ПРИЗ ACQUA PANNA ЗА СВЯЗЬ В ГАСТРОНОМИИ**: награда **присуждается Наставниками** тому, кто приготовит блюдо, представляющее наилучшим образом **кулинарное наследие своего региона.** Блюдо должно подчеркнуть традиционные кулинарные традиции региона через личное современное видение молодого шеф-повара, **создавая связь между прошлым и будущим**.

Этап 4: Гранд-финал

Гранд-финал запланирован на ноябрь 2025 года в городе Милан. Однако дата и место проведения Гранд-финала (а также Региональных финалов) могут быть изменены по причинам, независящим от Организатора, и/или в результате стихийных бедствий. О любых изменениях, касающихся этого вопроса, будет сообщено на веб-сайте www.finedininglovers.com, а также напрямую всем участвующим сторонам. Одновременно с датами Гранд-финала могут быть организованы другие второстепенные мероприятия, на которые могут быть приглашены Региональные Финалисты. Поэтому важно, чтобы все участники могли гарантировать свое присутствие в течение вышеуказанного периода.

В Гранд-финале будут представлены:

- 15 финалистов S.Pellegrino Young Chef Academy Award.
- 1 Региональный Победитель в номинации «Мышление» от Fine Dining Lovers' Food
- 1 Региональный Победитель в номинации «Социальная ответственность» от S.Pellegrino
- 1 Региональный Победитель в номинации «Связь в гастрономии» от Acqua Panna

О правилах участия будет сообщено за 3 месяца до Гранд-финала.
Во время Гранд-финала только 15 региональных финалистов премии S. Pellegrino Young Chef Academy должны будут приготовить свои Фирменные блюда, которые будут оцениваться Шеф-поварами с международным признанием ("Большое жюри").

Во время Гранд-финала прошедших финалистов будет поддерживать «Глобальный Наставник», назначенный им Организатором.
Глобальные Наставники, которые будут сопровождать региональных финалистов на протяжении Гранд-финала, будут выбраны регионами из числа регионального судейского состава. В любом случае Организатор будет назначать «Глобального Наставника» каждому кандидату, принимая во внимание возможность их совместной работы, их расстояние, свободное владение английским языком (обязательно) и учитывая гендерный баланс.

Глобальный Наставник должен предоставить предложения по улучшению рецепта путем изменения презентации или некоторых второстепенных ингредиентов, но **без изменения названия блюда или его основного ингредиента, под угрозой дисквалификации. Каждое изменение должно быть оценено и подтверждено ALMA (все рекомендации по изменению рецептуры см. в Дополнение 2). Для Гранд-финала будут использоваться официальные информационные материалы, созданные в период проведения Региональных финалов.**

В Гранд-финале процедура изменения рецепта будет осуществляться на индивидуальной основе в сроки, которые будут сообщены финалистам позднее.

Молодых поваров будет поддерживать персонал кухни в соответствии с рекомендациями ALMA.

По истечении 5 часов, посвященных приготовлению блюда, у молодых шеф-поваров будет 15 минут, чтобы представить свое Фирменное блюдо Большому жюри. Любая задержка в приготовлении блюда вычитывается из времени его презентации.
По истечении 15 минут, посвященных презентации и дегустации Фирменного блюда, обслуживающий персонал должен приступить к уборке, даже если дегустация еще не завершена. Это необходимо для обеспечения бесперебойной работы и оптимального управления временем соревнований.

По истечении 5 часов, участник вместе со своим Глобальным Наставником должен отнести свое блюдо в специально указанное место для презентации Большому жюри.
Блюда для дегустации подаются Большому жюри специально назначенным персоналом зала.

Во время дегустационных сессий каждый член Большого жюри должен попробовать блюда каждого из 15 финалистов и оценить их по 3 критериям, упомянутым в предыдущих пунктах (Золотые правила); по каждому из критериев член жюри должен присвоить баллы от 1 до 10.

На основании окончательной суммы баллов, набранных каждым Региональным Финалистом, составляется рейтинг, и участник, занявший первое место, становится абсолютным победителем.

Победитель получит награду S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2024-25.

В тот же вечер, после вручения вышеупомянутой награды, будут также вручены следующие награды: Приз S.Pellegrino за социальную ответственность, Приз Acqua Panna Award за Связь в Гастрономии, и Приз Fine Dining Lovers' Food за Мышление; кроме этого, могут быть вручены и другие второстепенные премии и награды, о которых должно быть сообщено на Веб-сайте и на www.finediningglovers.com, а также непосредственно участникам.
Победители в специальных номинациях не будут готовить.
Результаты Гранд-финала будут опубликованы на Веб-сайте и на сайте www.finediningglovers.com после даты проведения мероприятия.

Победитель премии **S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2024-25 дает свое согласие после его/ее награждения для участия как минимум в трех международных мероприятиях (порядок проведения которых должен быть согласован между сторонами), организованных Sanpellegrino или третьими лицами, назначенными Организатором** (подразумевается, что компания Sanpellegrino имеет право на проведение международных мероприятий и решения об их количестве, но не имеет обязанности их проводить)**.**

5. ПЛАН ПРОДВИЖЕНИЯ

Будут организованы мероприятия, задача которых – привлечь внимание к победившему молодому шеф-повару и помочь озвучить его/ее «личное убеждение». Победитель будет также участвовать в международных мероприятиях, где он/она будет готовить или рассказывать о своем личном опыте, делиться своими навыками с другими победителями премии S.Pellegrino Young Chef Academy, а также присутствовать на площадках Fine Dining Lovers и S.Pellegrino Young Chef Academy.

6. ЗАЩИТА ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ

Персональные данные участников будут собираться и использоваться Организатором и компаниями группы, а также поставщиками и всеми сторонами, участвующими в организации и управлении данной инициативой, в соответствии с положениями Политики защиты данных Организатора, доступными по ссылке: www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/legals.
Принимая участие в данной инициативе, участники заявляют, что они ознакомлены с правилами, принимают положения Политики по защиты данных Организатора, и дают согласие на обработку своих персональных данных для целей, связанных с инициативой.

На этапе подачи заявки участникам предлагается дать свое (необязательное) согласие на получение дополнительной рекламной корреспонденции от Организатора, выбранных партнеров, а также на подписку на электронную рассылку сайта www.finediningglovers.com.
Предоставляя свое (необязательное) согласие, участники тем самым соглашаются получать электронные письма и/или коммерческую корреспонденцию, касающуюся продуктов, услуг и мероприятий Организатора.

Просим обратить внимание, что данное согласие не является обязательным условием для участия и никак не увеличивает шансы на победу.

7. ОПУБЛИКОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Содержание материалов, отправляемое на этапе подачи заявки, не должно иметь изображений, считающимися оскорбительными или противоречащими общественной морали (вульгарные изображения, сцены насилия, незаконные действия, религиозная или расовая дискриминация и т. д.), и каким-либо образом нарушать права третьих лиц, представляя клеветнический характер содержания, пренебрегая конфиденциальностью или любыми авторскими правами.
Организатор оставляет за собой право смягчать, отклонять или дисквалифицировать содержание любой заявки, его сочтет его неприличными, оскорбительными, неуместными или противоречащими идеи данной инициативы, или или если это может нанести ущерб Организатору, инициативе, имиджу или репутации третьих лиц.
Если кандидат, попавший в Региональный шорт-лист или в Региональный финал, участвует в антиобщественных или неподобающих действиях во время Регионального финала или Гранд-финала, Организатор оставляет за собой право дисквалифицировать его/ее и/или предпринять любые действия, которые он сочтет необходимыми для защиты своих прав.

Все материалы, представляемые для участия, должны быть новыми, оригинальными и не нарушать права третьих лиц.

Участвуя в данном мероприятии, участники заявляют и подтверждают, что:
(a) отправляемый ими контекст (материалы и рецепты), является новым и уникальным, и что он не нарушают авторские и/или смежные права и/или права на товарные знаки/промышленные секреты/права на изображение или любые другие коммерческие и/или промышленные права и права интеллектуальной собственности любого физического или юридического лица;
(b) гарантируют Компании-Организатору и ее правопреемникам полную компенсацию и защиту от любых неблагоприятных последствий, затрат и убытков, которые могут возникнуть у последних в результате нарушения этого заявления. В частности, участники должны защитить и полностью возместить Организатору ущерб (включая расходы), которые последний будет обязан возместить третьим лицам в следующих случаях:

- действие или предупреждение, основанное на том факте, что простое владение или использование информации Организатором нарушает или нарушило авторское право или право на зарегистрированный товарный знак;
- нарушение любых прав на патент, ноу-хау, изобретения, изображения и любых других исключительных прав третьих лиц;
- любые неблагоприятные последствия, вызванные публикацией содержимого, признанного оскорбительным или противоречащим общественной морали (вульгарность, сцены насилия, противоправные действия и т. д.).

Материалы должны быть отправлены исключительно в электронном виде. Любой материал, отправленный другими способами, не принимается к рассмотрению.
Присланные изображения и рецепты, а также имена и изображения участников, фото/видеоматериалы мероприятий (Региональный финал, Гранд-финал) с изображением участников и их рецептов могут быть использованы Организатором по своему усмотрению для продвижения инициативы и любого продукта или услуги, предлагаемыми Организатором и связанными с данным конкурсом, могут распространяться через любые средства массовой информации и в течение неограниченного периода времени, без выплаты Организатором какой-либо компенсации участникам.

Отправляя свои материалы, участники отказываются от каких-либо прав на них (с передачей этих прав Организатору) и не могут предъявлять финансовые запросы на его использование в будущем. Содержание материалов не защищено авторскими правами и не подлежит возврату участникам.

Участники также могут участвовать в возможный рекламных и промо-мероприятиях, связанных с местными событиями и Гранд-финалом.

8. ОБЩИЕ ПУНКТЫ

Данный документ содержит всю необходимую информацию для участия в инициативе. Принимая участие в ней, участники соглашаются со всеми пунктами, содержащимися в настоящем документе. Сотрудники Организатора

– Sanpellegrino – и ALMA, а также их ближайшие родственники и все, кто участвует в производстве и управлении данным предприятием, не имеют права участвовать. **Кроме того, лицо, имеющее семейные или трудовые отношения с членами Жюри Регионального финала и/или Гранд-финала, не допускается к участию.** Вышеупомянутые положения действительны на протяжении всего проекта: с начала процесса подачи заявки, во время региональных финалов и до Гранд-финала.

В отношении каждого участника Организатор несет ответственность за:
(a) организацию трансфера от и до каждого из мест проведения Регионального финала и Гранд-финала;
(b) покрытие расходов за проезд, питание и проживание, связанных с участием в Региональных финалах и Гранд-финале.

Участие в Региональном финале и Гранд-финале, а также предлагаемая награда не подлежит передаче другим лицам.
Организатор не несет никакой ответственности за любой ущерб или убытки, понесенные участниками в результате их участия в данной инициативе, исключая ответственность Организатора в случае смерти или несчастного случая, понесенного участниками в результате небрежности со стороны Организатора.

Организатор не несет ответственности за любые технические проблемы, ошибки, вызванные человеческим фактором, или несанкционированные вмешательства, которые могут повлиять на неправильную подачу заявки на Веб-сайте или привести к потере или повреждению полученных данных.

Любое решение, принятое Организатором в отношении любого аспекта инициативы, считается окончательным и безоговорочным.

Организатор не несет ответственности за любые задержки или невозможность выполнения своих обязательств в результате любого вмешательства, действия или бездействия, события или обстоятельства, находящегося вне его разумного контроля (например, из-за войны, терроризма, чрезвычайного положения или катастрофы, включая стихийные бедствия, компьютерные вирусы, программные ошибки, фальсификацию, несанкционированное вмешательство, технические проблемы или любые другие события, которые могут повлиять на управление, безопасность, правильность, целостность или бесперебойное проведение инициативы).

Кроме этого, Организатор оставляет за собой право по своему усмотрению в соответствии с законодательством:
(a) дисквалифицировать любого участника/участницу, вмешавшегося в проведение мероприятия и/или
(b) с разрешения компетентных органов вносить изменения, приостановить или отменить проведение данного мероприятия.
Настоящий регламент составлен в соответствии с английским правом. Мероприятие подлежит неисключительной юрисдикции британских судов.

Организатором является: Sanpellegrino Spa («Sanpellegrino»), с зарегистрированным юридическим адресом: местность Руспино, 24016 г.Сан-Пеллегрино-Терме (пров. Бергамо) – Италия, и дочерним офисом по улице дель-Мулино, 6, 20057 – г.Ассаго (пров. Милан) - Италия.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
15 зон, каждая со своей Страной-Чемпионом или Регионом-Чемпионом (страна, принимающая у себя Региональный финал и организующая его) и 50 ключевых стран.

Полный список стран/регионов, участвующих в конкурсе, можно найти в таблице ниже и на следующих страницах этого документа.

1. АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ: ОАЭ, Индия, Ливан, Марокко, **ЮАР (Страна-Чемпион)**, Турция
2. АЗИЯ: **САР Гонконг (Страна-Чемпион)**, Индонезия, Япония, Малайзия, Филиппины, Сингапур, Южная Корея, Тайвань (Китай), Таиланд
3. КАНАДА: **Канада (Страна-Чемпион)**
4. ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРОПА: **Германия (Страна-Чемпион)**, Австрия
5. ФРАНЦИЯ**: Франция (Страна-Чемпион)**
6. СТРАНЫ ПИРЕНЕЙСКОГО ПОЛУОСТРОВА: Испания, **Португалия (Страна-Чемпион)**
7. ИТАЛИЯ: **Италия (Страна-Чемпион)**
8. ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН: Колумбия, Аргентина, Бразилия, Чили, Мексика, **Перу (Страна-Чемпион),**
9. КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ КИТАЙ: **Китай (Страна-Чемпион)**
10. СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА: Дания, Ирландия, **Нидерланды (Страна-Чемпион)**, Норвегия, Швеция, Финляндия, Латвия
11. ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН: **Австралия (Страна-Чемпион),** Новая Зеландия
12. ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ: Хорватия, Греция, Венгрия, Израиль, Польша, Румыния, Словения, **Мальта (Страна-Чемпион)**
13. ВЕЛИКОБРИТАНИЯ: **Соединенное королевство Великобритании и Северной Ирландии (Страна-Чемпион)**
14. США: **Соединенные Штаты Америки (Страна-Чемпион)**
15. ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА**:** Бельгия, **Швейцария (Страна-Чемпион)**

КОД	НАЗВАНИЕ	S.PELLEGRINO РЫНОЧНАЯ ЗОНА 24-25
AF	АФГАНИСТАН	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
AL	АЛБАНИЯ	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
DZ	АЛЖИР	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
AS	АМЕРИКАНСКОЕ САМОА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
AD	АНДОРРА	СТРАНЫ ПИРЕНЕЙСКОГО ПОЛУОСТРОВА
AO	АНГОЛА	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
AI	АНГИЛЬЯ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
AG	АНТИГУА И БАРБУДА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
AR	АРГЕНТИНА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
AM	АРМЕНИЯ	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
AW	АРУБА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
AU	АВСТРАЛИЯ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
AT	АВСТРИЯ	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРОПА
AZ	АЗЕРБАЙДЖАН	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ

BS	БАГАМЫ	США
BH	БАХРЕЙН	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
BD	БАНГЛАДЕШ	АЗИЯ
BB	БАРБАДОС	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
BE	БЕЛЬГИЯ	ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА
BZ	БЕЛИЗ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
BJ	БЕНИН	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
BM	БЕРМУДЫ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
BT	БУТАН	АЗИЯ
BO	БОЛИВИЯ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
BA	БОСНИЯ И ГЕРЦЕГОВИНА	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
BW	БОТСВАНА	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
BV	ОСТРОВ БУВЕ	СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
BR	БРАЗИЛИЯ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
IO	БРИТАНСКАЯ ТЕРРИТОРИЯ В ИНДИЙСКОМ ОКЕАНЕ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
BN	БРУНЕЙ	АЗИЯ
BG	БОЛГАРИЯ	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
BF	БУРКИНА-ФАСО	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
MM	БИРМА (МЬЯНМА)	АЗИЯ
BI	БУРУНДИ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
KH	КАМБОДЖА	АЗИЯ
CM	КАМЕРУН	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
CA	КАНАДА	КАНАДА
CV	КАБО-ВЕРДЕ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
AN	КАРИБСКИЕ НИДЕРЛАНДЫ (БОНАЙРЕ, СИНТ-ЭСТАТИУС И САБА)	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
KY	КАЙМАНОВЫ ОСТРОВА	США
CF	ЦЕНТРАЛЬНОАФРИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
TD	ЧАД	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
CL	ЧИЛИ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
CN	КИТАЙ	КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ КИТАЙ

CX	ОСТРОВ РОЖДЕСТВА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
CC	КОКОСОВЫЕ ОСТРОВА (КИЛИНГ)	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
CO	КОЛУМБИЯ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
KM	КОМОРЫ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
CD	ДЕМОКРАТИЧЕСКАЯ РЕСПУБЛИКА КОНГО	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
CG	РЕСПУБЛИКА КОНГО	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
CK	ОСТРОВА КУКА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
CR	КОСТА-РИКА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
HR	ХОРВАТИЯ	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
CU	КУБА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
CW	КЮРАСАО	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
CY	КИПР	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
CZ	ЧЕШСКАЯ РЕСПУБЛИКА	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
DK	ДАНИЯ	СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
DJ	ДЖИБУТИ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
DM	ДОМИНИКА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
DO	ДОМИНИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
TL	ВОСТОЧНЫЙ ТИМОР	АЗИЯ
EC	ЭКВАДОР	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
EG	ЕГИПЕТ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
SV	САЛЬВАДОР	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
GQ	ЭКВАТОРИЯЛЬНАЯ ГВИНЕЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
ER	ЭРИТРЕЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
EE	ЭСТОНИЯ	СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
ET	ЭФИОПИЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
FK	ФОЛКЛЕНДСКИЕ ОСТРОВА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
FO	ФАРЕРСКИЕ ОСТРОВА	СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
FJ	ФИДЖИ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
FI	ФИНЛЯНДИЯ	СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
FR	ФРАНЦИЯ	ФРАНЦИЯ
GF	ФРАНЦУЗСКАЯ ГВИАНА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
PF	ФРАНЦУЗСКАЯ ПОЛИНЕЗИЯ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН

TF	ФРАНЦУЗСКИЕ ЮЖНЫЕ ТЕРРИТОРИИ	ФРАНЦИЯ
GA	ГАБОН	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
GM	ГАМБИЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
GE	ГРУЗИЯ	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
DE	ГЕРМАНИЯ	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРОПА
GH	ГАНА	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
GI	ГИБРАЛТАР	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
GR	ГРЕЦИЯ	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
GL	ГРЕНЛАНДИЯ	СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
GD	ГРЕНАДА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
GP	ГВАДЕЛУПА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
GU	ГУАМ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
GT	ГВАТЕМАЛА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
GG	ГЕРНСИ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
GN	ГВИНЕЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
GW	ГВИНЕЯ-БИСАУ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
GY	ГАЙАНА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
HT	ГАИТИ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
HM	ОСТРОВ ХЕРД И ОСТРОВА МАКДОНАЛЬД	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
HN	ГОНДУРАС	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
HK	САР ГОНКОНГ	АЗИЯ
HU	ВЕНГРИЯ	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
IS	ИСЛАНДИЯ	СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
IN	ИНДИЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
ID	ИНДОНЕЗИЯ	АЗИЯ
IR	ИРАН	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
IQ	ИРАК	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
IE	ИРЛАНДИЯ	СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
IL	ИЗРАИЛЬ	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
IT	ИТАЛИЯ	ИТАЛИЯ
CI	КОТ-Д'ИВУАР	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
JM	ЯМАЙКА	США

JP	ЯПОНИЯ	АЗИЯ
JE	ДЖЕРСИ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
JO	ИОРДАНИЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
KZ	КАЗАХСТАН	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
KE	КЕНИЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
KGI	ОСТРОВ КИНГ-ДЖОРДЖ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
KI	КИРИБАТИ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
KP	КНДР	АЗИЯ
KW	КУВЕЙТ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
KG	КЫГРЫЗСТАН	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
LA	ЛАОС	АЗИЯ
LV	ЛАТВИЯ	СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
LB	ЛИВАН	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
LS	ЛЕСОТО	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
LR	ЛИБЕРИЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
LY	ЛИБИЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
LI	ЛИХТЕНШТЕЙН	ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА
LT	ЛИТВА	СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
LU	ЛЮКСЕМБУРГ	ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА
MO	САР МАКАО	АЗИЯ
MK	МАКЕДОНИЯ	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
MG	МАДАГАСКАР	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
MW	МАЛАВИ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
MY	МАЛАЙЗИЯ	АЗИЯ
MV	МАЛЬДИВЫ	АЗИЯ
ML	МАЛИ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
MT	МАЛЬТА	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
IM	ОСТРОВ МЭН	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
MH	МАРШАЛЛОВЫ ОСТРОВА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
MQ	МАРТИНИКА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
MR	МАВРИТАНИЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
MU	МАВРИКИЙ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
YT	МАЙОТТА	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ

MX	МЕКСИКА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
FM	МИКРОНЕЗИЯ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
MD	МОЛДОВА	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
MC	МОНАКО	ФРАНЦИЯ
MN	МОНГОЛИЯ	АЗИЯ
ME	ЧЕРНОГОРИЯ	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
MS	МОНТСЕРРАТ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
MA	МАРОККО	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
MZ	МОЗАМБИК	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
NA	НАМИБИЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
NR	НАУРУ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
NP	НЕПАЛ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
NL	НИДЕРЛАНДЫ	СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
NC	НОВАЯ КАЛЕДОНИЯ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
NZ	НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
NI	НИКАРАГУА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
NE	НИГЕР	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
NG	НИГЕРИЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
NU	НИУЭ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
NF	ОСТРОВ НОРФОЛК	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
MP	СЕВЕРНЫЕ МАРИАНСКИЕ ОСТРОВА	АЗИЯ
NO	НОРВЕГИЯ	СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
OM	ОМАН	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
PK	ПАКИСТАН	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
PW	ПАЛАУ	АЗИЯ
PS	ПАЛЕСТИНСКИЕ ТЕРРИТОРИИ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
PA	ПАНАМА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
PG	ПАПУА-НОВАЯ ГВИНЕЯ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
PY	ПАРАГВАЙ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
PE	ПЕРУ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
PH	ФИЛИППИНЫ	АЗИЯ
PN	ОСТРОВА ПИТКЭРН	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
PL	ПОЛЬША	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ

PT	ПОРТУГАЛИЯ	СТРАНЫ ПИРЕНЕЙСКОГО ПОЛУОСТРОВА
PR	ПУЭРТО-РИКО	США
QA	КАТАР	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
RE	РЕЮНЬОН	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
RO	РУМЫНИЯ	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
RW	РУАНДА	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
BL	СЕН-БАРТЕЛЕМИ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
KN	СЕНТ-КИТС И НЕВИС	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
LC	СЕНТ-ЛЮСИЯ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
MF	СЕН-МАРТЕН	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
PM	СЕН-ПЬЕР И МИКЕЛОН	КАНАДА
VC	СЕНТ-ВИНСЕНТ И ГРЕНАДИНЫ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
WS	САМОА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
SM	САН-МАРИНО	ИТАЛИЯ
ST	САН-ТОМЕ И ПРИНСИПИ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
SA	САУДОВСКАЯ АРАВИЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
SN	СЕНЕГАЛ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
RS	СЕРБИЯ	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
SC	СЕЙШЕЛЬСКИЕ ОСТРОВА	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
SL	СЬЕРРА-ЛЕОНЕ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
SG	СИНГАПУР	АЗИЯ
SK	СЛОВАКИЯ	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
SI	СЛОВЕНИЯ	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
SB	СОЛОМОНОВЫ ОСТРОВА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
SO	СОМАЛИ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
ZA	ЮЖНО-АФРИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
GS	ЮЖНАЯ ГЕОРГИЯ И ЮЖНЫЕ САНДВИЧЕВЫ ОСТРОВА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
KR	ЮЖНАЯ КОРЕЯ	АЗИЯ
ES	ИСПАНИЯ	СТРАНЫ ПИРЕНЕЙСКОГО ПОЛУОСТРОВА
LK	ШРИ-ЛАНКА	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
SD	СУДАН	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ

SR	СУРИНАМ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
SJ	ШПИЦБЕРГЕН И ЯН-МАЙЕН	СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
SZ	СВАЗИЛЕНД	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
SE	ШВЕЦИЯ	СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА
CH	ШВЕЙЦАРИЯ	ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА
SY	СИРИЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
TW	ТАЙВАНЬ (КИТАЙ)	АЗИЯ
TJ	ТАДЖИКИСТАН	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
TZ	ТАНЗАНИЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
TH	ТАИЛАНД	АЗИЯ
TG	ТОГО	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
TK	ТОКЕЛАУ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
TO	ТОНГА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
TT	ТРИНИДАД И ТОБАГО	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
TN	ТУНИС	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
TR	ТУРЦИЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
TM	ТУРКМЕНИСТАН	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
TC	ОСТРОВА ТЕРКС И КАЙКОС	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
TV	ТУВАЛУ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
UG	УГАНДА	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
UA	УКРАИНА	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
AE	ОБЪЕДИНЕННЫЕ АРАБСКИЕ ЭМИРАТЫ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
GB	СОЕДИНЕННОЕ КОРОЛЕВСТВО ВЕЛИКОБРИТАНИИ И СЕВЕРНОЙ ИРЛАНДИИ	ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
US	СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ АМЕРИКИ	США
UY	УРУГВАЙ	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
UZ	УЗБЕКИСТАН	ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ
VU	ВАНУАТУ	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
VA	ГОСУДАРСТВО-ГОРОД ВАТИКАН	ИТАЛИЯ
VE	ВЕНЕСУЭЛА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН
VN	ВЬЕТНАМ	АЗИЯ
VG	БРИТАНСКИЕ ВИРГИНСКИЕ ОСТРОВА	ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН

VI	АМЕРИКАНСКИЕ ВИРГИНСКИЕ ОСТРОВА	США
WF	УОЛЛИС И ФУТУНА	ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН
EH	ЗАПАДНАЯ САХАРА	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
YE	ЙЕМЕН	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
ZM	ЗАМБИЯ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ
ZW	ЗИМБАБВЕ	АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Количество кандидатов по каждой зоне

Регион (S.Pellegrino рыночные зоны) 2024-25	**Количество кандидатов**
АФРИКА, БЛИЖНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ	10-15
АЗИЯ	10-15
КАНАДА	10
ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРОПА	10
ФРАНЦИЯ	10
СТРАНЫ ПИРЕНЕЙСКОГО ПОЛУОСТРОВА	10
ИТАЛИЯ	10
ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА И КАРИБСКИЙ БАССЕЙН	10-15
КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ КИТАЙ	10
СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА	10-15
ТИХООКЕАНСКИЙ РЕГИОН	10
ЮГО-ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА И СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ	10
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ	10
США	10
ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА	10

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
В соответствии с итальянским законодательством, настоящее мероприятие следует понимать как деятельность, исключенную из сферы применения правил о призовых мероприятиях на основании положений пункта «a» раздела «1» статьи 6 Указа Президента Италии №430/2001, так как «награда» состоит исключительно из присвоения «звания» и представляет собой признание личных заслуг и профессионализма, продемонстрированных победителем/победительницей.

ДОПОЛНЕНИЕ 1 – ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РАБОЧЕГО МЕСТА УЧАСТНИКА

Для совместного использования всеми Молодыми Шеф-поварами	
Кол-во	Описание изделия
9	Коммерческий холодильник из нержавеющей стали емкостью 700 л
2	Машинка для изготовления пасты (лапшерезка) (ширина 320 мм)
2	Вертикальный морозильник из нержавеющей стали емкостью 700 л
5	Термомикс MyCook
1	Ледогенератор производительностью 90 кг/24 часа, 55 кг
2	Электрический гриль саламандра
2	Пакоджет
24 (6*4)	Контейнер для пакоджета: 6 наборов по 4 стакана в каждом
2	Профессиональный вертикальный слайсер. Диаметр лезвия 360мм
2	Настольная машина для вакуумной упаковки
2	Скороварка емкостью 5 литров
8	Кулинарный факел
2	Электрическая соковыжималка
4	Пластиковый мерный кувшин
1	Кухонный измельчитель из нержавеющей стали
2	Дегидратор
3	Планетарный миксер вместимостью 5 литров со съемной чашей из полированной нержавеющей стали
2	Стальной измельчитель: объем чаши 3,5 л, скорость 1400 об/мин., 0.5 л.с.
2	Профессиональная микроволновая печь 1600/1850 W
3	Погружной сувид циркулятор
Дополнительные принадлежности	
Пищевая пленка, бумага для выпечки, алюминиевая фольга, одноразовые перчатки, общие средства для уборки, масловпитывающая бумага (для жарки), впитывающая бумага (для рук), ложки, вилки, марля, кулинарная нить, вакуумные пакеты (разных размеров). По запросу может быть предоставлен этот конкретный (исключительно) вид установки для копчения: www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html	
Общая зона для мытья посуды	
Доступна для всех участников с посудомоечными машинами и персоналом для мойки посуды	

Кухонные принадлежности для индивидуального использования на каждом рабочем месте	
Кол-во	Описание изделия

1	Варочная панель с 4-мя электрическими конфорками 900XP
1	Электрическая конвекционно-паровая печь с 6-тю противнями, gn 1/1
1	Столешница из нержавеющей стали длиной 160 см рядом с варочной панелью
1	Одинарная раковина
2	Рабочий стол из нержавеющей стали с нижней полкой (высота стола 120 см)
2	Рабочий стол из нержавеющей стали (высота стола 80 см)
1	Промышленная вытяжка с 2-мя моторами
1	Стальной шкаф для подогрева посуды с плоской столешницей и раздвижными дверцами
1	Коммерческий холодильник вместимостью 700 л
1	2-х дверный холодильник из стали емкостью 280 литров
1	Жарочная поверхность из нержавеющей стали для готовки без использования масла с антипригарным хромированным покрытием, 3600Вт
1	Мусорное ведро из нержавеющей стали
1	Сифон/Баллончик для пенки
5	Противень Gn 1/1 H2
5	Противень Gn1/1 H4
5	Противень Gn1/1 H6,5
2	Пластмассовая доска для резки
2	Пропиленовый судок для хранения с крышкой, Gn 1/2, высота 20 см
2	Пропиленовый судок для хранения с крышкой, Gn 1/2, высота 15 см
2	Пропиленовый судок для хранения с крышкой, Gn 1/6, высота 15 см
2	Пластмассовый мерный кувшин емкостью 1 л
2	Миска из нержавеющей стали, Ø21, высота 9 см
1	Миска из нержавеющей стали, Ø24, высота 10 см
1	Миска из нержавеющей стали, Ø27, высота 10 см
1	Мельница для перца
1	Мельница для соли, 10см
1	Погружной блендер, 400Вт
1	Терка мандолина
1	Сито для муки
2	Салатница, Ø 20
2	Салатница, Ø 30
3	Пластмассовая бутылка-пульверизатор, 0.36л
1	Ситечко для жидкостей из нержавеющей стали,14см
1	Картофелечистка
1	Терка

1	Картофелемялка
1	Венчик среднего размера
4	Кухонное полотенце
1	Кухонные ножницы
1	Профессиональный китайский дуршлаг - диаметр 20 см
1	Профессиональный сетчатый китайский дуршлаг - диаметр 20 см
1	Кастрюля с двумя ручками, диаметр 36 см
2	Глубокая сковорода , диаметр 20 см
2	Глубокая сковорода, диаметр 24 см
1	Коническая кастрюля с ручкой, диаметр 18 см
1	Кастрюля с двумя ручками, диаметр 24 см
2	Сковорода с индукционным дном толщиной 3мм и ненагревающейся ручкой, диаметр 24 см
1	Сковорода с индукционным дном толщиной 3мм и ненагревающейся ручкой, диаметр 32 см
1	Сотейник с одной ненагревающейся круглой ручкой из нержавеющей толщиной 5 мм, диаметр 20 см
1	Сотейник с 2-мя ручками – диаметр 32 см
1	Полусферическая чаша для смешивания с 2-мя ручками - диаметр 26 см
1	Полусферическая чаша для смешивания с 2-мя ручками - диаметр 36 см
1	Основание для чаши для смешивания – диаметр 16см
1	Крышка, 18 см
1	Крышка, 20 см
2	Крышка, 24 см
1	Крышка, 32 см
1	Крышка, 36 см
1	Крышка черная, 24 см
1	Крышка черная, 32 см
1	Половник, Ø 10
1	Половник, Ø 8
1	Шумовка
2	Кухонная лопатка 28см
2	Кухонная лопатка 35см
1	Электрические весы, максимум 5кг (1 г)
1	Набор кухонных ножей (всего 8)
1	Набор из 11 кулинарных колец
1	Набор из 11 кулинарных гофрированных колец
3	Тепловая лампа

2	Коническая миска из нержавеющей стали, диаметром 22см, kt 2
2	Большая ложка
2	Ложка
3	Форма для торта с покатыми краями, 40x30 см
1	Негативный шоковый охладитель, 10 уровней, GN 1/1
2	Стальная тележка общего назначения - 2 яруса
1	Тележка для подносов

ДОПОЛНЕНИЕ 2 – ПРАВИЛА ИЗМЕНЕНИЯ РЕЦЕПТОВ SPYCA (S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY) – РЕГИОНАЛЬНЫЕ ФИНАЛЫ

1. Допускается замена максимум трех ингредиентов (без влияния на рецептуру), используемых для украшения или обогащения блюда; **в одном и том же рецепте нельзя запросить 3 изменения + 3 дополнения;*

2. Допускается добавление до трех ингредиентов (без влияния на рецептуру), используемых для украшения или обогащения блюда; **в одном рецепте нельзя запросить 3 изменения + 3 дополнения;*

3. Допускается замена анатомических отрубов животных одной и той же породы (в связи с длительным временем подготовки, всегда с соблюдением регламента 5 часов);

4. Допускается изменение технологии приготовления (в связи с длительным временем приготовления, всегда с соблюдением 5-часового срока, или в целях обогащения блюда, не искажая его);

5. Не разрешается добавлять какие-либо этапы приготовления, кроме тех, которые указаны в исходном рецепте, поэтому изменения можно вносить только в существующие этапы.

ALMA оставляет за собой право рассматривать каждое предлагаемое изменение индивидуально и учитывать его влияние на оригинальный рецепт. Решение ALMA является окончательным.