**«УТВЕРЖДЕН»**

 **уполномоченной**

**национальной организацией**

**27.02.2017**



**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ**

**TEA MASTERS CUP RUSSIA**

**В КАТЕГОРИИ**

**«МАСТЕРСТВО ЧАЙНОЙ КОМПОЗИЦИИ»**

Москва, КВЦ «Сокольники»

2-4 марта 2017 года

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. Настоящий Технический регламент (далее ТР) определяет правила и условия проведения Национального отборочного этапа Tea Masters Cup Russia (далее TMC Russia) в категории «Мастерство чайной композиции».
3. Соревнования проводится 2-4 марта 2017 года, в КВЦ «Сокольники», в рамках Russian Coffee&Tea Industry Event, в соответствии с новой редакцией правил, утвержденной 14-го декабря 2016 года Советом директоров ТМС (опубликованы на [www.teamasterscup.ru](http://www.teamasterscup.ru)).
4. Организатор соревнований – журнал «Кофе и Чай в России».
5. Условия участия мастеров в соревновании определяются решениями Оргкомитета TMC Russia, сформированного организатором.
6. Оргкомитет предоставляет возможность проживания иногородним мастерам, занявшим первые места в региональных отборочных соревнованиях в течении 2-х суток.
7. Схема пространства для соревнования, с индикацией соответствующих зон, указана в Приложении №1, являющееся неотъемлемой частью настоящего ТР.
8. В зоне выступлений располагаются 2 стола для попеременных выступлений мастеров. Параметры каждого стола: высота от 75 до 90 см, размер столешницы: 60 см ширина, 120 см длинна.
9. Организатором соревнований обеспечивают пространство для соревнований следующими видами оборудования:
* холодильник (расположен в зоне подготовки)
* водопроводный кран (расположен в зоне подготовки)
* бойлер Marco (расположен в зоне выступлений)
* чайник Bonavita с регулируемыми параметрами (расположен в зоне выступлений)
* ступки (расположены в зоне подготовки)
* терка (расположена в зоне подготовки)
* разделочные доски (расположены в зоне подготовки)
* ножи (расположены в зоне подготовки)
* звуковоспроизводящее устройство
* экран
1. Соревнования проводятся в один этап (мастера подают и представляют обе композиции в течении 15 минут).
2. График соревнований указан в Приложении №2, являющееся неотъемлемой частью настоящего ТР.
3. Состав судейской коллегии указан в Приложении №3, являющееся неотъемлемой частью настоящего ТР.
4. Мастера готовят 5 композиций, каждый напиток готовится и подается пяти судьям.
5. Все мастера имеют равный доступ во все зоны пространства для соревнований, за исключением технической зоны, судейской комнаты и зоны вступлений. В зоне выступлений мастера могут находиться только в ходе подготовки непосредственно перед своим выступлением, в ходе своего выступления и для уборки места после своего выступления. Мастера могут подходить к столу для выступлений только из зоны подготовки, через ближайший к нему выход.
6. Использование открытого огня запрещается.
7. УСТАНОВЛЕННЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
8. Для приготовления «Организаторской композиции» мастерам на выбор предоставляется 3 вида кенийского чая.
9. Для приготовления «Организаторской композиции» мастера обязаны использовать воду, предоставленную Оргкомитетом
10. Для подготовки (нагрева) воды при приготовлении «Организаторской композиции» мастера обязаны использовать только оборудование, предоставленное Оргкомитетом и расположенное в зоне выступлений (любое из 2-х, указанных в п.8 настоящего ТР)
11. «Организаторская композиция» должна быть приготовлена с кенийским колоритом, для чего могут быть использованы любые компоненты в любой комбинации из следующего списка. Все эти компоненты предоставляются Организатором и находятся в Зоне подготовки»:
* молоко
* сливки
* мед
* сахар-песок
* кристаллический сахар
* гвоздика (бутоны)
* черный перец (горошек)
* корица (кусочки коры)
* тарталетки
* кукурузные снеки
* арахисовая паста
* творожный сыр
* клубничное варенье
* варенье из фейхоа
* инжирный джем
* голубика
* клюква
* эстрагон
* тимьян
* финики

Использование любых других компонентов, кроме предложенных Организатором, запрещается.

1. Для подачи «Организаторской композиции» должна быть использована следующая посуда, расположенная в зоне подготовки:
* сервиз, предоставленный Оргкомитетом
* подносы, предоставленные Оргкомитетом
1. Для подачи «Организаторской композиции» могут быть использованы, расположенные в зоне подготовки:
* чайный ложки
* десертные вилки
* розетки для соуса
* бумажные подкладки

1. После своего выступления мастера обязаны (в случае необходимости/занятости волонтера) помыть использованное оборудование, посуду и т.п., предоставленное Оргкомитетом.