



NATIONAL  
CULINARY  
ASSOCIATION  
OF RUSSIA



ЧЕМПИОНАТ  
ГОСТЕПРИИМСТВА  
GASTRO  
MASTER  
— 2024 —



АКО РБ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ • РЕСТОРАТОРОВ • ОТЕЛЬЕРОВ  
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

# ВСЕРОССИЙСКИЙ КУЛИНАРНЫЙ КОНГРЕСС

г. УФА, 12-14 сентября 2024 года, конгресс-холл «ТОРАТАУ»

## ПОЛОЖЕНИЕ КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПОВАРОВ

### «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

(Командное первенство)

**Дата проведения конкурса:** 13 сентября 2024 года.

**Место проведения конкурса:**

г. Уфа, ул. Заки Валиди, д. 2. Конгресс-холл «Торатау».

#### ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:

Конкурс организуется и проводится Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан, Национальной ассоциацией кулинаров России, Ассоциацией кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан. Конкурс «Национальный обед» — это командное соревнование для профессиональных поваров.

#### ЦЕЛЬ КОНКУРСА:

Целью конкурса является повышение престижа профессий специалистов в области индустрии питания, пропаганда их достижений и передового опыта, содействие в привлечении молодежи для обучения и трудоустройства на рабочие профессии, демонстрация профессионального развития и достижений участников конкурса.

#### ЗАДАЧИ КОНКУРСА:

- Умение работать с региональным продуктом, сохранение традиционных национальных блюд и популяризация их через предложения в меню ресторанов.
- Формирование позитивного общественного мнения в отношении труда рабочих, пропаганда трудовых достижений и распространение передового опыта;
- Привлечение молодежи в профессиональную деятельность индустрии питания;
- Выявление, распространение и внедрение в производственный процесс рациональных приемов и методов, направленных на повышение производительности труда, экономию материальных и энергетических ресурсов;
- Содействие повышению квалификации работников массовых профессий, их конкурентоспособности на рынке труда;
- Выявление высококвалифицированных, компетентных специалистов в области индустрии питания, создание из их числа экспертного резерва;
- Формирование творческого отношения к профессии и реализация роста в области индустрии питания;
- Информационное продвижение деятельности индустрии питания;
- Повышение уровня образования представителей профессий в сфере индустрии питания.

**Соревнования (конкурс) проводятся в два этапа: отборочный и финал.**

- 13 сентября до обеда в отборочном этапе соревнуется максимум 8 команд
- 13 сентября после обеда в финале в формате «Черный ящик» соревнуются три команды, набравшие наибольшее количество баллов.

#### УЧАСТНИКИ

Всего в соревнованиях принимает участие 8 команд. В конкурсе принимают участие ТОЛЬКО команды кулинаров по 3 человека в каждой. Участником соревнований может стать любой кулинар, входящий в команду от любого региона Российской Федерации, работающий по профилю (шеф-



**NATIONAL  
CULINARY  
ASSOCIATION  
OF RUSSIA**



ЧЕМПИОНАТ  
ГОСТЕПРИИМСТВА  
**GASTRO  
MASTER**  
— 2024 —



повар, су-шеф, повар, шеф-кондитер, кондитер) на любом предприятии питания на территории РФ, независимо от его ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

Команда состоит из 3 человек:

- 2 повара.
- 1 кондитер.

С командой может прибыть руководитель команды (права руководителя см. ниже, в разделе «Общие положения»).

К участию в соревнованиях допускаются команды, оплатившие до 01 сентября 2024 года регистрационный взнос 2 000 руб. за команду.

К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации команды копию действующей медицинской книжки и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал. Без предъявления в день соревнования медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник в бокс для соревнований не допускается.

В день участия предоставляются от каждой команды технологические карты блюд.

Организаторы предоставляют услуги стажеров-помощников (студентов кулинарных колледжей) по 2 человека на каждый бокс. Команда может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственно готовки меню и подготовки продуктов.

## **ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ**

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками 12 сентября в 17:00 в Конгресс-холле «Торатау». Место встречи площадка чемпионата.

По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече.

На встрече проводится:

- Жеребьевка команд.
- Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования.
- Передача участникам униформы.
- Демонстрация оборудования.
- Утверждение графика по дням и решение организационных вопросов.

## **ОБОРУДОВАНИЕ:**

Участникам предоставляется рабочий бокс, оснащенный следующим оборудованием:

- Производственные столы.
- Индукционная печь.
- Индукционная плита.
- Холодильное оборудование.
- Мойка.

## **ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ:**

- На время проведения соревнований участникам предоставляется кухонная посуда и инвентарь: доски, сотейники, сковороды, миски. Участникам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент.
- Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на тарелках, предоставленных организатором (классические белые 28-30 см, плоские с бортиком). Соусники также предоставляются организаторами.
- Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).



NATIONAL  
CULINARY  
ASSOCIATION  
OF RUSSIA



ЧЕМПИОНАТ  
ГОСТЕПРИИМСТВА  
GASTRO  
MASTER  
— 2024 —



АКО РБ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ • РЕСТОРАТОРОВ • ОТЕЛЕЙЕРОВ  
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

- Воспрещается выносить за пределы зоны соревнований посуду и инвентарь, предоставляемый Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнования наблюдатели производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участник несет материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду.
- Участники используют собственные ножи.

### ПРОДУКТЫ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ:

- Участники приносят собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается).
- Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны): овощи, грибы, фрукты, салат, зелень; фасоль и горох могут быть предварительно замочены.
- Салаты – вымытые, очищенные, не смешанные и не резаные.
- Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резаные, должны быть сырыми (томаты могут быть бланшированные и очищенные от кожуры, бобы также могут быть очищены от кожуры), не допускается никаких овощных пюре.
- Рыба может быть очищена от чешуи и выпотрошена, но не разделана (должна быть представлена до начала соревнования техническому жюри целой - с головой или без, но на костях).
- Мясо/птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, кости могут быть разделены на кусочки, филе - не порционно, не нарезанное. Колбаса должна быть приготовлена в рабочей зоне. Мясо в виде фарша не допускается, но кости могут быть порублены на малые куски.
- Бульоны – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.). Судьям необходимо представить горячие и холодные образцы.
- Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса.
- Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.
- Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.
- Приготовление заранее безе не допускается.
- Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-глас»).
- Кроме того, участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов. Их список будет сообщен участникам по факту оплаты регистрации.

## ОТБОРОЧНЫЙ ТУР

### КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ ОТБОРОЧНОГО ТУРА

**Закуска:** филе тунца - в двух техниках.

**Горячее блюдо в современной подаче:** 2 тушки курицы на команду, подача без несъедобных компонентов на тарелке (без костей), куриная печень.

**Десерт:** шоколад, малина.

Каждая команда должна в течение 90 минут приготовить:

- Один вид холодной или горячей закуски (5 порций: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- Горячее блюдо с гарниром (5 порций: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- Десерт в ресторанной подаче (5 порций: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).



NATIONAL  
CULINARY  
ASSOCIATION  
OF RUSSIA



ЧЕМПИОНАТ  
ГОСТЕПРИИМСТВА  
GASTRO  
MASTER  
— 2024 —



АКО РБ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ • РЕСТОРАТОРОВ • ОТЕЛЬЕРОВ  
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

На выполнение конкурсного задания каждой команде отводится 90 минут. Команды стартуют с 10-минутным интервалом. Все 3 блюда, входящие в «Национальный обед», должны быть поданы командой одновременно ровно через 90 минут. Представитель команды делает презентацию блюда перед жюри в течение 2 минут.

**Задержка наказывается штрафными баллами: УДЕРЖАНИЕМ 0.5 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА! Участник, опоздавший на семь минут, ДИСКВАЛИФИЦИРУЕТСЯ!**

До начала соревнования участникам отводится 15 минут на размещение своих продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 мин. для приведения соревновательного бокса в исходное состояние. (Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту боксов во время и после завершения работы, и назначать штрафные балы за ненадлежащий вид боксов.)

После завершения отборочного тура определяться три победителя, которые принимают участие в финале конкурса в формате «Черный ящик».

## **ФИНАЛ КОНКУРСА В ФОРМАТЕ «ЧЕРНЫЙ ЯЩИК»**

Три основных продукта на финальное состязание в номинации «Чёрный ящик» предоставляются организаторами конкурса.

Непосредственно перед началом финала команды получают от организаторов одинаковые «черные ящики» с одинаковым набором главных продуктов (например: рыба, паста, яблоко). Затем командам дается 20 минут на выбор дополнительных продуктов из общего списка (например: молоко, сливки, лук, масло, картофель, яйца, набор специй и т.п.), составление меню и предоставления судьям названий и рецептов конкурсных блюд. Все выбранные продукты должны быть использованы в готовке.

Из выбранных продуктов каждая команда должна в течение 90 минут приготовить:

- Горячее основное блюдо (5 порций: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- Десерт в ресторанной подаче (5 порций: 4 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

Старт участникам дает судья - секундант с интервалом в 5 минут, время, отведенное на приготовление блюд 90 минут.

### **ПОДАЧА ГОТОВЫХ БЛЮД:**

Приготовленные блюда подаются, и демонстрируются на посуде участника. Не допускается использование каких-либо заготовок, в том числе декора.

При полной готовности участник подает сигнал судье-секунданту, и представляет приготовленные все блюда одновременно на оценку жюри. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, и снимаются баллы: 1 минута опоздания - 0,5 штрафных баллов. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются. Продолжительность презентации не должна превышать 3 минут.

### **ПОРЯДОК ВЫСТУПЛЕНИЯ**

Порядок выступления участников и номера боксов будут предложены Оргкомитетом, исходя из очередности поступления заявок, графика соревнований и жеребьевки боксов.

### **УНИФОРМА:**

Участник чемпионата в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму.

### **ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ:**



**NATIONAL  
CULINARY  
ASSOCIATION  
OF RUSSIA**



ЧЕМПИОНАТ  
ГОСТЕПРИИМСТВА  
**GASTRO  
MASTER**  
— 2024 —



- Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в расписании дня соревнований.
- Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и медицинские книжки.
- Участник может подготовить презентацию для представления блюд.
- Настоятельно рекомендуется участникам и их помощникам не оставлять на рабочих местах свои принадлежности и не использовать оборудование впустую во время соревнований и судейства. Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.
- В боксе должны находиться технологические карты блюд.

### **РУКОВОДИТЕЛЬ КОМАНДЫ:**

- Руководитель команды может представлять своих участников в течение всех этапов соревнований:
- Ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований.
- Решает организационные вопросы, связанные со своевременной оплатой регистрационных сборов.
- Решает другие профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований.
- Руководитель имеет право выходить на сцену вместе с участниками во время церемоний открытия, награждения и закрытия чемпионата.
- Руководитель не имеет права заходить в боксы во время соревнований.
- Руководителю не предоставляется форма участника.
- Тем не менее, руководители команд должны находиться в зоне соревнований одетыми в профессиональную одежду, то есть в белые поварские куртки и брюки/юбки черного/иного цвета.

### **ПРИЗОВОЙ ФОНД**

Все участники получают дипломы, подарки от оргкомитета, призы от партнёров. Победитель чемпионата получает кубок за первое место, медаль, диплом, подарки от Оргкомитета. Организатор и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет.

### **ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ**

Жюри состоит из российских судей, аккредитованных WorldChefs (WACS).

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ**

Система оценок соответствует международным стандартам WorldChefs.

- 10 баллов – гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта.
- 25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда.
- 15 баллов – презентация и композиция (презентационный стол).
- 50 баллов – вкус блюда.

### **ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ**

Церемония награждения состоится 14 сентября с 17:00 18:00 часов.

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку в Оргкомитет, направив заполненный бланк заявки по электронному адресу [arjio-rb@mail.ru](mailto:arjio-rb@mail.ru) на имя Чибрикиной Натальи Николаевны. Заявки регистрируются до 01.09.2024 г.

**Обязательным условием приема заявки является приложение фото участника в кителе.**

**Координаторы:** Ольга Илларионова +7 (919) 158-29-39, Светлана Лагутенко +7 (967) 459-99-22.



NATIONAL  
CULINARY  
ASSOCIATION  
OF RUSSIA



ЧЕМПИОНАТ  
ГОСТЕПРИИМСТВА  
GASTRO  
MASTER  
— 2024 —



АКО РБ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ • РЕСТОРАТОРОВ • ОТЕЛЬЕРОВ  
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

## ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД»

Республика, край, город	
Ф.И.О. первого участника	
Место работы	
Должность	
Ф.И.О. второго участника	
Место работы	
Должность	
Ф.И.О. третьего участника	
Место работы	
Должность	
Ф.И.О. руководителя, отвечающего за участие в конкурсе	
Контактный телефон, e-mail	
Участие в профессиональных соревнованиях и награды в них	

Я (ФИО), \_\_\_\_\_ даю согласие на обработку своих персональных данных для участия в конкурсе «**Национальный обед**» на срок проведения мероприятия. С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) / (Фамилия И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.