



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 «ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР ГОДА»

(Личное первенство)

Дата проведения конкурса: 12 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.

ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

В конкурсе кондитеров может принять участие любой желающий.

Весь мелкий инвентарь и продуктовый набор, необходимый для работы кондитер приносит с собой. Работа проходит в профессиональных боксах. К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации 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 каждого участника технологические карты блюд.

Организаторы предоставляют услуги волонтеров (студентов кулинарных колледжей) по 1 человеку на каждый бокс. Участник может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственного приготовления блюд и подготовки продуктов.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Участник готовит два торта. Тема свободная. Вес каждого торта – не менее 0,5 кг. Первый торт, полностью оформленный выставляется на защиту и фото, второй подается членам жюри на дегустацию без декора. Время для приготовления изделий 2 часа.

Выпечной полуфабрикат участник приносит с собой, как и продукты необходимые для его приготовления.

Сборка торта, приготовление муссов, кремов, желе, компоте, ганаша, заливок и декор выполняется непосредственно в боксе. Торт подается на подставке участника.

Не допускается использование не съедобных материалов, готовых джемов и паст. Приветствуются торты с использованием локальных продуктов, ягод, фруктов, зелени. Если участник не уложился в установленное время, снимаются баллы.

Жюри оценивают внешний вид торта, чистоту работы, санитарию, вкус, текстуры полуфабрикатов в торте, сложность и оригинальность приготовления декора.

Участники конкурса, занявшие первые четыре места, проходят в финал и принимают участие в конкурсе «Черный ящик», в рамках которого им предстоит приготовить любое кондитерское изделие к чайному столу из продуктов, предоставленных организатором конкурса.

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

На площадке конкурса работает четыре бокса. Каждый бокс оснащен следующим оборудованием:

- Производственные столы



**NATIONAL
CULINARY
ASSOCIATION
OF RUSSIA**



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**
— 2024 —



- Индукционная печь
- Индукционная плита
- Холодильное оборудование
- Мойка

Полный список оборудования и инвентаря будет выслан каждому участнику отдельно. Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом. Участники используют собственные ножи.

Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни: моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.

Воспрещается выносить за пределы зоны соревнований посуду и инвентарь, Технические судьи производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участник несет материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду.

УНИФОРМА

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

ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

- 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 должен 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 (ДЕЛЕГАЦИИ):

- Может представлять своих участников в течение всех этапов соревнований.
- Ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований.
- Решает другие профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований.
- Имеет право выходить на сцену вместе с участниками во время церемоний открытия, награждения и закрытия чемпионата.
- Не имеет права заходить в боксы во время соревнований, но руководители команд должны находиться в зоне соревнований. Все должны быть 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 призовое место (а), 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.



NATIONAL
CULINARY
ASSOCIATION
OF RUSSIA



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
GASTRO
MASTER
— 2024 —



- 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 15:00-17:00.

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку в Оргкомитет, направив заполненный бланк заявки по электронному адресу agio-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.

Телефоны координаторов конкурса:

- Илларионова Ольга Владимировна - +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 «ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР ГОДА»

Республика, край, город	
Ф.И.О. 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 «**Кондитер года**» 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.