



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 «АРТ-КЛАСС ПОВАРОВ И КОНДИТЕРОВ»

(Домашнее задание)

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Конкурс организуется и проводится Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан, Национальной ассоциацией кулинаров России, Ассоциацией кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан.

Место проведения конкурса:

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

Дата проведения конкурса:

12-14 сентября 2024 г. с 08:00 до 19:00 часов.

Доставка готовых работ должна производиться 19.09.2024 г. с 08:00 до 09:00 часов.

Готовность экспозиций – 10:00 часов.

Начало работы выставки -10:00 часов.

Начало работы жюри – 11:30.

Экспозиция работ до 17.00 часов 14.09.2024 г.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

Целью конкурса является определение лучшего среди кондитеров и пекарей Республики Башкортостан. Тема всех работ: «Сохранение традиций народов, проживающих на территории Республики Башкортостан».

Конкурс является самостоятельным видом соревнований в двух номинациях:

- 1. «Арт-класс поваров»** - художественные изделия из пищевых продуктов; работа из масла, композиции из семян, соли, специй, яичной скорлупы, сухариков, чая, зерновых и бобовых культур др. съедобных материалов; картины в виде аппликаций, панно. Цветовая гамма максимально приближена к естественной. Использование лаков не желательно, возможно использование поддерживающих конструкций.
- 2. «Арт-класс кондитеров»** - композиция из сахара (мастики, марципана, карамели и т.д.) высотой не менее 50 см. Использование лаков не желательно, возможно использование поддерживающих конструкций.

Все участники самостоятельно оформляют презентационные таблички с указанием Ф.И.О. участника, наименования предприятия, города, района, название изделия, состав.

Организаторы предоставляют один стол, каждому участнику для экспозиции, размером 80x80 см (если необходимо предоставление дополнительных столов, просьба заранее подать заявку в Оргкомитет конкурса), скатерти для оформления стола участники готовят на своё усмотрение. Жюри оценивает работы участников по балльной системе.



NATIONAL
CULINARY
ASSOCIATION
OF RUSSIA



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
GASTRO
MASTER
— 2024 —



АКО РБ
АССОЦИАЦИЯ
КУЛИНАРОВ • РЕСТОРАТОРОВ • ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ПОЛОЖЕНИЕ КОНКУРСА «ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ КОНДИТЕРОВ» (Домашнее задание)

К участию в Индивидуальных соревнованиях приглашаются профессиональные кулинары, работающие в предприятиях общественного питания, независимо от форм собственности и места нахождения, вида предприятия и категории.

Участник может выставить несколько изделий в одном классе, что дает возможность показать многогранность мастерства участника. Оцениваться будет лучшее изделие.

Участники выставляют кулинарные, мучные и кондитерские изделия на свободную тему.

НОМИНАЦИИ КОНКУРСА:

Торт «Гастрономический сувенир»

Участник должен приготовить торт на свободную тему весом не менее 2,0 кг + дегустационный образец весом 0,5 кг. Вес и форма не ограничивается.

Часть выставочного торта должна быть представлена в разрезе. Для жюри – участники должны вырезать сегмент от торта и в таком виде выставить работу.

Разрешается использование различных подставок, аксессуаров для подачи. Украшения могут выполняться из сливок, мастики, карамели, марципана, пастилажа, шоколада или других материалов.

Не разрешается использование не съедобных материалов, кроме проволочек, тычинок и ленточек, используемых для оформления торта в английской технике (не допускается использование готовых букетов).

Детский торт

Участник должен приготовить детский торт на свободную тему весом не менее 2,0 кг дегустационный образец весом 0,5 кг. Вес и форма не ограничивается.

Часть выставочного торта должна быть представлена в разрезе. Для жюри – участники должны вырезать сегмент от торта и в таком виде выставить работу.

Разрешается использование различных подставок, аксессуаров для подачи. Не разрешается использование не съедобных материалов, не пищевых лаков

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

Технологические карты во всех номинациях должны прилагаться к блюдам и изделиям с расчётом и с подробной технологией приготовления. Приветствуется приложения, которые сопровождаются историческими справками о торте.

Участники соревнований на каждую работу оформляют презентационную карточку с указанием: Ф.И.О. участника, города, района, места работы, должности, квалификации, наименования класса, наименования работы, композиции, используемых пищевых продуктов. Участники в период работы жюри присутствуют рядом со своей работой, композицией.

ОЦЕНКА РАБОТ:

Жюри оценивает работы участников по балльной системе, максимальное количество баллов 80.

Баллы начисляются по следующим критериям:

- Презентация соответствие выбранной теме. Историческая справка. Художественное оформление – максимум 20 баллов.
- Техника, уровень сложности. Профессионализм в работе - максимум 20 баллов.
- Использование современных технологий. Элементы новизны. Сочетаемость ингредиентов - максимум 20 баллов.



NATIONAL
CULINARY
ASSOCIATION
OF RUSSIA



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
GASTRO
MASTER
— 2024 —



- Чистота работы. Оригинальность - максимум 20 баллов.

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

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 «АРТ-КЛАСС»

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 «АРТ-КЛАСС» 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



NATIONAL
CULINARY
ASSOCIATION
OF RUSSIA



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
GASTRO
MASTER
— 2024 —



АКО РБ
АССОЦИАЦИЯ
КУЛИНАРОВ • РЕСТОРАТОРОВ • ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ «ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ КОНДИТЕРОВ»

(Торт «Гастрономический сувенир или детский торт»)

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 «**Индивидуальные соревнования кондитеров (домашнее задание)**» 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.