











Региональный кулинарный чемпионат

26-27-28 ноября 2025 года, г.УФА, ул. Менделеева, 158 Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО"

ПОЛОЖЕНИЕ конкурса

«Вкусы Родины: кулинарное наследие России - Национальный обед»

(Личное первенство профессиональных поваров)

Организаторы:

Конкурс организуется и проводится Ассоциацией кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан, при поддержке Министерства сельского хозяйства и Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан, Национальной ассоциацией кулинаров России.

Спонсоры и партнеры чемпионата: магазин «МЕТРО», Компания «Джимал груп», Башкирская выставочная компания, Компания «Торговый проект», Компания «СтильБизнеса».

Место проведения конкурса:

г. Уфа, ул. Менделеева, 158, Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО"

Дата и время проведения конкурса:

26 ноября 2025 г. с 09:00 до 14:00 часов.

Церемония награждения состоится после окончания конкурса 26.11.2025 г.

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 один этап-Чёрный ящик

УЧАСТНИКИ

В конкурсе принимают участие ТОЛЬКО повара и 1помошник. Участником соревнований может стать любой кулинар, входящий в команду от любого региона Российской Федерации, работающий по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар) на любом предприятии питания на территории РФ, независимо от его ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

Команда состоит из 2 человек:

- 1 повара.
- 1 помошник

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.

Команда может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственно готовки меню и подготовки продуктов.

ОПЛАТА И ДРУГИЕ УСЛОВИЯ:

К участию в соревнованиях допускаются участники, подавшие заявку и оплатившие до 20 ноября 2025 года Членский взнос за участие в мероприятии Гостромастер2025 в размере 2 000 рублей.

Банковские реквизиты:

Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан ИНН 0276905448 КПП 027601001 Расчетный счет № 4070381030600000984













№ 30101810300000000601 Кор. счет БИК 048073601 БАШКИРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8598 ПАО СБЕРБАНК Г.УФА Назначение платежа: Членский взнос за участие в мероприятии Гостромастер2025

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками 25 ноября 2025 в 17:00 часов. Место встречи площадка чемпионата: ул. Менделеева, 158, Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО" 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.
- 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 инвентарь: доски. Участникам нужно иметь собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент.
- Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на авторских личных тарелках.
- Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).
- 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.

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 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.)











Три основных продукта на 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 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 (3 порций: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- Холодную закуску в ресторанной подаче (3 порций: 2для 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 жеребьёвки боксов.

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 распорядке 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.

ПРИЗОВОЙ ФОНД

Все участники получают дипломы, подарки от оргкомитета, призы от партнёров. Победитель чемпионата получает кубок за первое, второе, третье 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

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку и оплатить взнос в Оргкомитет, направив заполненный бланк заявки по электронному адресу <u>ario-rb@mail.ru</u> на имя Чибрикиной Натальи Николаевны. Заявки регистрируются до <u>20.11.2025 г.</u>

Обязательным условием приема заявки является приложение фото участника в кителе.

Телефоны координаторов конкурса:

- Илларионова Ольга Владимировна +7 (919) 158-29-39.
- Светлана Лагутенкова +7 (967) 459-99-22.















«Вкусы Родины: кулинарное наследие России - Национальный обед»

(Личное первенство профессиональных поваров)

Республика, край, город	
Ф.И.О. первого участника	
Место работы	
Должность	
Ф.И.О. второго 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),	
(подпись) / (Фамилия И.О.)	
«» 2025 г.	