











Региональный кулинарный чемпионат

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

ПОЛОЖЕНИЕ конкурса

«Вкусы Родины: кондитерское наследие России»

(личное первенство кондитеров)

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», Компания «Торговый проект», Компания «СтильБизнеса», Башкирская выставочная компания.

Место проведения конкурса:

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

Дата и время проведения конкурса:

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

Церемония награждения состоится после окончания конкурса 27.11.2025 г.

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 волонтёров (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.

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 Гостромастер 2025 в размере 2 000 рублей.













Банковские реквизиты:

Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан

ИНН 0276905448 КПП 027601001

Расчетный счет № 40703810306000000984 Кор. счет № 30101810300000000601

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

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Участник готовит два торта.

Тема «Русские традиции. Праздничный торт России».

Торт, оформленный в тематике российского праздника (например, Масленица, Новый год, День Победы и т.д.). Требуется оригинальная украшательская концепция и символизм.

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.

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

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

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

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 распорядке 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.











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

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.















Заявка на участие в конкурсе «Лучший кондитер года»

Республика, кр	аи, город				
Ф.И.О. участни	ка				
Место работы					
Должность					
Ф.И.О. руковод за участие в ког	ителя, отвечающего нкурсе	0			
Контактный те	лефон, e-mail				
Участие в проф соревнованиях	ессиональных и награды в них				
срок проведения	Бработку своих персомероприятия. С возражаю против о	требованиями закс обработки моих пер	онодательства о	персональных д	анных
(подшев)	(Tumini IIO)	· /			
«»	2024 г.				