



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Региональный кулинарный чемпионат

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

ПОЛОЖЕНИЕ конкурса

Арт-класс «Вкусы Родины: кондитерское наследие России» (домашнее задание для кондитеров)

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Спонсоры и партнеры чемпионата: магазин «МЕТРО», Компания «Джимал групп», 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:

26-27-28 ноября 2025 г. с 09:00 до 18:00 часов.

Доставка работ должна производиться 26.11.2025г. с 08:00 до 09:00 часов.

Готовность экспозиций – 10:00 часов.

Начало работы выставки -10:00 часов,

Начало работы жюри – 11:30 часов.

Экспозиция работ до 18.00 часов 28.11.2025 г.

Церемония награждения состоится 28 ноября 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.

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 для соревнований не допускается.

В день участия предоставляются от каждого участника технологические карты блюд.

- **Художественные изделия из пищевых продуктов и ингредиентов.**



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Композиции из шоколада, изомальта и карамели, семян, соли, специй, яичной скорлупы, сухариков, чая, зерновых и бобовых культур др. съедобных материалов; картины в виде аппликаций, панно. Возможно использование поддерживающих конструкций.

Цветовая гамма максимально приближена к естественной. Использование лаков допустимо при работе с карамелью.

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

Организаторы предоставляют 1 стол, каждому участнику для экспозиции, размером 80х80см (если нужны столы дополнительно, надо подать заявку в Оргкомитет)., скатерти для оформления стола участники готовят на своё усмотрение. Жюри оценивает работы участников по балльной системе.

К участию в Индивидуальных соревнованиях приглашаются профессиональные кондитеры, студенты и учащиеся 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 в следующих номинациях:

Индивидуальные соревнования кондитеров Арт-класс (домашнее задание)

№ п/п	<i>Номинации</i>
1	<i>Торт «Гастрономический сувенир», в тематике «Игрушки из СССР»</i> <u>Участник должен приготовить:</u> Торт весом не менее 2,0 кг + дегустационный образец весом не менее 0,5 кг. Торт, отражающий вкусы и гастрономические традиции Республики Башкортостан. Вкус должен передавать традиции и культуру региона. Декор, соответствовать тематике. Выставочный торт может быть представлен на муляжах. Для жюри – участники должны вырезать сегмент от дегустационного торта и в таком виде выставить работу. Разрешается использование различных подставок, аксессуаров для подачи. Не разрешается использование не съедобных материалов, кроме проволочек, тычинок и ленточек, используемых для оформления торта в английской технике (не допускается использование готовых букетов). Украшения могут выполняться из крема, мастики, карамели, марципана, пастилажа, шоколада или других материалов. Допускается использование съедобной фотопечати. <u>Ингредиенты:</u> Предпочтение отдается натуральным и аутентичным продуктам, характерным для русской кухни: мёд, ягоды (смородина, клюква и пр.), орехи, сгущённое молоко, творог и пряности (кардамон, корица).



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



2	<i>Детский торт в тематике «Русские народные сказки».</i> <u>Участник должен приготовить:</u> Яркий, сказочный или тематический торт для детей. Уделяется внимание креативности, безопасности ингредиентов и детской эстетике. Торт весом не менее 2,0 кг дегустационный образец весом не менее 0,5 кг. Выставочный торт может быть представлен на муляжах. Для жюри – участники должны вырезать сегмент от дегустационного торта и в таком виде выставить работу. Разрешается использование различных подставок, аксессуаров для подачи. Не разрешается использование не съедобных материалов. Допускается использование съедобной фотопечати.
3	<i>Свадебный торт в русской народной тематике.</i> <u>Описание номинации:</u> Данная номинация посвящена созданию свадебного торта, отражающего богатство и самобытность русской кулинарной культуры и народных традиций. Участники должны продемонстрировать не только кулинарное мастерство, но и умение передать дух русской истории, обрядов и символики через внешний вид, ингредиенты и оформление торта. <u>Участник должен приготовить:</u> Торт весом не менее 2,0 кг дегустационный образец весом не менее 0,5 кг. Высота торта не ограничена. Выставочный торт может быть представлен на муляжах. Для жюри – участники должны вырезать сегмент от дегустационного торта и в таком виде выставить работу. Разрешается использование различных подставок, аксессуаров для подачи. Не разрешается использование не съедобных материалов. <u>Внешнее оформление:</u> Необходимо использовать традиционные орнаменты (гжель, хохлома), кокошники, рушники, декоративные элементы в виде цветов, макраме, народных символов, фигурок или узоров из мастики, крема, айсинга или глазури.

Технологические карты во всех номинациях должны прилагаться к блюдам и изделиям с расчётом и с подробной технологией приготовления. Приветствуется приложение, которое сопровождается историческими справками о блюдах.



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



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 и презентуют свою работу.

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

Презентация соответствие выбранной теме. Историческая справка. Худож. оформление.	Техника, уровень сложности. Профессионализм в работе.	Использ. современных технологий. Элементы новизны. Сочетаемость ингредиентов.	Чистота работы. Оригинальнос ть.	Вкус	Итого
20	20	20	20	20	100

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку в Оргкомитет, направив заполненный бланк заявки по электронному адресу ario-rb@mail.ru 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 «АРТ-КЛАСС:
«Вкусы Родины: кондитерское наследие России»**



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬНО-КАФЕ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



(личное первенство)

Участие в номинации:	
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 (фамилия, имя, отчество), _____
даю согласие на обработку своих персональных данных для участия в конкурсе **Арт-класс «Вкусы Родины: кондитерское наследие России» (личное первенство)** 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.)

« ____ » _____ 2025 г