



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 «Национальная КУХНЯ» «Национальный праздничный пирог»

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 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:

27 ноября 2025 г. с 14.00 до 18:30 часов.

Церемония награждения состоится после окончания конкурса 27.11.2025 г.

ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ:

В конкурсе может принять участие любой желающий.

Весь мелкий инвентарь и продуктовый набор, необходимый для работы участники приносят 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.

Регистрационный сбор с участников не взимается!

Поварские кители (форма) – обязательны.

Требования к заданию:

Пирог должен быть выполнен из теста (слоёное, дрожжевое, песочное или бисквитное).



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

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



В случае с дрожжевым и слоеным тестом, учитывая длительное время для расстойки и охлаждения теста, допускается принести в бокс заранее приготовленное тесто. Однако, весь замес с нуля участники показывают при работе в боксах, затем достают готовое и продолжают работу.

Начинка должна содержать минимум 2-3 ингредиента, сочетание которых демонстрирует оригинальность и гармоничность вкуса. Начинку участники готовят непосредственно на месте.

При подаче необходимо представить короткое описание идеи пирога, акцентируя внимание на выборе ингредиентов и вдохновении.

Внешний вид пирога должен быть аккуратным и привлекательным, пригодным для подачи на праздничный стол.

Размер пирога от 20 до 28 см в диаметре.

Критерии оценки:

Вкус и текстура пирога (баланс вкусов, качество теста, сочность начинки) – 30 баллов.

Креативность идеи и оформление (декор пирога) – 30 баллов.

Чистота рабочего места, аккуратность исполнения, правильное профессиональное приготовление (технологический процесс), умение сочетать традиции и инновации – 20 баллов.

Презентация (история блюда, оригинальность рецептуры) – 20 баллов.

Такое задание позволит раскрыть как мастерство участников в классических техниках, так и их творческий подход к созданию новых вкусовых комбинаций.

Тайминг конкурса:

Приготовить и представить авторский пирог, который отражает современный взгляд на классические традиции выпечки.

Каждый участник в течение 90 минут готовит пирог, декорирует его и презентует перед жюри.

Начало в 14.00.

Работа в боксе, технологические карты и медицинские книжки предоставлять обязательно.

Ингредиенты для приготовления блюд обеспечивают участники.

После дегустации членами Жюри – приготовленные блюда будут предложены всем гостям.

Жюри Чемпионата:

Для работы в Жюри привлечены члены Судейской коллегии АКРО РБ, члены Национальной гильдии шеф-поваров.

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 ките.

Телефоны координаторов конкурса:

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



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



Заявка на участие в конкурсе «Национальный праздничный пирог»

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 **«Национальный праздничный пирог»** 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.)

« ____ » _____ 2025г



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

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

