



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

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



Всероссийский кулинарный чемпионат

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

ПОЛОЖЕНИЕ конкурса «Сырный чемпионат Республики Башкортостан 2025»

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 09:00 до 18:00 часов.

Церемония награждения состоится после окончания конкурса 27.11.2025 г.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:

1.1. Организаторами конкурса «Сырный чемпионат Республики Башкортостан 2025» выступают:

- Министерство торговли Республики Башкортостан
- Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан»
- Гильдия сыроваров Республики Башкортостан
- Башкирский государственный аграрный университет

ЦЕЛ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА:

Конкурс «Сырный чемпионат Республики Башкортостан 2025» проводится с целью:

- развития сыроделия в Республике Башкортостан и проведение просветительской работы в области культуры потребления сыров;
- выявления на рынке Республики Башкортостан перспективных высококачественных сыров;
- популяризации и эффективного продвижения ремесленных и фермерских сыров в Республике Башкортостан;



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

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



- создания условий для профессионального роста и развития дегустаторов и специалистов в области сыроделия в Республике Башкортостан;
- популяризации профессий в области молочного производства, таких как технолог сырного производства, сыродел-мастер, дегустатор сыров и другие;
- развития сотрудничества внутри Союза Сыроваров РФ.
- помощь в поиске каналов сбыта своей продукции производителям

УЧАСТНИКИ

Участником соревнований может стать любой сыровар, или производитель сыра, в возрасте от 18 лет, из любого региона Российской Федерации, работающий по профилю связанного с сырной индустрией России на любом предприятии на территории РФ. Приоритет при выборе и согласовании заявок будет отдаваться участникам любых соревнований при наличии подтверждения участия/победы.

Критерий отбора участников конкурса:

- организационная форма (ИП, КФХ, ООО)
- переработка молока до 10 тонн/сутки
- наличие действующей сыроварни
- наличие системы учета ФГИС «Меркурий»
- наличие документов на производимые сыры (сканы ДС)
- наличие фото и видео производства

ОПЛАТА И ДРУГИЕ УСЛОВИЯ

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. Организаторы предоставляют услуги волонтеров (студентов кулинарных колледжей) по 4 человека на площадку. Участник может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственного приготовления конкурсного задания.

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 № 40703810306000000984

Кор. счет № 30101810300000000601

БИК 048073601 БАШКИРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8598 ПАО СБЕРБАНК Г.УФА

Назначение платежа: Членский взнос за участие в мероприятии Гостромастер2025



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

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



ЗАДАНИЕ СЫРОДЕЛАМ

Участник готовит следующие сыры на площадке:

1. Моцарелла 5 шт
2. Чечил палочки 3 шт

Каждый участник перед началом конкурса получает 10 литров пастеризованного и охлажденного молока (данные по белку и жиру будут предоставлены участникам в день соревнования). Все сыры изготавливаются с использованием лимонной кислоты. Каждый сыр готовится последовательно и после приготовления отдается на экспозицию для жюри и зрителей. Время на выполнение задания -2 часа.

МОЦАРЕЛЛА

Участник изготавливает 5 штук моцареллы размером 150 грамм каждая. Жюри взвешивает изготовленный сыр. Сервировка осуществляется на тарелках, предоставленных организатором.

Оценивается:

- Внешний вид - 10 баллов (0 баллов – поверхность неровная, матовая, имеются многочисленные воздушные полости, сыр не держит форму, неаккуратная формовка; 10 баллов – поверхность ровная, глянцевая, без воздушных полостей, сыр правильной овальной формы, с аккуратной формовкой)
- Текстура – 15 баллов (0 баллов – плотная, резинистая (тесто перетянута), без выраженных слоев, излишне сухая; 15 баллов – отличная, нежная, с выраженными слоями, достаточно влажная)
- Вкус и аромат – 10 баллов (0 баллов – посторонний, нехарактерный вкус и аромат, излишне соленый; 10 баллов – чистый, кисломолочный, умеренно соленый)
- Соответствие заявленным в регламенте размерам – 5 баллов (0 баллов – средний вес 5 штук отклоняется более 20% от регламента; 5 баллов – средний вес 5 штук отклоняется менее 10% от регламента)
- Сочетание с добавками – 5 баллов (0 баллов – добавки не сочетаются с сыром; 5 баллов – добавки сочетаются с сыром)
- Презентация – 5 баллов (0 баллов – неоформленная подача сыра, выбор добавок не обоснован участником; 5 баллов – красиво оформленная подача сыра, участник обосновал выбор добавок)

Итого 50 баллов

ЧЕЧИЛ

Участник изготавливает Чечил с наполнителями 3 образца из той же сырной массы что и моцарелла. Презентация осуществляется на тарелке, предоставленной организатором.

Участники готовят чечил с наполнителями выбранными по собственному желанию.

- участник привозит наполнители самостоятельно.

Участник презентует свою работу перед жюри и зрителями, где рассказывает о сыре и дополнениях, почему одно подчеркивает другое. Продукты и инвентарь участники привозят самостоятельно.



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

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



Оценивается:

- Внешний вид/общее впечатление и презентация – 15 баллов (0 – участник не обосновал выбор дополнений, 15 – участник аргументированно обосновал выбор дополнений, использован оригинальный способ подачи и оформления блюда, эстетика сервировки, чистота в работе),
- Вкус и аромат – 20 баллов (0 - имеются выраженные пороки вкуса и аромата сыра (горький, осаленный, затхлый, резко выраженный кислый, химический), в послевкусии проявляются новые пороки вкуса или усиливаются существующие, 20– выраженный сырный вкус и аромат, без пороков, в результате получен новый, отличный от оригинальной рецептуры, вкус и аромат)
- Сочетание с дополнениями – 15 баллов (0 – выбранные дополнения не сочетаются, подчеркивают негативные вкусовые характеристики друг друга), 15 – выбранные дополнения гармонично сочетаются, создавая новые вкусовые характеристики)

Итого 50 баллов

Оценивается:

- Внешний вид - 10 баллов (0 баллов – поверхность неровная, матовая, имеются многочисленные воздушные полости, сыр не держит форму, неаккуратная формовка; 10 баллов – поверхность ровная, глянцевая, без воздушных полостей, сыр правильной овальной формы, с аккуратной формовкой (небольшой хвост)
- Внешний вид и текстура – 15 баллов (0 баллов – нехарактерный внешний вид, неэластичное тесто; 15 баллов – эластичное тело, характерная консистенция)
- Вкус и аромат – 15 баллов (0 баллов – посторонний, нехарактерный вкус и аромат, излишне соленый или несоленый; 15 баллов – чистый, кисломолочный, умеренно соленый)
- Вес готового изделия – 10 баллов (баллы распределяются между участниками в соответствии финальным весом изделия)

Итого 50 баллов

ПОСУДА И СЕРВИС

Все блюда для презентации и для дегустации жюри участник отдает на собственной посуде выбранной самостоятельно под задание.

ТАЙМИНГ

На выполнение конкурсного задания определяется отдельное время на каждое задание.

Время на выполнение всех конкурсных заданий составляет 4 часа.

Участник делает презентацию блюда перед жюри от 2 до 10 минут.

До начала соревнования участникам отводится 15 мин. на размещение своих 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.

Задержка наказывается штрафными баллами: УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА.



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

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



ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД ЧЕМПИОНАТОМ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками в день соревнования.

Место

-встречи площадка чемпионата.

При неявке участника или представителя на орг.собрание, участник автоматически дисквалифицируется.

По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече.

Ответственный куратор будет находится на площадке Рафиков Ильдар Фаритович

Тел +7(999)623-32-08

На встрече пройдет:

- Жеребьевка
- Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования.
- Демонстрация конкурсных боксов.
- Решение организационных вопросов.

ПРОДУКТЫ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ:

- Участники приносят собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд.

- Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены. Участники предоставляют Оргкомитету список продуктов для соревнования до начала соревнования.

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

Участникам предоставляется рабочее место:

- Общий стол разделенный на зоны
- Столы для сервировки и сервиса 5шт
- Индукционная плита 1 конфорка,
- Холодильное оборудование 1 шт
- Мойка 1 шт

Все дополнительное оборудование участники привозят с собой и предоставляют Оргкомитету список дополнительного оборудования до начала соревнования.

Участникам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент.

- Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

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



и

чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).

- Воспрещается выносить за пределы зоны соревнований посуду и инвентарь, предоставляемый Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнования наблюдатели производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участник несет материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду.

- Участники могут использовать собственные ножи.

УНИФОРМА

Участник чемпионата в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в форму.

- У участников должны быть собственные перчатки, а также брюки/юбка черного цвета, (джинсы не приемлемы) и соответствующая профессиональная обувь.

- Категорически запрещается ношение участниками чемпионата полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

ПРОЧЕЕ

- 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.

- Настоятельно рекомендуется участникам и их помощникам не оставлять на рабочих местах свои принадлежности во время соревнований и судейства. Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.

Руководитель участника:

Руководитель участника может представлять 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 участника имеет право выходить на сцену вместе с командой во время церемоний открытия, награждения и закрытия Кубка.

- Руководитель участника не имеет права заходить в боксы во время соревнований.

ПРИЗОВОЙ ФОНД

Все участники получают дипломы, подарки от оргкомитета, призы от партнёров.

Победитель чемпионата:



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



- Звание «ЛУЧШИЙ СЫРОДЕЛ»
- Кубок за первое место
- Медаль
- Диплом
- Подарки от Оргкомитета.
- Участники завоевавшие 2 и 3 места получают Медали и дипломы, а также ценные призы от организаторов.

Организатор и партнеры могут учредить специальные призы, которые определяет Оргкомитет.

ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из экспертов отрасли, сырных специалистов, технологов, фромажеров, сыроделов.

ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Номинация «ЛУЧШИЙ СЫРОДЕЛ» 27 ноября 2025 г

9. ОРГКОМИТЕТ ЧЕМПИОНАТА

ВАЖНО:

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку и оплатить взнос 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.

Организаторы имеют право вносить изменения и дополнения в правила соревнований не позднее, чем за 14 дней до начала соревнований.

Контактное лицо оргкомитета:

Рафиков Ильдар Фаритович Тел +7(999)623-32-08

Серегина Мария Юрьевна Тел +7(950)940-38-88

Фахреев Дим Маратович Тел +7(917)463-86-83



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

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



Заявка на участие в конкурсе: «Сырный чемпионат Республики Башкортостан 2025»

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), _____

даю согласие на обработку своих персональных данных для участия в конкурсе «Сырный чемпионат Республики Башкортостан 2025» на срок проведения мероприятия. С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

_____/_____



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

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



(подпись)

(Фамилия И.О.)

« ____ » _____ 2025г.