

ПОЛОЖЕНИЕ

МЕЖДУНАРОДНОГО КУЛИНАРНОГО КУБКА

**в рамках
30-й Международной специализированной оптовой
выставки-ярмарки «ПРОДЭКСПО-2024»**

12 – 15 ноября 2024 года

**Беларусь, Минск
2024**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Цели.

МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК (далее **Кубок**) проводится в целях выявления, раскрытия и поддержки талантов среди работников сферы HoReCa, совершенствования их профессионального мастерства, повышения качества питания в индустрии гостеприимства с целью развития въездного туризма и обеспечения предоставления туристам высокого качества обслуживания во всех секторах туристической индустрии, популяризации национальных кулинарных традиций

1.2. Организаторы.

ЧИУП «Овсянникова и К» – учредитель и издатель научного производственно-практического журнала «Пекарь&Кондитер», Белорусское общественное объединение «Федерация шеф-поваров и кондитеров», НВЦ «Белэкспо» при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Министерства образования Республики Беларусь и других заинтересованных.

1.3. Время и место проведения.

Точные даты и место проведения сообщается участникам Кубка не позднее 3-х месяцев до его проведения.

1.4. Программа Кубка.

1. ПРАКТИЧЕСКИЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ И КОМАНДНЫЕ СОСТЯЗАНИЯ В БОКСАХ

В рамках Кубка пройдут:

- серия практических индивидуальных состязаний;
- состязания в командах с присуждением Гран-при Кубка;
- индивидуальные выступления профессиональных шеф-поваров и поваров в конкурсе «Шеф года» (для профессионалов старше 23-х лет) и «Повар года» (для юниоров младше 23-х лет) на приз «Бриллиантовый колпак»;
- выступления шеф-поваров и су-шефов 4-5* отелей с присуждением звания «ГРАНД-ШЕФ ОТЕЛЯ».

2. АРТ-КЛАСС КУБКА

Участники номинации выставляют презентационный стол с конкурсными блюдами, оформленными согласно теме арт-класса **«Это просто космос»**.

В программе Кубка состоятся презентации новых продуктов, технологий в области индустрии питания и ресторанного дела, дегустации. В рамках программы мероприятий пройдет серия практических мастер-классов от именитых мировых шеф-поваров и судей международной категории.

II. ПРАВИЛА УЧАСТИЯ И НОМИНАЦИИ ДЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ И КОМАНДНЫХ СОСТЯЗАНИЙ КУБКА

2.1. Общие правила для участников состязаний.

- Индивидуальная форма участия.
- Возрастные категории: юниоры (возраст от 16 до 22 лет) и профессионалы (возраст от 23 лет и старше).
- Каждый участник может принять участие в одной или нескольких номинациях.
- Участник обязательно выступает в профессиональной одежде (белый китель, колпак, фартук), специализированная обувь, одноразовые перчатки), за исключением

номинации «Национальный стол». Организатор оставляет право за собой наносить на китель участника логотипы партнеров.

- Время участия в номинации строго ограничено. За превышение установленного срока приготовления из результатов выступления участников вычитаются штрафные баллы (1 минута = 1 штрафной балл). В случае превышения времени выполнения конкурсного задания более 10 минут участник дисквалифицируется.
- Рабочие места участников будут оснащены следующим оборудованием: рабочие столы, индукционная плита, холодильник, печь для выпечки. При необходимости можно использовать любое другое профессионального оборудование, наличие которого обеспечивается самостоятельно.
- Участники соревнований должны привезти с собой все ингредиенты (продукты, специи и др.), кухонный инвентарь (сковороды, сотейники, кастрюли, ножи и др.), необходимые для приготовления конкурсных заданий, а также тарелки для подачи и презентации готовых конкурсных блюд. Содержимое боксов участников проверяется членами жюри перед вносом на площадку.
- Тарелки для презентации должны быть белыми, круглыми, диаметром не менее 28 см.
- Разрешается использовать любые элементы декора блюд. Элементы декора, предполагающие длительный процесс изготовления (более времени, отводимого на выполнение конкурсного задания) разрешается приготовить заранее.

2.2. Примечания для предварительной подготовки.

1. овощи / фрукты - предварительно очищены, но не приготовлены;
2. паста и тесто подготовлены, но не приготовлены;
3. рыба / мясо - порционно нарезаны и замаринованы (если технологией приготовления предусмотрено предварительное маринование), но не фаршированы и термически не обработаны. Курица и рыба может быть подготовлены в виде полуфабриката без костей (без кожи и костей), но не нарезана.

- Все оборудование и ингредиенты должны быть подготовлены на рабочем месте за 5 минут до начала соревнования.
- Члены жюри будут уделять особое внимание порядку, гигиене и чистоте рабочего места.
- В течение указанного времени участник должен приготовить и представить 2 порции каждого блюда согласно номинации в индивидуальной подаче и оформлении.
- Через 15 мин после окончания конкурсного времени, рабочее место должно быть убрано и освобождено.
- Для презентации всех блюд предоставляется демонстрационный стол размером не менее 0,8 x 0,8 м.
- Участники конкурсных номинаций должны зарегистрировать свое присутствие у организаторов не позднее, чем за час до начала номинации.

2.3. Номинации для профессионалов (от 23 лет).

Номинации	Условия и примечания	
Аутентичное блюдо белорусской кухни в	<i>Участники номинации могут использовать аутентичные техники приготовления национальных</i>	

современной интерпретации	<i>блюд, сочетая с современными технологиями и собственным авторским стилем.</i>	
Основное блюдо из птицы	<i>Приветствуется креативный подход, нестандартная, эффектная подача и сбалансированность вкуса.</i>	
Основное блюдо из мяса	<i>Рекомендуется продемонстрировать собственные разработки, базовые знания в работе с продуктами, владение современными кулинарными технологиями, собственный стиль и умение создавать интересные оригинальные вкусовые композиции блюд.</i>	
Основное блюдо из рыбы	<i>Оценивается мастерство, сложность изготовления, авторская подача.</i>	
Ресторанный десерт		
Примечание для вышеперечисленных номинаций (Аутентичное блюдо белорусской кухни, блюда из птицы, рыбы, мяса; ресторанный десерт). Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление (публичное приготовление на конкурсной площадке в оборудованном боксе) и презентацию одного блюда в количестве двух идентичных порции в индивидуальной подаче (одна порция для оценивания жюри, другая – на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен подготовить заранее табличку с названием блюда и кратким описанием для публичной презентации (ингредиенты, используемые технологии приготовления). Для членов жюри – технологическую карту на русском языке.		
Национальный стол (работа вне бокса)	<i>Номинация дает возможность участникам раскрыть творческий потенциал, продемонстрировать знание гастрономии различных регионов, стран, кулинарных и национальных традиций с собственным видением приготовления и оформления блюд.</i> Готовые блюда, посуду, белье, элементы декора участники обеспечивают самостоятельно. На оформление и подготовку отводится 3 часа. Защита конкурсной работы перед членами жюри проходит в течение 10 минут. К защите допускаются конкурсанты, как в кителях, так и в национальных костюмах либо костюме, подходящем стилю оформления стола. Допускается индивидуальная и командная защита. Нужно предусмотреть дегустацию всех представленных блюд членами жюри. Для презентации оргкомитетом предоставляется стол размером 1,20х0,80м или 2 стола 0,8х0,8 м. Стол должен быть оформлен в национальных традициях. Представлены блюда, раскрывающие национальный колорит, традиции, особенности. Допускается представление не только страны, но и отдельно взятого региона.	
ШЕФ-ПОВАР ГОДА на приз «БРИЛЛИАНТОВЫЙ КОЛПАК»	<i>Одна из самых сложных и интересных номинаций. Участники демонстрируют авторский стиль, подачу, собственные наработки, а также знания техник и технологий кулинарии.</i>	

	Готовят три ресторанные блюда: холодную закуску, основное блюдо и десерт в количестве двух идентичных порции в индивидуальной подаче (одна порция для оценивания жюри, другая – на демонстрационный стол для публичной презентации) в ходе публичного приготовления на конкурсной площадке в оборудованном боксе из любых продуктов, обеспечиваемых самостоятельно. Участник должен подготовить заранее табличку с названием блюда и кратким описанием для публичной презентации (ингредиенты, используемые технологии приготовления). Для членов жюри – технологическую карту на русском языке. Для приготовления предоставляется 120 мин. Через 15 мин после окончания конкурсного времени, рабочее место должно быть убрано.
Командное участие ГРАН-ПРИ (черный ящик)	<i>В номинации принимают участие команды из трех поваров.</i> <i>Набор продуктов для приготовления блюд будет известен только в начале соревнования.</i> Для приготовления предоставляется 90 мин (публичное приготовление на конкурсной площадке в оборудованном боксе). Команда должна приготовить и представить три блюда в количестве двух идентичных порции в индивидуальной подаче (одна порция для оценивания жюри, другая – на демонстрационный стол для публичной презентации): холодную закуску, основное (горячее) блюдо и десерт. Каждая команда получает от организаторов идентичный набор продуктов. В течение 10 минут с момента начала соревнования председатель каждой команды должен представить на рассмотрение жюри меню своей команды. Жюри будет оценивать рациональность и полноту использования (важно использовать как можно больше компонентов из предложенного набора) предоставленных продуктов, качество и слаженность работы, оригинальность кулинарных решений. Предоставляются дополнительно: соль, сахар, масло растительное, уксус, мука. Для презентации приготовленные блюда размещаются на демонстрационном столе размером не менее 0,8 м x 0,8м. Команда должна кратко охарактеризовать приготовление блюда, обосновать свой выбор и кулинарное решение членам жюри. Закуска презентуется через 30 мин после начала соревнований, основное блюдо через 60 мин, десерт через 85 мин.

2.4. Номинации для юниоров (от 16 до 23 лет).

Номинации	Условия и примечания	
Аутентичное блюдо белорусской кухни в современной интерпретации	<i>Участники номинации могут использовать аутентичные техники приготовления национальных блюд, сочетая с современными технологиями и собственным авторским стилем.</i>	
Основные блюда из птицы	<i>Приветствуется креативный подход, нестандартная, эффектная подача и сбалансированность вкуса.</i>	
Основное блюдо из мяса	<i>Рекомендуется продемонстрировать собственные разработки, базовые знания в работе с продуктами, владение современными кулинарными технологиями, собственный стиль и умение создавать интересные оригинальные вкусовые композиции блюд.</i>	
Основное блюдо из рыбы	<i>Оценивается мастерство, сложность изготовления, авторская подача.</i>	
Ресторанный десерт		
Примечание для вышеперечисленных номинаций (Аутентичное блюдо белорусской кухни, блюда из птицы, рыбы, мяса; ресторанный десерт). Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление (публичное приготовление на конкурсной площадке в оборудованном боксе) и презентацию одного блюда в количестве двух идентичных порции в индивидуальной подаче (одна порция для оценивания жюри, другая – на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен подготовить заранее табличку с названием блюда и кратким описанием для публичной презентации (ингредиенты, используемые технологии приготовления). Для членов жюри – технологическую карту на русском языке.		
Национальный стол (работа вне бокса)	<i>Номинация дает возможность участникам раскрыть творческий потенциал, продемонстрировать знание гастрономии различных регионов, стран, кулинарных и национальных традиций с собственным видением приготовления и оформления блюд.</i> Готовые блюда, посуду, белье, элементы декора участники обеспечивают самостоятельно. На оформление и подготовку отводится 3 часа. Защита конкурсной работы перед членами жюри проходит в течение 10 минут. К защите допускаются конкурсанты, как в кителях, так и в национальных костюмах либо костюме, подходящем стилю оформления стола. Допускается индивидуальная и командная защита. Нужно предусмотреть дегустацию всех представленных блюд членами жюри. Для презентации оргкомитетом предоставляется стол размером 1,20х0,80м или 2 стола 0,8х0,8 м. Стол должен быть оформлен в национальных традициях. Представлены блюда, раскрывающие национальный колорит, традиции, особенности.	

	Допускается представление не только страны, но и отдельно взятого региона.	
ПОВАР ГОДА на приз «БРИЛЛИАНТОВЫЙ КОЛПАК»	Готовят три ресторанные блюда: холодную закуску, основное блюдо и десерт в количестве двух идентичных порции в индивидуальной подаче (одна порция для оценивания жюри, другая – на демонстрационный стол для публичной презентации) в ходе публичного приготовления на конкурсной площадке в оборудованном боксе из любых продуктов, обеспечиваемых самостоятельно. Участник должен подготовить заранее табличку с названием блюда и кратким описанием для публичной презентации (ингредиенты, используемые технологии приготовления). Для членов жюри – технологическую карту на русском языке. Для приготовления предоставляется 120 мин. Через 15 мин после окончания конкурсного времени, рабочее место должно быть убрано.	

2.5.

Номинация «ГРАНД-ШЕФ ОТЕЛЯ»

ГРАНД-ШЕФ ОТЕЛЯ	<i>Престижное и захватывающее соревнование шефов и су-шефов 4-5* отелей. Участники представляют свой отель, демонстрируют корпоративный стиль, посуду, фирменную подачу, свои знания и навыки в области кулинарии.</i> Готовят 2 любых блюда с учетом концепции и специализации отеля: одно блюдо – для обслуживания по типу «Шведский стол», второе – для А-ля карт. Блюдо для обслуживания по типу «Шведский стол» готовится, оформляется и подается в 2 функциональных емкостях из нержавеющей стали размером 176×325 мм высотой 20... 100 мм (в зависимости от типа блюда). Для А-ля карт блюдо готовится в количестве двух идентичных порции в индивидуальной подаче (одна порция для оценивания жюри, другая – на демонстрационный стол для публичной презентации) в ходе публичного приготовления на конкурсной площадке в оборудованном боксе из любых продуктов, обеспечиваемых самостоятельно. Участник должен подготовить заранее табличку с названием блюд и кратким описанием для публичной презентации (ингредиенты, используемые технологии приготовления). Для членов жюри – технологические карты на русском языке. Для приготовления предоставляется 100 мин. Через 15 мин после окончания конкурсного времени, рабочее место должно быть убрано.	
------------------------	---	--

III. ПРАВИЛА УЧАСТИЯ И НОМИНАЦИИ АРТ-КЛАССА

3.1. Правила участия в Арт-классе Кубка.

- Индивидуальная форма участия.
- Представленные на конкурс блюда и/или оформление презентационного стола должны соответствовать теме Арт-класса.
- Организатор предоставляет 3 часа для выставления Кулинарного арт-класса.
- Участие принимают повара в возрасте от 16 до 22 лет (юниоры) и повара, и шеф-повара от 23-х лет (профессионалы).
- Участник может заявиться в одной или двух номинациях.
- Каждый экспонат может быть принят на конкурс только один раз.
- Участник выступает в профессиональной одежде (белый китель, колпак, фартук, брюки черного цвета, специализированная обувь, одноразовые перчатки). Организатор оставляет право за собой наносить на китель участника наклейки логотипов партнеров.
- Изделия выставляют на экспозицию в зоне проведения Конкурса, где жюри оценивает подачу и презентацию блюд.
- Организатор представляет стол 0,8 × 1,2 м или два стола 0,8 х 0,8 м с одной розеткой 220В. В целях безопасности запрещается разбирать столы или добавлять свои собственные столы.
- Стоимость материалов для выставочных образцов и декораций – за счет экспонента.
- Демонстрационный стол можно оформить аксессуарами (драпировка, свечи, подсветка, цветы и др.). Декорация не является составной частью зачетной экспозиции, но производит общее впечатление.
- К конкурсным блюдам на экспозиции необходимо установить табличку размером 10х15 см. Информация должна содержать названия блюд, основной состав ингредиентов.
- Таблички и экспонаты должны иметь одинаковую маркировку для обозначения их должным образом. Организатор имеет право удалить таблички, не соответствующие стандартным требованиям кулинарного искусства.
- Каждый участник получит отзыв от судейской коллегии в первый день соревнований.

3.2. Номинации Арт-класса Кубка.

Участники Кубка привозят с собой, изготовленные заранее без посторонней помощи следующие блюда Кулинарного Арт-класса:

1. *Закуска (fingerfood)*

- Четыре (4) различных вида закусок для шести (6) человек.
- Вес каждой: 10 – 20 г, чтобы можно было съесть за один раз.
 - Следует подавать на фарфоре, стекле, чашках, ложках или любой другой подходящей посуде. Дополнительные столовые приборы не допускаются.
 - Можно подавать с соусом для макания.
 - Два (2) разных вида готовятся холодными и подаются холодными.
 - Два (2) разных вида готовятся горячими и подаются холодными.
 - Одна (1) тарелка, по одной (1) части каждой закуски для презентации.

2. *Праздничное меню*

Одно (1) праздничное меню на одного (1) человека, состоящее из 5 блюд (включая десерт).

IV.ПРОЦЕДУРА ОЦЕНКИ И НАГРАЖДЕНИЯ

4.1. Оценка и награждение участников индивидуальных и командных состязаний Кубка.

- **Судейство индивидуальных и командных состязаний Кубка** осуществляет жюри международного уровня, в состав которого входят специалисты высокого класса, судьи WACS (Всемирная ассоциация кулинаров и кондитеров).
- **Определение победителей состязаний.**

Критерии оценки:

- Презентация и инновации – 30 баллов.
- Состав – 30 баллов.
- Правильная профессиональная подготовка – 30 баллов
- Подача и сервировка – 10 баллов.

Максимальное общее количество баллов: 100 баллов.

- **Награждение победителей индивидуальных и командных состязаний.**

Победители получают золотую, серебряную и бронзовую медали, дипломы.

Медали вручают в соответствии с набранными баллами:

- 100 – 91 баллов => золотая медаль
- 90 – 81 баллов => серебряная медаль
- 80 – 71 баллов => бронзовая медаль
- 70 – 61 баллов => диплом

Звание и кубок «Гранд-шеф отеля», призы «Бриллиантовый колпак» и Гран-при Кубка получает участники и команда, набравшие наибольшее количество баллов в соответствующей номинации.

Победителям могут вручаться призы от партнеров Кубка, сертификаты на обучающие мастер-классы, курсы и стажировки.

4.2. Оценка и награждение участников Арт-класса Кубка.

- **Судейство Арт-класса Кубка** осуществляет жюри международного уровня, в состав которого входят специалисты высокого класса, судьи WACS (Всемирная ассоциация кулинаров и кондитеров).

- жюри может разрезать любой из экспонатов при необходимости;
- кулинарные блюда не будут пробовать;
- решения жюри окончательны и не подлежат обжалованию.

- **Определение победителей Арт-класса Кубка.**

Критерии оценки:

- Презентация и инновации – 30 баллов.
- Состав – 30 баллов.
- Правильная профессиональная подготовка – - 30 баллов
- Подача и сервировка – 10 баллов.

Максимальное общее количество баллов: 100 баллов.

- Награждение победителей участников Арт-класса Кубка.

В зависимости от набранного количества баллов участникам Арт-класса Кубка присваиваются следующие *награды*:

- 100 – 91 баллов => золотая медаль
- 90 – 81 баллов => серебряная медаль
- 80 – 71 баллов => бронзовая медаль
- 70 – 61 баллов => диплом

Участники Арт-класса награждаются золотой, серебряной и бронзовой медалью, дипломом. Победителям могут вручаться призы от партнеров Кубка, сертификаты на обучающие мастер-классы, курсы и стажировки.

V. КОНТАКТЫ

По всем вопросам, связанным с проведением и участием в Международном Кулинарном Кубке, обращаться к Организатору по телефонам: (+375 17)259-18-29, (+375 29)686-41-29.

эл.адрес: cakes_school@list.ru

официальный сайт: www.bcmagazine.by