

МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК – 2021

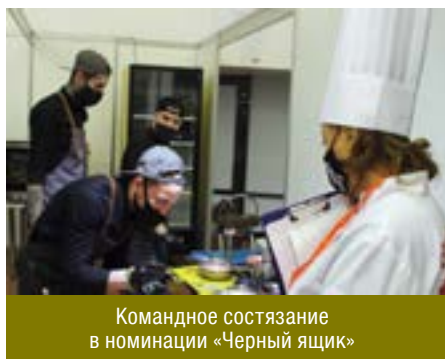
Международный кулинарный кубок – 2021 прошел 9 – 12 ноября в Минске в рамках 27-й международной специализированной выставки-ярмарки «Продэкспо» и 6-го Международного хлебного салона. В 2021 году конкурс проходил в двух форматах – «Арт-класс» и практические соревнования в боксах в режиме реального времени.

В «Арт-классе» Кубка кулинары представили приготовленные заранее блюда в **номинациях «Закуски» и «Праздничное меню»**. Здесь оценивалось мастерство, сложность, сервировка и авторская подача блюд. «Арт-класс» конкурса позволил участникам раскрыть свой творческий талант и продемонстрировать профессиональные навыки.

В боксах конкурсной площадки, оснащенных современным оборудованием, предоставленным **официальным партнером Кубка, белорусским производителем – компанией Enteco-Master**, состоялась **серия зрелищных практических индивидуальных и командных соревнований в режиме реального времени**. Зрители и судьи стали свидетелями жаркой, захватывающей борьбы

между талантливыми и амбициозными мастерами кулинарного дела.

Проявить себя можно было в **номинациях «Аутентичное блюдо белорусской кухни в современной интерпретации», «Основное блюдо из птицы», «Основное блюдо из мяса», «Основное блюдо из рыбы», «Ресторанный десерт», «Национальный стол»** (работа вне бокса).



Командное состязание
в номинации «Черный ящик»

Гран-при конкурса присуждалось по итогам командных состязаний в **номинации «Черный ящик»**. В номи-

нации принимали участие команды из трех поваров, представлявшие ООО «Гараж Франчайзинг» и РУП ПТГК Октябрьский, а также сборная команда шеф-поваров г. Минска. Набор продуктов для приготовления блюд стал известен только в начале соревнования. Из представленных продуктов команда за 90 минут должна была приготовить и представить на суд жюри три блюда: холодную закуску, основное блюдо и десерт. Судьи оценивали рациональность (целесообразность) использования продуктов, входящих в состав блюд, методы работы, оригинальность, кулинарные умения и знания каждой команды.



Командное состязание
в номинации «Черный ящик»



Арт-класс.
Шумель Анна. Золото



Участники арт-класса Кулинарного Кубка 2021

В рамках конкурса также прошло соревнование **за звание «ШЕФ ГОДА» и приз «Бриллиантовый колпак»**. Это одна из самых сложных и интересных номинаций. Из собственных продуктов повара готовили три ресторанных блюда: холодную закуску, основное блюдо и десерт. Лимит времени был установлен в 120 минут. Участники демонстрировали авторский стиль, подачу, собственные наработки, а также знания техник и технологий кулинарии.



Арт-класс. Дрозд Владислава. Золото

В кулинарном арт-классе золото у шеф-повара @cafe_bar90e и преподавателя школы Saharini **Каменских Станислава** из Бреста. Также золотые медали увезли с собой подающие большие надежды учащиеся колледжей: **Шумель Анна** (УО «Берестовицкий лицей»), **Полесова Алена** (УО «Витебский государственный индустриальный колледж»), **Щербакова Алена** (УО «Ошмянский государственный аграрно-экономический колледж»), **Дрозд Владислава** (УО «Новогрудский государственный профессиональный сельскохозяйственный лицей») и **Станкевич Елена** – мастер производственного обучения УО «Гродненский профессиональный технологический колледж». Золото и



Арт-класс. Станкевич Елена. Золото



Арт-класс. Каменских Станислав. Золото



Арт-класс. Щербакова Алёна. Золото



Арт-класс. Полесова Алена. Золото



Арт-класс. Колупанович Аделина. Золото



Самая младшая участница конкурса
Аделина Колупанович (10 лет)

у самой младшей участницы Кубка десятилетней **Колупанович Аделины!**

По итогам ярких соревнований в боксах золото у **Артемяева Александра** (основное блюдо из рыбы) ООО «Гараж Франчайзинг», **Гриб Екатерины** (основное блюдо из мяса) УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий», **Полесовой Алены**, УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» и **Москаленко Юлии**, ресторан «Салют» (ресторанный десерт).

ГРАН-ПРИ Кулинарного кубка – 2021 завоевала сборная команда шеф-поваров во главе с **Дорошко Владиславом**. В состав команды также вошли **Волков Антон** и **Завадский Викентий**. Приз «**Бриллиантовый колпак**» и звание «**ШЕФ ГОДА 2021**» получили **Окунев Егор**, УО «Витебский государственный индустриальный колледж» и **Дорошко Владислав**, ресторан Madame Koko («Мадам Коко»!).

Судейство арт-класса и соревнований в боксах осуществляло жюри международного уровня: **Шрамко Мария** (Исландия) – многократный победитель мировых конкурсов, чемпионка мира и Олимпийских игр, член Ассоциации кулинаров Исландии, сертифицированный судья международной категории WACS; **Маковка Павел** (Республика Беларусь) – председатель БОО «Федерация шеф-поваров и кондитеров», почетный член Ассоциации шеф-поваров Украины, судья международной категории; **Мацикова Ольга** (Республика Беларусь) – главный эксперт кулинарного искусства WorldSkills Belarus, проректор Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий; **Чикилевский Александр** (Республика Беларусь) – глава Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси, бренд-шеф ресторанов белорусской кухни «Литвины», сертифицированный судья WACS, член Ассоциации шеф-поваров Украины.

Организаторы: журнал «Пекарь&Кондитер», Национальный выставочный центр «Белэкспо», БОО «Федерация шеф-поваров и кондитеров» при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Министерства образования Республики Беларусь, УО РИПО.



Награждение победителей.
ШЕФ ГОДА 2021 Окунев Егор,
ГРАН-ПРИ – Волков Антон,
Дорошко Владислав
(**ШЕФ ГОДА 2021**), Завадский Викентий



Работа жюри



Работа жюри



Награждение. Каменских Станислав.
Золото в арт-классе Кулинарного кубка – 2021

Отзывы членов жюри Международного кулинарного кубка – 2021

**Павел Маковка (Республика Беларусь) –
председатель БОО «Федерация шеф-поваров и кондитеров».**

Хочется в первую очередь сказать слова благодарности организаторам Кулинарного кубка – 2021 за то, что все-таки он состоялся в наше непростое время. Спасибо за возможность участвовать в таком интересном и нужном мероприятии отраслевому журналу «Пекарь&Кондитер», НВЦ «Белэкспо» и БОО «Федерация шеф-поваров и кондитеров». Очень порадовали конкурсные соревнования в боксах, где можно было наблюдать за блестящей работой шефов и командным участием. Слаженная, виртуозная работа поваров – это поистине захватывающее зрелище. Особенно впечатлила номинация «Шеф-года», где сразились и победили сильнейшие из сильнейших – Окунев Егор и Дорошко Владислав. Хотелось бы пожелать, чтобы на конкурсе 2022 года было еще больше участников, чтобы дух соперничества не покидал площадку и, конечно, хотелось бы, чтобы присоединились коллеги из-за рубежа. Хочется поздравить всех участников, призеров и победителей, пожелать успехов, творческого развития и достижения поставленных целей. До встречи на конкурсных площадках Кубка в 2022 году!

**Ольга Мацикова (Республика Беларусь) –
главный эксперт кулинарного искусства WorldSkills Belarus в Беларуси, проректор УО БГУТ.**

Международный кулинарный кубок в рамках выставки «Продэкспо» – это единственный профессиональный кулинарный конкурс для представителей сектора HoReCa, где они могут посоревноваться, обменяться опытом, получить толчок к развитию. А для учащихся колледжей, лицеев – это еще и уникальная возможность получить уверенность в профессии, приобрести опыт, который может послужить трамплином к профессиональному развитию, к пониманию себя в профессии.

Большое спасибо организаторам за то, что есть такой профессиональный конкурс у нас в Республике Беларусь. Хочется надеяться, что с каждым годом количество участников будет увеличиваться и уровень профессионального мастерства возрастать.

**Александр Чикилевский (Республика Беларусь) –
глава Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси, бренд-шеф ресторанов белорусской кухни «Литвины».**

Кулинарный кубок – 2021 порадовал большим количеством молодых участников, учащихся профессиональных кулинарных учебных заведений. Для многих, наверное, это первое такое значимое событие. И понятно их волнение, но хотелось бы от ребят более внимательного подхода к своим работам, стараться сделать их более презентабельно, что ли. В этом им, конечно, должны помочь их преподаватели. Но были работы среди юниоров, которые приятно удивили. В любом случае очень хорошо, что в это сложное время, получилось провести подобный конкурс. Это отличный опыт для кулинаров, как начинающих, так и маститых. Я надеюсь, и в дальнейшем повара смогут иметь возможность участвовать в таких мероприятиях, получать ценный опыт и завоевывать призовые места.