

СОГЛАСОВАНО

**Заместитель Министра
сельского хозяйства
и продовольствия
Республики Беларусь**



**Шагойко В.В.
2024 г.**

УТВЕРЖДЕНО

**Приказом
ЧИУП «Овсянникова и К»**

№18/24 от 23 июля 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

Конкурса кондитерского мастерства «БЕЛАРУСЬ КОСМИЧЕСКАЯ»

**в рамках
9-го Международного хлебного салона
и 30-й международной выставки-ярмарки
«ПРОДЭКСПО-2024»**

12 – 15 ноября 2024 года

**Беларусь, Минск
2024**

Общие положения

1.1. Цели конкурса

Конкурс кондитерского мастерства «БЕЛАРУСЬ КОСМИЧЕСКАЯ» (далее Конкурс) проводится с целью поддержки и продвижения кондитерского производства страны; популяризации профессии «Кондитер», совершенствования профессионального мастерства кондитеров; формирования современной культуры кондитерского производства.

1.2. Организаторы конкурса

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, ЧИУП «Овсянникова и К» – издатель научного, производственно-практического журнала «Пекарь&Кондитер», Национальный выставочный центр «Белэкспо».

1.3. Время и место проведения

Конкурс проводится в рамках 9-го Международного хлебного салона и 30-й международной выставки-ярмарки «Продэкспо-2024» 12-15 ноября 2024 года. Адрес проведения: г.Минск, пр-т Победителей 20/2 (Футбольный манеж).

II. Условия участия

Для участия в Конкурсе необходимо заполнить заявку и договор на участие и выслать их в адрес Организатора.

III. Проведение конкурса

3.1. Номинации Конкурса

Участники оформляют конкурсный стенд в виде КЭНДИ-БАРА на тему «БЕЛАРУСЬ КОСМИЧЕСКАЯ».

Составляющие конкурсного стенда (номинации), оцениваемые судьями:

1. Кондитерская арт-композиция (скульптура или торт) на тему «БЕЛАРУСЬ КОСМИЧЕСКАЯ» (ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ). Минимальная высота арт-композиции – 70 см.; основание композиции не должна превышать 80x80 см. Арт-композиция изготавливается на макетах. Арт-композиция может быть выполнена из любого пищевого материала: карамель (изомальт), мастика, шоколад, марципан и другого. Все элементы украшений должны быть съедобными. Допускается использование разрешенных пищевых красителей. Арт-композиция не дегустируется членами жюри.

2. Нарезные пирожные 2 видов: с отделочным полуфабрикатом с использованием шоколада, шоколадной глазури и с отделочным полуфабрикатом с использованием фруктов, ягод и продуктов их переработки (ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ) по 9 нарезанных порций каждого

вида (6 порций – для демонстрации на стенде конкурсанта (КЭНДИ-БАРЕ), 3 порции – для дегустации членами жюри; всего – 18 порций). Пирожные должны соответствовать теме Конкурса. Размер порций на усмотрение участников, вес до 100 г. Участник должен предоставить жюри рецепты пирожных.

3. Оформление КЭНДИ-БАРА.

Для оформления *конкурсного стенда (КЭНДИ БАРА)* можно использовать: пирожные, капкейки, кейк-попсы, кейк-боллы, печенье, пряники, макарунс, маршмеллоу, конфеты и другие кондитерские изделия ручной работы или изделия, выпускаемые предприятием, делегировавшим кондитера на конкурс (не более 5 видов изделий без упаковки, оберток и этикеток).

Разрешается представление штучных кондитерских изделий (без упаковки и в упаковке) для дегустации посетителями выставки на конкурсном стенде после оценки работ жюри конкурса (кондитерские изделия, используемые для оформления *конкурсного стенда* снимать со стенда и использовать для дегустации запрещается).

3.2. Порядок проведения Конкурса

– Для оформления КЭНДИ-БАРА каждому Участнику предоставляется выставочный стенд площадью 4 м², включающий: белые панели высотой 2,5 м и шириной 1 м (6 шт.), фризную панель с названием предприятия, направившего участника или именем участника для индивидуальных кондитеров; стол 800x1200 или 2 стола 800x800 мм, 2 стула, электрическую розетку 220 В.

– Все изделия и инвентарь, необходимые для оформления конкурсного стенда (КЭНДИ-БАРА) Участник привозит с собой.

– Используемые участниками изделия, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

– Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки). Организатор оставляет за собой право наклейки логотипов Партнеров.

- Запрещается предоставлять на Конкурс кондитерские *арт-композиции*, выставляемые ранее на других конкурсных и выставочных мероприятиях.

– Каждому участнику Конкурса будет предоставлена возможность общения с членами жюри для обсуждения представленных работ, высказывания замечаний, рекомендаций и пожеланий.

– В случае несоблюдения общих правил и положений, жюри имеет право применить штрафные санкции в размере от 1 до 30 баллов за: несоответствие внешнего вида участника, чистоту рабочего места; несоблюдение временных рамок; несоответствие экспозиции участника требованиям Конкурса.

3.3. Время выполнения конкурсных заданий

– На оформление конкурсного стенда (КЭНДИ-БАРА) каждому конкурсанту предоставляется 3 часа.

IV. Порядок определения победителей Конкурса

4.1. Оценка работ и состав жюри

– Оценка конкурсных работ осуществляется членами жюри международного уровня. В состав жюри входят профессиональные кондитеры, неоднократные победители многих международных конкурсов; в том числе международные судьи WACS.

– Оценка работ фиксируется в оценочных листах и заверяется подписью члена жюри.

– Решение жюри Конкурса является окончательным и оформляется протоколом заседания, утверждаемым председателем и представителем Организатора конкурса.

– На время проведения оценки судьями конкурсных стендов участникам Конкурса и посетителям выставки запрещен вход на конкурсную площадку.

4.2. Критерии оценки работ

4.2.1. Кондитерская арт-композиция:

– внешний вид, эстетическое восприятие, подбор цветов – **0 – 20 баллов;**

– категория сложности работы с использованием различных техник – **0 – 20 баллов;**

– качество исполнения, аккуратность – **0 – 20 баллов;**

– оригинальность концепции и формы, реализация собственных идей – **0 – 20 баллов;**

– соответствие выбранной теме – **0 – 20 баллов.**

4.2.2. Нарезные пирожные:

– презентация (общее впечатление, аппетитность, эстетичность, соответствие теме) – **0 – 30 баллов;**

– органолептические свойства – **0 – 30 баллов.**

– профессиональное приготовление. Жюри оценивает наиболее удачный выбор продуктов, соответствующих заданию – **0 – 20 баллов;**

– творческий подход, креативность, современность – **0 – 20 баллов;**

4.2.3. Оформление КЭНДИ-БАРА:

– презентация (общее впечатление, эстетичность, соответствие теме) – **0 – 60 баллов;**

– творческий подход, креативность, современность – **0 – 20 баллов;**

– используемые в оформлении не дегустируемые кондитерские изделия (количество видов изделий, качество, соответствие теме) – **0 – 20 баллов.**

Максимальная сумма баллов в каждой номинации – 100.

4.3. Оценочная балльная шкала Конкурса

250-300 – ЗОЛОТО
200-249 – СЕРЕБРО
150-199 – БРОНЗА
100-149 – ДИПЛОМ

4.4. Определение победителей

- В зависимости от набранного количества баллов, победителям Конкурса присваиваются следующие места и вручаются соответствующие **награды**: Гран-при (*Кубок Гран-при*), Золото (*Золотая медаль*), Серебро (*Серебряная медаль*), Бронза (*Бронзовая медаль*);
- Участники Конкурса, не завоевавшие призовые места, отмечаются *Дипломом участника* Конкурса кондитерского мастерства «БЕЛАРУСЬ КОСМИЧЕСКАЯ».
- *Гран-при Конкурса* получает участник, набравший наибольшее общее количество баллов в трех номинациях Конкурса.

V. Награждение победителей

- Вручение наград и дипломов победителям Конкурса будет проходить на торжественной церемонии с участием членов жюри, организаторов, партнеров, приглашенных гостей, средств массовой информации на главной сцене выставки-ярмарки «Продэкспо-2024».
- Победителям и участникам Конкурса, занявшим призовые места, будут вручены сертификаты на обучающие курсы и программы, а также другие призы и подарки от партнеров.

КОНТАКТЫ

По всем вопросам, связанным с проведением и участием в Конкурсе,

обращайтесь 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