

**СОГЛАСОВАНО**

**УТВЕРЖДЕНО**



Заместитель Министра  
сельского хозяйства  
и продовольствия  
Республики Беларусь

Шагойко В.В.  
2023 г.

Приказом  
ЧГУП «Овсянникова и К»

№15/23 от 21 июля 2023 года

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

# **КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА КОНДИТЕРОВ «ВЫСОКАЯ МОДА В КОНДИТЕРСКОМ ИСКУССТВЕ»**

в рамках  
Международного хлебного салона  
и Международной специализированной  
выставки-ярмарки «ПРОДЭКСПО»

Беларусь, Минск

## I. Общие положения

### 1.1. Цели конкурса

Конкурс профессионального мастерства кондитеров «Высокая мода в кондитерском искусстве» (далее Конкурс) является уникальным событием, отображающим современные тенденции в кондитерской моде и проводящим параллель между кондитерским искусством и творениями дизайнеров и кутюрье. Конкурс проводится в целях популяризации профессии «Кондитер»; совершенствования профессионального мастерства; формирования современной культуры кондитерского производства.

### 1.2. Организатор конкурса

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, ЧИУП «Овсянникова и К» – учредитель и издатель ведущего отраслевого журнала «Пекарь&Кондитер», Национальный выставочный центр «Белэкспо».

### 1.3. Время и место проведения

Конкурс проводится в рамках ежегодного Международного хлебного салона и международной специализированной выставки-ярмарки «Продэкспо» в г.Минске, Республика Беларусь.

## 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:

**Кондитерская арт-композиция в стиле нарядных платьев** (свадебные наряды, народные костюмы, наряды от кутюрье и другие) (домашнее задание). Рядом с работой должен быть продемонстрирован **манекен в нарядном платье (костюме), соответствующем арт-композиции**. Минимальная высота арт-композиции – 70см.; 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. Украшения из съедобных ингредиентов** (домашнее задание). Украшения должны составлять комплект из двух элементов, дополняющих костюм, представленный на экспозиции. Украшения могут быть выполнены из любого пищевого материала: карамель (изомальт), мастика, шоколад, марципан и другого. Возможно использования каркаса.

**3. Птифуры с дегустацией.** Представляется композиция из 4 различных видов птифур по 9 штук каждого вида (6 шт – для демонстрации на стенде конкурсанта, 3 шт – для дегустации членами жюри; всего – 36 штук). 2 вида птифур

представляются как домашнее задание, 2 вида птифур – изготавливаются в присутствии членов жюри на действующей конкурсной площадке. Размер птифур на усмотрение участников, вес от 10 до 30 г. Птифуры должны быть выполнены в едином стиле с арт-композицией. Участник должен предоставить жюри рецепты птифур.

### **3.2. Порядок проведения Конкурса**

– Для демонстрации кондитерской арт-композиции и украшений из съедобных ингредиентов (номинации 1,2) каждому Участнику предоставляется выставочный стенд площадью 4 м<sup>2</sup>, включающий белые панели высотой 2,5 м и шириной 1 м (6 шт.), фризовую панель с названием предприятия, направившего участника или именем участника – для индивидуальных кондитеров; стол 800x1200 или 2 стола 800x800 мм, 2 стула, эл.розетку 220 В.

– 3-я номинация Конкурса *Птифуры* проводится на специальном стенде, оснащённом следующим оборудованием: конвекционная печь, микроволновая печь, индукционная плита, холодильник, разделочный стол.

– Все сырьё и инвентарь, необходимые для изготовления и демонстрации конкурсных заданий Участник привозит с собой.

– Используемое участниками сырьё для изготовления конкурсных заданий, должно соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

– Каждый участник должен иметь при себе санитарную книжку.

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

– 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 10 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 каждому конкурсанту предоставляется 3 часа.

– На изготовление птифур на стенде Конкурса каждому участнику предоставляется 2 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.

#### **4.2. Критерии оценки работ**

##### **4.2.1. Кондитерская арт-композиция в стиле нарядных платьев:**

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

– категория сложности работы – 0 – 20 баллов;

– мастерство исполнения, использование различных техник – 0 – 20 баллов;

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

– соответствие выбранной теме и наряду – 0 – 20 баллов.

##### **4.2.2. Украшения из съедобных ингредиентов:**

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

– категория сложности работы – 0 – 20 баллов;

– мастерство исполнения, использование различных техник – 0 – 20 баллов;

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

– соответствие выбранной теме и наряду – 0 – 20 баллов.

##### **4.2.3. Птифуры:**

– презентация (общее впечатление, аппетитность, эстетичность, пропорциональность) – 0 – 20 баллов;

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

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

– органолептические свойства – 0 – 40 баллов.

**Максимальная сумма баллов в каждой номинации – 100.**

#### **4.3. Оценочная балльная шкала Конкурса**

200-300 -ЗОЛОТО

100-199-СЕРЕБРО

90-99-БРОНЗА

80-89-ДИПЛОМ

#### **4.4. Определение победителей**

– В зависимости от набранного количества баллов победителям Конкурса присваиваются следующие награды: Гран-при, I, II и III места.

– 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».

– Участникам Конкурса, набравшим наибольшее количество баллов, будут вручены сертификаты на обучающие курсы, 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](mailto:cakes_school@list.ru). **Официальный сайт**: [www.bcmagazine.by](http://www.bcmagazine.by)