

# **ПОЛОЖЕНИЕ**

## **МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК**

**в рамках**

**Международного хлебного салона  
и выставки-ярмарки «ПРОДЭКСПО»**

**Беларусь, Минск**

# **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

## **1.1. Цели.**

**МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ КУБОК** (далее **Кубок**) проводится в целях раскрытия и поддержки талантов среди работников кулинарной отрасли, совершенствования профессионального мастерства и формирования современной культуры кулинарного дела.

## **1.2. Организаторы.**

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

## **1.3. Время и место проведения**

Точные даты и место проведения сообщается участникам Кубка не позднее 6-ти месяцев до его проведения.

## **1.4. Программа Кубка.**

### **1. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ И КОМАНДНЫЕ СОСТЯЗАНИЯ**

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».

### **2. АРТ-КЛАСС КУБКА**

Участники Кубка выставляют презентационный стол с конкурсными блюдами.

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

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

### 2.1. Общие правила для участников состязаний.

- Индивидуальная форма участия
- Участие принимают участники в возрасте от 16 до 22 лет (юниоры) от 23 (профессионалы)
- Каждый участник может принять участие в одной или нескольких номинациях
- Участник обязательно выступает в профессиональной одежде (белый китель, колпак, фартук, брюки черного цвета, 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 участников снимаются штрафные баллы.
- Рабочие места участников будут оснащены следующим оборудованием: рабочие столы, ванная моечная, индукционная плита, холодильник, пароконвекционная печь, шкаф шоковой заморозки (один на всех). При необходимости можно использовать собственную кухонную технику.
- Участники соревнований должны привезти с собой все ингредиенты (продукты, специи и др.), кухонный инвентарь и другое кухонное оборудование (сковородки, кастрюли, блендеры и др.), необходимые для приготовления конкурсных заданий, а также тарелку для презентации. Содержимое боксов участников проверяется маршалами перед вносом на площадку.
- Тарелка для презентации должна быть белая, круглая, диаметром не менее 28 см.
- Разрешаются следующие элементы декора: чипсы, микрогрин, спонж, азот, сухой лед (иметь с собой в специальных емкостях), гели, пудры.
- Не разрешается использовать: цветы, готовые молекулярные элементы и декорации, которые готовятся менее 2 часов.

### 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 предусмотрено предварительное маринование), но термически не обработаны и не начинены. Курица может быть без костей, но не нарезана.

- Все оборудование и ингредиенты должны быть приготовленные на рабочем месте за 15 минут до начала соревнования.
- Члены жюри будут уделять особое внимание гигиене и чистоте рабочего места.
- В течение указанного времени участник должен приготовить и представить 2 порции каждого блюда согласно номинации в индивидуальном представлении.

- Через 15 мин после окончания конкурсного времени, рабочее место должно быть убрано.  
В случае, если участник не укладывается в отведенное время, жюри снимает баллы или дисквалифицируют участника.
- Для презентации всех изделий предоставляется демонстрационный стол 0,8 x 0,8м.
- Участники практических классов должны зарегистрировать свое присутствие у организаторов не позднее, чем за час до начала номинации.

### 2.3. Номинации для профессионалов (от 23 лет).

Номинации	Условия
Аутентичное блюдо белорусской кухни в современной интерпретации	Участники номинации могут использовать аутентичные технологии приготовления национальных блюд, сочетая современными технологиями и собственным авторским стилем.
Основное блюдо из птицы	В номинации оценивается креативный подход, нестандартная подача и вкусовые вариации.
Основное блюдо из мяса	Номинация для тех, кто стремится продемонстрировать собственные наработки, базовые знания в работе с продуктом и нестандартные вкусовые решения.
Основное блюдо из рыбы	В номинации участники должны показать знание технологий мировой гастрономии, собственный стиль и умение создавать интересные вкусовые композиции блюд.
Ресторанный десерт	Номинация раскрывает творческий талант поваров и кондитеров, оценивается мастерство, сложность, вкусовые качества и авторская подача.
Национальный стол (работа вне бокса)	Номинация дает возможность участникам раскрыть творческий потенциал, продемонстрировать знание гастрономии различных регионов, кулинарных и национальных традиций с собственным видением приготовления блюд. Готовые блюда, посуду, белье, элементы декора участники заранее привозят с собой. На оформление и подготовку отводится 3 часа. Защита конкурсной работы перед членами жюри проходит в течение 10 минут. К защите допускаются конкурсанты, как в кителе, так и в национальных костюмах либо в костюме, подходящем стилю оформления стола. Допускается индивидуальная и командная защита. Нужно предусмотреть дегустацию всех представленных блюд членами жюри. Для презентации предоставляется стол размером 1,20x0,80 м или

	<p>стола 0,8x0,8 м.  <i>Стол должен быть оформлен в национальных традициях. Представлены блюда, раскрывающие национальный колорит, традиции, особенности. Допускается представление не только страны, но и отдельно взятого региона.</i></p>
<p><b>«ШЕФ ГОДА»  на приз  «БРИЛЛИАНТОВЫЙ  КОЛПАК»</b></p>	<p><i>Одна из самых сложных и интересных номинаций. Участники демонстрируют авторский стиль, подачу, собственные наработки, а также знания техник и технологий кулинарии.</i></p> <p>Повара готовят три ресторанные блюда: холодную закуску, основное блюдо и десерт на 1 персону (приготовленную дважды – для презентации и для дегустации жюри) из собственных продуктов (<b>публичное приготовление на территории соревнований</b>). Блюда, приготовленные публично для презентации, должны быть размещены на демонстрационном столе. Необходимо предоставить краткое описание меню. <b>Для приготовления предоставляется 120 мин.</b> Через 15 мин после окончания конкурсного времени, рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не укладывается в отведенное время, члены жюри снимают баллы или дисквалифицируют участника.</p>
<p><b>Командное участие  ГРАН ПРИ  (черный ящик)</b></p>	<p><i>В номинации примут участие команды из трех поваров. Набор продуктов для приготовления блюд будет известен только в начале соревнования.</i></p> <p><b>Для приготовления предоставляется 90 мин.</b></p> <p>Команда должна приготовить и представить три блюда (приготовленные дважды - для презентации и для дегустации жюри): холодную закуску, основное блюдо и десерт.</p> <p>Каждая команда получает от организаторов набор продуктов. <b>В течение 10 минут</b> с момента начала соревнования председатель каждой команды должен представить на рассмотрение жюри меню своей команды.</p> <p>Жюри будет оценивать рациональность (целесообразность) использования продуктов, входящих в состав меню, методы работы, оригинальность, кулинарные умения и знания каждой команды.</p> <p>Важно использовать как можно больше компонентов из предложенного набора.</p>

	<p>Также предоставляется дополнительный набор продуктов: соль, сахар, масло, уксус, мука.</p> <p>Блюда, приготовленные публично для презентации, должны быть размещены на демонстрационном столе размером 0,8 м x 0,8 м.</p> <p>Команда должна предоставить краткое описание меню. Закуска презентуется через 30 мин после начала соревнований, основное блюдо через 60 мин, десерт через 85 мин.</p>
--	---

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

Номинации	Условия
Аутентичное блюдо белорусской кухни в современной интерпретации	<i>Участники номинации могут использовать аутентичные техники приготовления национальных блюд, сочетая современными технологиями и собственным авторским стилем.</i>
Основные блюда из птицы	<i>В номинации оценивается креативный подход, нестандартная подача и вкусовые вариации.</i>
Основное блюдо из мяса	<i>Номинация для тех, кто стремится продемонстрировать собственные наработки, базовые знания в работе с продуктом и нестандартные вкусовые решения.</i>
Основное блюдо из рыбы	<i>В номинации участники должны показать знание технологий мировой гастрономии, собственный стиль и умение создавать интересные вкусовые композиции блюд.</i>
Ресторанный десерт	<i>Номинация раскрывает творческий талант поваров и кондитеров, оценивается мастерство, сложность, вкусовые качества и авторская подача.</i>
Национальный стол (работа вне бокса)	<p><i>Номинация дает возможность участникам раскрыть творческий потенциал, продемонстрировать знание гастрономии различных регионов, кулинарных и национальных традиций с собственным видением приготовления блюд.</i></p> <p>Готовые блюда, посуду, белье, элементы декора участники заранее привозят с собой.</p> <p>На оформление и подготовку отводится 3 часа.</p> <p>Защита конкурсной работы перед членами жюри проходит в течение 10 минут.</p> <p>К защите допускаются конкурсанты, как в кители, так и в национальных костюмах либо в костюме, подходящем стилю оформления стола.</p> <p>Допускается индивидуальная и командная защита. Нужно предусмотреть дегустацию всех представленных блюд членами</p>

	<p>жюри.</p> <p>Для презентации предоставляется стол размером 1,20x0,80 м или 2 стола 0,8x0,8 м.</p> <p><i>Стол должен быть оформлен в национальных традициях.</i></p> <p><i>Представлены блюда, раскрывающие национальный колорит, традиции, особенности.</i></p> <p><i>Допускается представление не только страны, но и отдельно взятого региона.</i></p>
<p><b>ПОВАР ГОДА на приз «БРИЛЛИАНТОВЫЙ КОЛПАК»</b></p>	<p><i>Одна из самых сложных и интересных номинаций. Участники демонстрируют авторский стиль, подачу, собственные наработки, а также знания техник и технологий кулинарии.</i></p> <p>Повара готовят три ресторанные блюда: холодную закуску, основное блюдо и десерт на 1 персону (приготовленную дважды - для презентации и для дегустации жюри) из собственных продуктов (<b>публичное приготовление на территории соревнований</b>).</p> <p>Блюда, приготовленные публично для презентации, должны быть размещены на демонстрационном столе.</p> <p>Необходимо предоставить краткое описание меню.</p> <p><b>Для приготовления предоставляется 120 мин.</b></p> <p>Через 15 мин после окончания конкурсного времени, рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не укладывается в отведенное время, члены жюри снимают баллы или дисквалифицируют участника.</p>

### III. ПРАВИЛА УЧАСТИЯ И НОМИНАЦИИ АРТ-КЛАССА

#### 3.1. Правила участия в Арт-классе Кубка.

- Индивидуальная форма участия.
- 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 × 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.
- Выставочное место 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. *Закуски (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
- Поддача 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

Призы «*Бриллиантовый колпак*» и *Гран-при Кубка* получает участники и команда, набравшие наибольшее количество баллов.

Победители награждаются сертификатами на обучающие мастер-классы.

## **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
- Поддача 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 Кубка награждаются золотой, серебряной и бронзовой медалью, дипломом.

Победители награждаются сертификатами на обучающие мастер-классы.

## V. КОНТАКТЫ

По всем вопросам, связанным с проведением и участием в Кулинарном Кубке, 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)