

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

МЕЖДУНАРОДНОГО ЧЕМПИОНАТА КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА АРТ-КЛАССА КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА

**в рамках
Международного хлебного салона
и оптовой выставки-ярмарки
«ПРОДЭКСПО»**

Беларусь, Минск

Беларусь, Минск

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Цели

Международный чемпионат кондитерского искусства (далее Чемпионат) проводится ежегодно в Минске (Республика Беларусь) в целях поддержки и продвижения кондитерского производства; совершенствования профессионального мастерства; популяризации профессии «Кондитер».

1.2. Организаторы

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

1.3. Время и место проведения

Чемпионат ежегодно проводится в рамках Международного хлебного салона и специализированной выставки-ярмарки «Продэкспо» в Минске. Точные даты и место проведения сообщается участникам Чемпионата не позднее 6-ти месяцев до его проведения.

II. АРТ-КЛАСС КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА

2.1. Номинации Арт-класса

D1. Сахарные цветы.

D2. Работа из карамели.

D3. Работа из шоколада.

D4. Скульптура из пастилажа.

D5. Работа из марципана.

D6. Праздничный торт на любую тему.

Отдельно выставляется торт весом 1 кг для дегустации членами жюри.

D7. Эксклюзивный свадебный торт.

Отдельно выставляется торт весом 1 кг для дегустации членами жюри.

D8. Торт-скульптура 3D на любую тему.

D9. Художественная работа из теста.

D10. Пряники 2D, 3D.

D11. Художественная работа из холодных пищевых продуктов (сыра, маргарина, крупы, семян и других).

D12. Художественная работа из овощей и фруктов (скульптура, картина, панно, композиция, выполненная из овощей и фруктов без термической и химической обработки).

D13. Работа из мастики.

D14. Цветы из зефира.

2.2. Условия участия в Арт-классе

Максимальная площадь основания работ Арт-класса Чемпионата – 80х80 см. **Высота работ** не ограничена. Использовать в декорации и каркасе несъедобные элементы, а также флористическую проволоку, ленты **запрещено**. Использовать **в работе определенной номинации** (например D3. Работа из шоколада, D9. Художественная работа из теста), детали, изготовленные из другого съедобного материала **запрещено**. Для всех номинаций использование кандурина допустимо в **минимальных количествах** (5% от всей работы). Клей из термопистолета **запрещён** в работе.

Не делайте плагиат чужих работ, это влияет на оценку вашей работы.

В номинации D1 (Сахарные цветы) может использоваться флористическая проволока, закрытая лентой.

Минимальная высота тортов (**номинации D6, D7, D8**) – 70 см. Торты номинаций D6, D7, D8 могут изготавливаться на макетах и с использованием несъедобных опорных балок, при условии их полного укрытия съедобным материалом. Все элементы декора работ должны быть съедобными. Допускается использование прозрачных фальш-ярусов (высота фальш-яруса не учитывается в высоте торта). Боковая часть подложки, на которой расположен торт, должна быть закрыта лентой. Для украшения можно использовать сахарные и вафельные цветы, которые сделаны по правилам категории D1. Крепление цветов к торту должно быть закрыто съедобным материалом. Если используете двигающиеся, дымовые, водные элементы, то техническая часть должна быть так же покрыта съедобным материалом.

В работах **номинаций D5, D13** можно использовать несъедобный каркас (полностью укрытый съедобным материалом) не более 20% от размера работы.

В номинации D10 штучные пряники 2D, 3D должны быть представлены в количестве не менее 6 штук. Изделия могут быть различными, но объединены одним стилем и темой. Большая 3D работа (от 25 см высота) может быть представлена в единственном экземпляре. Можно приготовить изделия с помощью форм и молдов.

На все время проведения Чемпионата участнику Арт-класса **предоставляется** рабочее место (на каждую из заявленных номинаций): стол 80х80 см, эл. розетка 220 В (по запросу).

Один участник может подать заявку в нескольких номинациях.

Претендовать на Гран-при Чемпионата может участник, заявившийся в 3-х номинациях Арт-класса. Необходимое условие: одна из конкурсных работ должна быть представлена в номинации D6 или/и D7.

III. ОБЩИЕ УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

К участию в Чемпионате приглашаются кондитеры – учащиеся учреждений образования; преподаватели и мастера производственного обучения учреждений образования; профессионалы и любители.

Работы Чемпионата не могут быть сняты участниками с экспозиции до окончания Салона. По окончании Салона работы могут быть переданы участнику после согласования с Организатором.

Запрещено афиширование логотипа, названия или рекламы, которые могли бы помочь идентифицировать участника. Каждая работа Чемпионата сопровождается карточкой, предоставляемой Организатором, в которой указан код работы. Участник самостоятельно вписывает название работы.

Все сырье, используемое участниками для изготовления конкурсных работ Чемпионата, должно соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

Участники обязаны выступать в форменной одежде (куртка, колпак, брюки). Организатор оставляет за собой право нанесение на форму Участника логотипов Партнеров.

Организатор сохраняет за собой право дорабатывать Условия участия Чемпионата.

IV. ОФОРМЛЕНИЕ УЧАСТИЯ

Для участия в Чемпионате необходимо заполнить договор-заявку на участие и выслать на электронный адрес Организатора cakes_school@list.ru.

V. ПОРЯДОК ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

5.1. Оценка работ и состав жюри

Оценка конкурсных работ осуществляется членами жюри международного уровня и фиксируется в оценочных листах. В состав жюри входят профессиональные кондитеры высокого класса, неоднократные победители многих международных конкурсов, в том числе международные судьи WACS. Оценочные листы заверяются подписью члена жюри. Решение жюри является окончательным и оформляется протоколом, утверждаемым председателем жюри и представителем Организатора.

5.2. Критерии оценки работ

5.2.1. Конкурсные работы оцениваются членами жюри по следующим критериям:

- внешний вид, эстетическое восприятие, подбор цветов – 0 – 25 баллов.
- категория сложности работы, использование различных техник – 0 – 25 баллов;
- новизна работы, оригинальность концепции и формы, реализация собственных идей – 0 – 25 баллов;

– мастерство исполнения, аккуратность – 0 – 25 баллов.

Работы в номинациях D6, D7 оцениваются по критериям:

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

– категория сложности работы, использование различных техник – 0 – 20 баллов;

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

– мастерство исполнения, аккуратность – 0 – 20 баллов;

– вкус (*представляется для дегустации отдельный торт весом 1 кг.*) – 0 – 20 баллов;

Максимальное количество баллов – 100.

5.2.2. Штрафные санкции

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 номинаций Чемпионата.

5.2.3. Обсуждение работ

Каждому участнику Чемпионата будет предоставлена возможность общения с членами жюри, обсуждения представленных им работ, высказывание замечаний и пожеланий членов жюри.

5.3. Определение победителей

5.3.1. Определение победителей Чемпионата

В зависимости от набранного количества баллов участникам Чемпионата присваиваются следующие **награды в каждой из номинаций**:

90 – 100 – золотая медаль и диплом;

80 – 89 – серебряная медаль и диплом;

70 – 79 – бронзовая медаль и диплом;

50 – 69 – диплом.

5.3.2. Гран-при Чемпионата получает участник, представивший работы не менее чем в 3-х номинациях Арт-класса и набравший наибольшее количество баллов.

5.3.3. Подсчет баллов осуществляется по формуле: общее количество баллов, полученных участником / число номинаций = балл участника.

VI. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

Вручение наград и дипломов победителям Чемпионата будет проходить на торжественной церемонии с участием членов жюри, организаторов, партнеров, приглашенных гостей, средств массовой информации на главной сцене выставки «Продэкспо».

Победителям и участникам Чемпионата будут вручены сертификаты на участие в поездках на международные конкурсы кондитерского мастерства, обучающие курсы, а также другие призы и подарки от партнеров Чемпионата.

КОНТАКТЫ

По всем вопросам, связанным с проведением и участием в Чемпионате, обращайтесь к Организатору по телефонам:
(+375 17) 302-44-59, (+375 29) 686-41-29.
эл.адрес: cakes_school@list.ru
официальный сайт: www.bcmagazine.by