

## УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

1. **В конкурсе принимают участие** специалисты ресторанного, гостиничного бизнеса и кейтеринга, студенты и учащиеся профильных высших учебных заведений II-V степеней аккредитации, заведений профессионально-технического образования, специализированных школ кулинарного и кондитерского искусства. Предусмотрено как индивидуальное, так и командное участие.

2. **Регистрация:** для участия в конкурсе необходимо заполнить регистрационные формы заявок для каждого участника и отправить в офис Общественного союза «Украинский кулинарный союз»: факс: (044) -513-74-18, 531-48-45.

### Секретариат:

Татьяна Викторовна Бурак  
тел: + 38-097-999-59-67.

Елена Александровна Васильева  
тел: + 38-050-473-70-05.  
e-mail: [info@culinary-union.org](mailto:info@culinary-union.org)

Адрес оргкомитета: Украина,. Киев, 02156, ул. Киото, 19  
тел: + 38- (044) -513-74-18

Зарегистрироваться можно также на сайте ГС «Украинский кулинарный союз»:  
<http://culinary-union.org>

Ответственный секретарь - Федорова Дина Владимировна,  
тел .: + 38-050-600-14-94;  
e-mail: [dina@culinary-union.org](mailto:dina@culinary-union.org)

3. **Заявки на участие:** к заявкам следует добавить технологические карты (рецепты) на украинском и английском языках с названием блюда. При подаче заявки просим подать свое фото в профессиональной поварской форме и короткое профессиональное резюме.

4. **Срок регистрации и расписание работы:** окончание регистрации - 25 октября 2016. По категориям участия будет применен порядок очередности с учетом даты подачи регистрационного бланка, а расписание работы – будет составлено после систематизации поданных заявок (за неделю до проведения кулинарного фестиваля).

5. **II Международный кулинарный фестиваль «BESTCookFEST-2016»** проводится по рекомендациям **Всемирной Ассоциации Кулинарных Союзов (Worldchefs)** по направлениям: арт-класс по номинациям (предварительное выполнение), практические соревнования (работа непосредственно на территории соревнований) индивидуальной и командной форм участия.

6. Организатор оставляет за собой право аннулировать любую из категорий, а также уменьшить или увеличить количество заявленных мест.

**7. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ВЗНОС ЗА УЧАСТИЕ В ОДНОЙ НОМИНАЦИИ:**

<b>Номинации</b>	<b>Категории</b>	<b>Стоимость, EUR</b>
Арт-класс	категория D	15
D1. Сахарные цветы (английская техника)	D1	15
D2. Работа из карамели	D2	15
D3. Работа из шоколада	D3	15
D4. Работа из марципана, мастики	D4	15
D5. Праздничный торт	D5	15
D6. Эксклюзивный свадебный торт	D6	15
D7. Художественная работа из теста	D7	15
<b>ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРАКТИЧЕСКИЙ КЛАСС</b>	категория C	20
Вегетарианские блюда	C1	20
Блюдо с мяса	C2	20
Блюдо с рыбы, морепродуктов	C3	20
Современная кухня	C4	20
Блюдо с пасты	C5	20
Блюдо аутентичной национальной кухни	C7	20
Ресторанный десерт	C8	20
Эксклюзивные шоколадные конфеты	C9	20
<b>ЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР BestChef-2016</b>	Категория P1	20
BestCookSchool 2016 (Лучшая кулинарная школа 2016)	Категория SPT1	30
ChefTeam 2016 Лучшая команда поваров 2016 (Команда из трех поваров), класс «Черный ящик»	Категория PPT 1	45
HotelChefTeam 2016 Лучшая команда поваров 2016 (Команда из трех поваров), класс «Черный ящик»	Категория PPT 2	45

Примечание:

Вклад осуществляется в гривнах по курсу Национального банка Украины по состоянию на момент оплаты

**СПОСОБ ОПЛАТЫ: Безналичная оплата****Реквизиты для оплаты:**

Получатель: общественный союз «Украинский кулинарный союз»

Код ЄГРПОУ 40030128

Регистрационный счет 26007300108976 в АО «Ощадбанк» в г.Киеве

Код банка (МФО) 322669

Назначение платежа: организационный взнос за участие в фестивале «BESTCookFEST-2016»

## ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА УЧАСТИЯ В СОРЕВНОВАНИЯХ

1. Участники должны участвовать в соревнованиях **только в профессиональной одежде** (куртка, колпак, фартук, брюки, специальная обувь).
2. **Каждый участник обязан** иметь санитарную книжку, сертификаты качества или качественные удостоверения на продукты питания и напитки, которые будут использованы для приготовления конкурсных образцов блюд.
3. До начала конкурса участники должны представить **технологические карты** на блюда на украинском и английском языках. **Конкурсные образцы должны соответствовать заявленной технологии приготовления.**
4. **Профессиональное достоинство.** Обязанность конкурсантов - предоставить гарантии жюри, что их работа выполнена без посторонней помощи в соответствии с принципами честной конкуренции.
5. Относительно всех экспонатов участники **Международного кулинарного фестиваля «BESTCookFEST-2016»** передают права по меню рецептов, видеозаписей, фотографий, заявок на участие, рекламу и прочее обществу «Украинский кулинарный союз».
6. **Специальная информация.** Организационный комитет имеет право решать любые вопросы по согласованию с председателем жюри.
7. **Все виды конкурсных образцов готовятся с применением собственного кухонного инвентаря**, атрибутов оформления, кухонной, столовой (только белого цвета) посуды для приготовления и презентации (кроме номинаций арт-класс и практического класса «Современная кухня» и «Аутентичная блюдо национальной кухни»). Рабочие места участников конкурса будут оснащены таким оборудованием: рабочий стол, ванная моечная, плита, духовой шкаф, холодильник, пароконвекционная печь. При необходимости по предварительному согласованию с организаторами можно использовать собственную кухонную технику.
8. **Участники готовят конкурсные образцы из своих продуктов, кроме конкурса поваров командной формы участия, которые соревнуются по принципу "черный ящик"**. Им предоставляется основной набор продуктов организаторами конкурса. При необходимости участники конкурса могут получить дополнительно: масло, соль, сахар, уксус, перец и т.д. (перечень уточняется организаторами).
9. **Безопасность хранения блюд.** Приняты необходимые меры для безопасного хранения блюд и оборудования, однако организаторы конкурса не несут ответственности за потери или повреждения экспонатов, блюд и оборудования или личных вещей участников. Участники самостоятельно обеспечивают сохранность экспонатов.
10. **Участники арт-класса** представляют конкурсные образцы на специально отведенном месте, используя собственные элементы отделки (скатерти, атрибуты, украшения и т.д.).
11. **Доставка экспонатов:** блюда, представленные на конкурс (в номинациях арт-класса), должны быть самостоятельно доставлены и установлены в выставочном центре «KievExpoPlaza» до 10:00 1 ноября 2016 в соответствии с номером, полученным во время жеребьевки.

**Режим доступа на территорию ВЦ «KievExpoPlaza» для размещения образцов:**

31 октября 2016г.- с 15:00 до 19:00

1 ноября 2016г.- с 8:00 до 10:00

Время для качественного оформления столов и безопасного размещения экспонатов участники рассчитывают самостоятельно.

2. **Экспонаты арт-класса регистрируют** перед демонстрацией и сопровождают наглядными этикетками на бумаге белого цвета размером 10x15 см с названием блюда (изделия), тематикой и перечнем основных ингредиентов (без фамилий исполнителей, названий и логотипов предприятий). Конкурсанты сами обеспечивают себя посудой для презентации приготовленных блюд, экспонатов арт-класса, а также оформление стола скатертями и другими атрибутами (в соответствии с тематикой экспоната арт-класса). **Категорически запрещено** афишировать логотип, название и рекламу, способствующих идентификации предприятия или конкурсанта. Работы выставляются 31 октября с 15:00 до 18:00 и 1 листопада с 08:00 до 10:00. График смены образцов арт-класса устанавливается организаторами.
3. **Снятие экспонатов (блюд):** все скоропортящиеся блюда нужно убрать в срок, установленный оргкомитетом. Организаторы имеют право снять экспонаты после установленного времени или несоответствия их санитарно-гигиеническим нормам. День снятия всех экспонатов - 3 ноября 2016 после церемонии награждения.
4. **Условия предварительной кулинарной обработки ингредиентов.**
  - Места, зарезервированные для таких категорий продуктов, заполняются до окончания срока подачи заявок. Таким образом, даже если регистрационный бланк подано вовремя, существует вероятность того, что не останется свободных мест.
  - Конкурсантам нужно поместить рецепт блюда рядом с экспонатом (презентационным образцом).
  - Участники должны появиться за час до начала конкурса и зарегистрироваться в секретариате.
  - Организаторы не несут ответственности за потерю или повреждение личных вещей участников.
  - До начала конкурса для приготовления холодных закусок следует принять во внимание следующую информацию:
    - 1) овощи и фрукты могут быть вымытыми, очищенными, подготовленными для дальнейшего приготовления блюд, но не приготовленными;
    - 2) на конкурс можно приносить дополнительное оборудование и инвентарь;
    - 3) паста (за исключением номинации практических соревнований «Паста») и тесто могут быть подготовлены, но не готовы;
    - 4) сорбет / мороженое можно приносить на конкурс;
    - 5) мясо ягненка, говядину, куриное мясо можно разработать на порции, замариновать, но не готовить и фаршировать;
    - 6) рыбу или морепродукты, устрицы можно очистить, но не нарезать или готовить;
    - 7) для мусса разрешается измельчить ингредиенты;
    - 8) подливки (заготовки для соусов) могут быть предварительно подготовлены, но не готовы;
    - 9) все ингредиенты, находящиеся на тарелке, должны быть объединены по правилам вкусовой комбинаторики.

## СУДЕЙСТВО

- Работу участников **оценивает жюри** в составе высококвалифицированных независимых международных экспертов, известных своим мастерством в Украине и мире.
- Конкурсные образцы **оценивают по критериям**, рекомендованным Всемирной ассоциацией кулинарных союзов (Worldchefs).
- **Оценка**, выставленная каждым членом жюри, является персональной, а общий результат подсчитывается председателем жюри.
- **Решение жюри является окончательным**, не подлежит изменению или обжалованию.
- Результаты работы жюри объявляются публично на торжественной церемонии награждения.
- Победители конкурса награждаются медалями и дипломами.

## ШТРАФНЫЕ САНКЦИИ

В случае несоблюдения общих требований, правил и положений жюри имеет право применить штрафные санкции в размере от 1 до 10 баллов, в том числе за:

- ненадлежащий внешний вид участника, чистоту рабочего места и оборудования во время соревнования и в конце дня;
- несоблюдение регламента проведения конкурса;
- несоблюдение срока, выделенного для презентации блюд;
- по художественной части за иные, нежели установленные регламентом размеры, что является нарушением стандартов композиции;
- недопустимое поведение в отношении членов жюри и других конкурсантов.

## НАГРАЖДЕНИЕ

Награждение будет проводиться в соответствии с набранных баллов.

В случае, если установленное необходимое количество баллов не будет набрано, **приз НЕ будет вручаться.**

## **МЕДАЛИ И ДИПЛОМЫ:**

- ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ (90-100 баллов).
- СЕРЕБРЯННАЯ МЕДАЛЬ (80-89 баллов).
- БРОНЗОВАЯ МЕДАЛЬ (70-79 баллов).

## **КУБКИ:**

- Лучшая кулинарная школа 2016 года - BestCookSchool-2016.
- Кубок класса и главный командный приз Лучшей кулинарной команде поваров - ChefTeam-2016.
- Главный командный приз Лучшей кулинарной команде поваров при отеле - HotelChefTeam -2016.
- ГРАН-ПРИ чемпионата BESTCookFEST-2016 присуждается по сумме полученных баллов и количеству золотых медалей (не менее трех).

## **Другие Награды:**

**Сертификат получает каждый участник чемпионата «BESTCookFEST-2016».**

1. Торжественное награждение победителей и вручение ГРАН-ПРИ фестиваля «BESTCookFEST-2016» состоится 3 ноября 2016 года на территории ВЦ «KIEVExpoPlaza». Все конкурсанты должны присутствовать на церемонии награждения в чистой профессиональной одежде. Место и время награждения будут уточнены организаторами.

2. По результатам соревнований планируется издание рекламного-информационного бюллетеня «Победители BESTCookFEST-2016». Для этого просим при регистрации предоставить свое фото в профессиональной форме и короткое профессиональное резюме.

3. На церемонию награждения приглашаются представители профильных учебных заведений, заведений ресторанного, гостиничного хозяйства и кейтеринга, специализированных школ кулинарного и кондитерского искусства, общественного союза «Украинский кулинарный союз» партнеры конкурса, СМИ.

## ЗАДАНИЯ УЧАСТНИКАМ СОРЕВНОВАНИЙ АРТ-КЛАССА

по номинациям:

### КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО (категория D1)

**D1. Сахарные цветы (английская техника).** Композиция должна состоять из 4-5 наименований соединенных между собой цветов разных размеров - малых, средних и крупных.

**D2. Работа из карамели.** Должна быть выполнена с использованием различных техник - отливных форм, вытягивания, выдувания, выплавления или сочетанием этих техник. Максимальная площадь основания - 800x800 мм.

**D3. Работа из шоколада.** Презентация экспоната из шоколада максимальной площадью 800x800 мм, высота - не ограничено. Запрещено использование внешних опор.

**D4. Работа из марципана, мастики.** Площадь экспонатов из марципана или мастики должна быть не более 600x600 мм. Использование красителей допускается, но только для оттенка композиции, без доминирования. Применение глазури и внешних опор запрещено.

**D5. Праздничный торт (минимум три яруса).** Торт должен быть полностью украшен вручную. Все элементы декора, за исключением опорных балок, должны быть съедобными. Площадь основания торта - не более 800x800 мм. Отдельно выставляется торт весом 1 кг для дегустации членами жюри.

**D6. Эксклюзивный свадебный торт (минимум три яруса).** Торт должен быть полностью украшен вручную. Все элементы декора, за исключением опорных балок, должны быть съедобными. Площадь основания торта - не более 800x800 мм. Отдельно выставляется торт весом 1 кг для дегустации членами жюри.

**D7. Художественная работа из теста.** Художественная работа на свободную тему - панно, скульптура, картина. Экспонаты должны быть изготовлены из съедобных ингредиентов. Размеры, в том числе основания или опоры, не ограничены.

Высота экспонатов - не ограничена. Один участник может принять участие в нескольких номинациях. Претендовать на гран-при конкурса может участник, который заявлен не менее, чем в трех номинациях и продемонстрировал высочайшее мастерство.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ АРТ-КЛАССА

- Раскрытие темы / Соответствие заявленной теме (выбранная тема должна полностью соответствовать представленным экспонатам, оценивается степень оригинальности идеи) - 0-20 баллов.
- Баланс и гармония - 0-15 баллов
- Творческая оригинальность / Артистичность (выраженное новаторство и артистизм, степень визуального впечатления зрителя, совершенство композиции, оригинальность концепции и форма, передает дух творчества) - 0-15 баллов.
- Технические навыки и уровень сложности выполнения / Мастерство использования материалов (ингредиентов) (оценивается уровень сложности выполнения работы и художественный талант автора, время, затраченное на выполнение работы; профессиональное использование ингредиентов (материалов), использование различных техник) - 0-20 баллов.
- Креативность и профессиональный уровень / «WOW» effect - 0-30 баллов.

**Штрафные санкции.** В случае несоблюдения общих правил и положений, жюри имеет право применить штрафные санкции от 1 до 10 баллов по: несоответствие внешнего вида участника, за чистоту рабочего места; несоблюдение временных рамок; несоответствие экспозиции участника требованиям номинаций чемпионата.

## РЕКОМЕНДАЦИИ УЧАСТНИКАМ АРТ-КЛАССА

- Приветствуется художественная подача, оригинальность, новизна.
- Не следует злоупотреблять ароматическими эссенциями, красителями.
- Творческое развитие национальных традиций этнической кухни.
- Для создания презентабельного вида блюда категории CD рекомендуется покрывать желе.
- **Класс марципан:** работа должна быть выполнена в пастельных тонах, но лучше, если она будет одноцветной; материал должен подчеркивать тему.
- **Класс шоколад:** желательно продемонстрировать несколько техник в одной работе: литье, лепка, велюр, резка и др.
- **Класс сахар и пастилаж:** при работе с мастикой и пастилой необходимо помнить, что цвета должны быть только пастельными. В классе сахара нельзя смешивать техники, использовать одновременно карамель, пастилу, мастику и марципан.
- **Тесто:** фактура теста должна быть натуральной, очевидной. Допускается спекания работы для предоставления деталям рельефности.
- **Картины в арт-классе:** следует добиваться целостности в восприятии картины, а также четкости и чистоты во время ее создания.



## **ЗАДАНИЯ УЧАСТНИКАМ**

**по номинациям:**

### **ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО КЛАССА, КАТЕГОРИЯ С** **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:**

Участники обеспечивают себя всеми необходимыми ингредиентами и инвентарем. Организатор предоставляет тепловое (плита, пароконвектомат) и холодильное ( $t = 4-6^{\circ}\text{C}$ ) оборудования.

#### **С1. ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА**

В течение 45 минут участник должен приготовить и сервировать вегетарианское блюдо на две порции, отдельно для каждой персоны.

#### **С2. БЛЮДА ИЗ МЯСА** (ягненок / птицы / телятины на выбор)

В течение 45 минут участник должен приготовить и сервировать блюдо из мяса на две порции, отдельно для каждой персоны.

#### **С3. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, МОРЕПРОДУКТОВ** или их сочетание (свежая пресноводная или морская рыба, гидробионты)

В течение 45 минут участник должен приготовить и сервировать блюдо из рыбы (гидробионты) на две порции, отдельно для каждой персоны.

#### **С4. СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ**

В течение 45 минут участник должен приготовить и сервировать современное блюдо на две порции, отдельно для каждой персоны. Разрешается использование посуды сложной конфигурации (в виде ромбов, овалов и др.), а также стеклянной (матовой, прозрачной) посуды или классического фарфора.

#### **С5. БЛЮДА С ПАСТЫ**

В течение 45 минут участник должен приготовить и сервировать блюдо из пасты на две порции, отдельно для каждой персоны.

#### **С7. БЛЮДО АУТЕНТИЧНОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ**

В течение 45 минут участник должен приготовить и сервировать национальное блюдо на две порции, отдельно для каждой персоны. Разрешены все техники работы, использование при подаче нетрадиционной для такого изделия посуды (например, соус в ложке или в рюмке, рулет в стакане и др.).

#### **С8. РЕСТОРАННЫЙ ДЕСЕРТ**

В течение 45 минут участник должен приготовить и сервировать ресторанный десерт на две порции, отдельно для каждой персоны. Разрешены все техники работы.

#### **С9. ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ**

В течение 95 минут участник должен приготовить и сервировать ресторанные десерты - эксклюзивные шоколадные конфеты четырех видов (с шоколадом как основным ингредиентом) на две порции, отдельно для каждой персоны. Разрешены все техники работы.

## **РЕКОМЕНДАЦИИ УЧАСТНИКАМ ПРАКТИЧЕСКИХ СОРЕВНОВАНИЙ**

**в категории:**

### **С9. ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ**

- Вес одной конфеты - от 6 до 14 г.
- Конфеты должны быть одинаковыми по размерам и объему, удобны при потреблении (удобные для единоразового потребления).
- Все конфеты должны иметь различный декор и текстуры / начинки / цвет.
- Декор конфет должно быть элегантным, оригинальным, креативным.
- Конфеты должны быть аппетитные.
- Должны быть продемонстрированы несколько техник работы, инновационные техники, способы.
- Оценивается уровень сложности и изящество работы.
- Должны быть разные вкусы / привкусы / ароматы конфет.
- Глазурь должна быть тонкой, сияющей, без пузырьков и гладкой.
- Не должно быть никаких подтеков, изделия должны быть четкими и деликатными. Начинки должны быть гладкими и мягкими.
- Использование соединительных элементов ограничивается.
- Разрешено использование пищевого красителя.
- Кристаллизованные элементы должны иметь тонкую корочку.
- Шарики должны быть идеально круглой формы.
- Желе должно быть мягким, не губкоподобным.
- Вкус должен быть приятным, не совсем ровным (с различными вкусовыми оттенками). Все элементы декора должны быть безопасными и разрешенными к употреблению в пищу.
- Цвета должны быть натуральными, изысканными и смешанными.
- Использование формочек должно быть ограничено.

## **РЕКОМЕНДАЦИИ УЧАСТНИКАМ ПРАКТИЧЕСКИХ СОРЕВНОВАНИЙ**

- Создание оригинальных новых идей.
- Креативный (творческий подход) к традиционным блюдам, в том числе национальной кухни.
- Использование в блюде (особенно банкетном) не одной, а нескольких технологий (приемов тепловой обработки).
- Использование посуды сложной конфигурации (в виде ромбов, овалов и т.д.), стеклянной (матовой, прозрачной) посуды, классической из фарфора в номинации «Современная кухня».
- Использование при подаче нетрадиционного для такого изделия посуды в номинации «Блюдо аутентичной национальной кухни» (например, соус в ложке или в рюмке, рулет в стакане и др.)
- Простота, не перегруженность в оформлении блюд.
- Использование в оформлении блюд съедобных цветов (конечно, с соответствующей обработкой) - капуста, виола и др.
- Использование для гарнира мини-овощей идеальной формы и обработки
- Расположение ингредиентов, направленное к вертикали, а не по плоскости, горизонтали.
- Избегать: лишней симметричности блюда; непищевого сырья; украшения зеленью (петрушкой, сельдереем, кресс-салатом и т.п.); мутной заливки блюда; чрезмерного использования деликатесных продуктов, что делает блюдо очень дорогим; подачи блюд на зеркале, яркой посуде.

## **ЗАДАНИЯ УЧАСТНИКАМ СОРЕВНОВАНИЙ**

**в номинации:**

### **КЛАСС РРТ 1 - ЛУЧШАЯ КОМАНДА ПОВАРОВ ГОДА**

**приготовление горячих блюд ( «черный ящик»)**

**команда из трех участников**

#### **РРТ 1. ГОЛОВШЫЙ ПРИЗ ДЛЯ КОМАНДЫ ПОВАРОВ ГОДА**

**«BestCookSchool-2016»**

#### **РРТ 1. ГЛАВНЫЙ ПРИЗ ДЛЯ КОМАНДЫ ПОВАРОВ ПРИ ОТЕЛЕ**

**«BestCookSchool-2016»**

**СОРЕВНОВАНИЯ МЕЖДУ КОМАНДАМИ:** национальные, заведений ресторанного и гостиничного хозяйства, учебных заведений.

**(ЗАКУСКА - ОСНОВНОЕ БЛЮДО - ДЕСЕРТ)**

**ДЛЯ КОМАНД ИЗ ТРЕХ ПОВАРОВ**

- Команда из трех поваров должна в течение одного часа 35 минут составить, подготовить, приготовить и представить меню из трех блюд (закуска - основное блюдо - десерт) на 2 персоны из ингредиентов, представленных в корзине от организаторов.
- Список продуктов из секретной корзины будет уведомлен командам за 20 мин до начала соревнования. Дополнительные ингредиенты, предоставляемые всем участниками этого соревнования, будут уточнены организаторами позже.
- Меню написано разборчиво на украинском и английском языках, следует передать жюри не позднее, чем через 20 мин после начала соревнования. Блюда должны быть представлены в соответствии установленной последовательности.
- Разрешается использовать дополнительное оборудование.
- Блюда выставляются на двух отдельных тарелках: первая - для демонстрации, вторая - для оценки.

**Блюда следует подавать в такой последовательности:**

- ✓ Закуска - через 40 минут
- ✓ Основное блюдо - через 70 минут после начала
- ✓ Десерт - через 95 минут после начала.

## **ЗАДАНИЯ УЧАСТНИКАМ СОРЕВНОВАНИЙ**

**в номинации:**

### **КЛАСС P1-ЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР «BestCookSchool-2016»**

- Индивидуальному участнику для подготовки, приготовления и презентации закуски, основного блюда и ресторанного десерта на 2 персоны отводится 120 минут.
- Конкурсант самостоятельно обеспечивает себя продуктами и дополнительным оборудованием.
- Меню составляется участником заранее.
- Блюда выставляются на двух отдельных тарелках: первая - для демонстрации, вторая - для оценки.

**Блюда следует подавать в такой последовательности:**

- ✓ Закуска - через 40 минут
- ✓ Основное блюдо - через 90 минут
- ✓ Десерт - через 120 минут после начала.

# КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКИХ СОРЕВНОВАНИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

## в категориях: РРТ 1, РРТ 2, С, Р1

**Техника работы, соблюдение санитарно-гигиенических норм.** Размещение и порядок на рабочем месте - 0-10 баллов. Оценивается использование и размещение всех инструментов и оборудования, уровень затрат и экономии, безопасности и гигиены, использование ресурсов. Правильное распределение рабочего времени для обеспечения своевременного приготовления блюд, необходимость поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте.

**Творчество и презентация** - 0-10 баллов. Оценивается оригинальность и практичность, новизна блюда. Непосредственное расположение блюда на тарелке без искусственных добавок и украшений, отнимает много времени. Обеспечение аппетитного вида. Созданные на тарелке комбинации должны гармонизировать между собой для целостного восприятия блюда. Оценивается сбалансированность основной части и гарниров с учетом современных тенденций, гармоничное сочетание вкуса, цвета, текстуры, ингредиентов.

**Сервировки блюда (эстетика подачи)** - 0-10 баллов. Оценивается гармоничное сочетание основного блюда и гарнира, а также эстетика современной сервировки и подачи, неперегруженность блюда, в том числе и гарнира, и элементов декора. Разрешается подать дополнительно соус.

**Технология приготовления** (оригинальность, сложность, сочетание ингредиентов, использование различных техник, способов приготовления) - 0-25 баллов. Оценивается правильное приготовление блюд, соответствующие кулинарные методы и практики приготовления, исключения лишних ингредиентов. Соответствующие кулинарные техники должны применяться ко всем ингредиентам.

**Вкус и запах** - 0-45 баллов. Следует придерживаться традиционного вкуса блюд, которые должны иметь приятный вкус и соответствующий внешний вид. Оценивается общий вкус блюд, выраженный аромат, характерный для используемых ингредиентов.

## УКРАИНСКИЙ КУЛИНАРНЫЙ СОЮЗ (УКС)

**Целью деятельности** Украинского кулинарного союза является консолидация и активизация усилий рестораторов, педагогов и специалистов ресторанного хозяйства в деле развития кулинарного мастерства и ресторанного сервиса, повышения профессиональных компетенций, внедрение стандартов мирового кулинарного искусства, интеграции в мировое профессиональное пространство и обмен инновационным опытом.

**Направлениями деятельности** ГС «Украинский кулинарный союз» являются:

- ✓ развитие кулинарного искусства, ресторанного сервиса, культуры питания, кулинарного туризма (Food Tourism)
- ✓ обучение и повышение профессионального мастерства персонала (профессиональное образование, тьюторство, кулинарные школы, дистанционные курсы, онлайн-программы, мастер-классы);
- ✓ подтверждение знаний и умений (фестивали, конкурсы);
- ✓ обмен инновационным опытом;
- ✓ осуществления совместных проектов;
- ✓ внедрение новейших технологий, оборудования;
- ✓ внедрение стандартов мирового кулинарного искусства;
- ✓ приобретение членства во Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров (WorldChefs);
- ✓ развитие отношений с представителями мировых кулинарных союзов;
- ✓ сотрудничество с потребителями, предприятиями-производителями и поставщиками продуктов питания, текстиля, фирменной одежды и оборудования;
- ✓ коучинг, консалтинг, онлайн-поддержка, дизайн-помощь, методическое обеспечение деятельности субъектов ресторанного бизнеса;
- ✓ ритейл, промоушн и популяризация субъектов ресторанного бизнеса в стране и за рубежом;
- ✓ совершенствования законодательства и нормативных документов в сфере ресторанного бизнеса и тому подобное.

## **КОНТАКТЫ:**

### **Украинский кулинарный союз**

Україна, 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19

тел. /факс: (044) 513-74-18

[www.culinary-union.org](http://www.culinary-union.org)

**Вице-президент: Радченко Людмила Алексеевна**

**Директор: Медведь Надежда Ивановна**

e-mail: [info@culinary-union.org](mailto:info@culinary-union.org)

тел.: +38-067-757-63-50

**Ответственный секретарь: Федорова Дина Владимировна**

e-mail: [dina@culinary-union.org](mailto:dina@culinary-union.org)

тел.: +38-050-600-14-94

**ПРОГРАММА**  
**II МЕЖДУНАРОДНОГО КУЛИНАРНОГО ФЕСТИВАЛЯ**  
**«BESTcookFEST-2016»**

Мероприятия	Дата проведения	Категория соревнований	Время проведения
Регистрация участников:	31 октября	-	9:00-19:00
- Вводный инструктаж	31 октября	-	17:00
<b>1-й день:</b>	<b>1 ноября</b>	-	<b>8:00-20:00</b>
Индивидуальные практические классы		C	9:00-20:00
Лучшая кулинарная школа 2016 года «BestCookSchool-2016»		SPT1	9:00-12:00
Церемония торжественного открытия Чемпионата		-	11:00
Презентация экспонатов арт-класса		D та CD	9:00-19:00
<b>2-й день:</b>	<b>2 ноября</b>	C	<b>8:00 - 20:00</b>
Индивидуальные практические классы			8:00-20:00
<b>3-й день:</b>	<b>3 ноября</b>		<b>08:00 - 20:00</b>
Лучший шеф-повар «BestChef-2016» (I смена)		P 1	8:00-11:00
Кратный шеф-повар «BestChef-2016» (II смена)		P 1	11:15 - 13:15
Лучшая команда поваров «BestChefTeam- 2016» 2016 (I смена)		PPT 1	13:30 - 15:05
Лучшая команда поваров «BestChefTeam- 2016» (II смена)		PPT 1	15:20 - 16:55
Лучшая команда поваров «Best HotelChefTeam-2016»		PPT 2	15:20 - 16:55
Торжественное награждение победителей фестиваля	<b>3 ноября</b>	Все категории	<b>17:30 - 20:00</b>