



Provisions of the First International Culinary Competition OPEN UKRAINIAN CULINARY CUP

I. General Provisions

1. Regulation defines the organization and conduct of the culinary competition «OPEN UKRAINIAN CULINARY CUP» (hereinafter referred to as Competition).
The Competition is one of the leading international culinary festivals organized by the Association of Cooks "Western Chief GROUP" (hereinafter referred to as WCG), TD "S-Prof», HoReCa SHOW.
2. The contest is voluntary and is open to professionals and amateurs of the culinary arts, culinary association members, schools of hotel and restaurant business, students of professional and higher education institutions, secondary schools in Ukraine and the world.
3. The contest is held to identify and support talented youth, integration of culinary art of Ukraine in the international cultural space, revival and development of Ukrainian and world cuisine.
4. The objectives of the competition are:
 - unification of professionals of culinary;
 - promotion of new technologies and organic food, service organization;
 - promotion of the professionalism of the service sector;
 - career guidance for youth;
 - development of the creative approaches to the culinary art;
 - the popularization of the culinary profession among youth;
 - the popularization of modern technological approaches and innovations in the restaurant business.
5. Information about the contest will be posted on the official web pages of the organizers, partners, and the media no later than one month prior to its implementation.
6. During the contest, the processing of the participants' personal data is performed according to Law of Ukraine On Protection of Personal Data.

II. Contest Participants

1. The specialists in hotel and restaurant management, students of higher education institutions and vocational schools, students of secondary schools in Ukraine and abroad participate in the competition. There are both individual and team participation (ART class nomination). Participants under 23 years (juniors), participants aged 23 and older (seniors), and professionals will be evaluated and awarded separately.
2. Members of the Competition are required to comply with this Regulation, Competition program, behavior, safety, and equipment operation rules.

III. The Order and Timing of the Competition

1. The competition is held in the following nominations:
 - Main course (juniors - under 23 y.o.) - 45 minutes
 - 3-course Set (appetizer, main course, dessert) (seniors - 23 and older) - 105 min
 - "Autumn Riches" ART CLASS - carving (carved composition of fruits or vegetables), the composition of the sugar mastic, bakery, chocolate sculptures and sweets.
2. Evaluation criteria and requirements for the meals are listed in the competition assessment section (see "The Rules of the Competition").
3. Competition items must meet the current trends, requirements and demonstrate the creativity and skills of the participant.
4. Competition results are published during the award ceremony on the official websites of WCG and their partners no later than 10 days after the completion of the Competition.





IV. The Organizing Committee of the Competition

1. The Organizing Committee is created to organize and hold the competition. The composition of the organizing committee is approved by the WCG board.
2. The Organizing Committee comprises representatives of the WCG, leading chefs and restaurateurs from Ukraine and the world, representatives of friendship associations, partners, and sponsors.
3. The head of the organizing committee is the president of the WCG, who defines and distributes the power of the Organizing Committee, directs the organization work and the conduct of the Competition. The head of the jury is a WACS judge.
4. The members of the Organizing Committee perform organizational work on the Competition and provide a procedure for its conduct.
5. The Secretary of the Organizing Committee:
prepares documentation for conduct and debriefing of the Competition; contributes to the coverage of the Competition results in the media; is responsible for storing the documents and materials which concern the Competition.

V. The Jury of the Competition

1. The jury is formed to provide the objective evaluation of the participants' performance and determine the winners of the Competition.
2. The jury is formed of the WCG and WACS certified experts.
3. The jury is approved by the WCG.
4. The number of members of the jury and each category should not exceed a third of the participants.
5. The number of jury members in each category should not exceed a third of the participants of the Competition.
6. The jury in each category consists of the head of the jury, the members and the secretary of the jury.
7. The jury is directed by the head, who organizes the work of the jury and the jury meetings, takes part in determining the winners of the Competition, signs evaluation protocols of the Competition.
8. The Secretary of the Jury provides the storage and systematization of the documents and materials of the Competition.

VI. Determining and Awarding the Winners of the Competition

1. The winners of the Competition are determined by the jury in each nomination separately according to the number of their points.
2. The winner in each category is the competitor who scored the most points.
3. The Competition winners are the participants who took first, second and third place according to the number of points.
4. The Competition winners are entitled to represent Ukraine at national and international competitions, in which WCG is involved and have the right to publish their technology.
5. The winners of the Competition are awarded diplomas and medals of the corresponding degree, cups, prizes and cash awards.
6. The photos of the competition items of the winners are published on the official websites of the WCG and their partners and sponsors.
7. The WCG Board reserves the right to amend the rules and regulations of the Competition.

Honorary President Vyacheslav Sovenko





ПОЛОЖЕННЯ про I міжнародний кулінарний конкурс OPEN UKRAINIAN CULINARY CUP

I. Загальні положення

1. Положення визначає порядок організації та проведення кулінарного конкурсу «OPEN UKRAINIAN CULINARY CUP» (далі - Конкурс).

Конкурс є одним із провідних міжнародних кулінарних фестивалів організованих Асоціацією кулінарів «ЗАХІДНА ШЕФ ГРУПА» далі (WCG), ТД «С-ПРОФ», HoReCa SHOW.

2. Конкурс проводиться на добровільних засадах і є відкритим для професіоналів та аматорів кулінарного мистецтва, членів кулінарних асоціації, закладів готельно-ресторанного господарства, студентів профільних професійно-технічних та вищих навчальних закладів, загальноосвітніх шкіл України та світу.

3. Конкурс проводиться з метою виявлення та підтримки обдарованої молоді, інтеграції кулінарного мистецтва України в міжнародний культурний простір, відродження і розвитку Української та світової кухні.

4. Завданнями Конкурсу є:

- об'єднання професіоналів кулінарної справи;
- пропаганда новітніх технологій та органічних харчових продуктів, організації обслуговування;
- сприяння навчанню та підвищенню професійності сфери обслуговування;
- долучення молоді до професійної орієнтації;
- розвиток творчих підходів до кулінарного мистецтва;
- популяризація серед молоді кулінарних професій;
- популяризація сучасних технологічних підходів та інновацій в ресторанній справі.

5. Інформація про проведення Конкурсу розміщується на офіційних веб-сторінках організаторів, сайтах партнерів, а також у засобах масової інформації, не пізніше ніж за один місяць до початку його проведення.

6. Під час проведення Конкурсу оброблення персональних даних учасників здійснюється з урахуванням вимог [Закону України "Про захист персональних даних"](#).

II. Учасники Конкурсу

1. Участь у Конкурсі беруть фахівці готельно-ресторанного господарства, студенти вищих навчальних закладів та професійно-технічних училищ, учні загальноосвітніх навчальних закладів України та світу. Передбачено як індивідуальну, так і командну участь (номінація АРТ-клас). Учасники до 23 років (юніори), учасники від 23 (сеньйори), та професіонали будуть оцінені та нагороджені окремо.

2. Учасники Конкурсу зобов'язані дотримуватись вимог цього Положення, програми Конкурсу, норм поведінки, правил техніки безпеки та експлуатації обладнання й приладів.

III. Порядок і строки проведення Конкурсу

1. Конкурс проводиться у таких номінаціях:

- основна страва (юніори - до 23 р.) 45 хв
- сет з 3-х страв (закуска, основна страва, десерт) (сеньйори – після 23р.) 105 хв
- АРТ КЛАС «Багатство Осені» - карвінг (вирізна композиція з овочів або фруктів), композиція з цукрової мастики, хлібо-булочні вироби, скульптура та цукерки з шоколаду.

2. Критерії оцінювання та вимоги до страв наведені у Положенні про оцінювання конкурсу (див. Правила проведення конкурсу).

3. Конкурсні зразки мають відповідати сучасним тенденціям, вимогам та демонструвати креативність та професійні навички учасника.

4. Підсумки Конкурсу оприлюднюються під час церемонії нагородження та на офіційних веб-сайтах WCG та сайтах партнерів не пізніше ніж через 10 робочих днів після його завершення



IV. Організаційний комітет Конкурсу

1. Для організації та проведення Конкурсу створюється організаційний комітет. Склад організаційного комітету затверджується правлінням WCG.
2. До складу організаційного комітету входять представники WCG, провідні шеф-кухарі та ресторатори України та світу, представники дружніх асоціацій, партнерів та спонсорів.
3. Очолює організаційний комітет президент WCG, який визначає та розподіляє повноваження членів організаційного комітету, керує роботою з організації й проведення Конкурсу. Головою судів являється судія WACS
4. Члени організаційного комітету здійснюють організаційну роботу щодо проведення Конкурсу та забезпечують порядок його проведення.
5. Секретар Організаційного комітету: оформляє документацію щодо проведення та підбиття підсумків Конкурсу; сприяє висвітленню результатів Конкурсу в засобах масової інформації; відповідає за зберігання документів та матеріалів щодо проведення Конкурсу.

V. Журі Конкурсу

1. Журі формується з метою забезпечення об'єктивності оцінювання робіт учасників Конкурсу та визначення його переможців і призерів.
2. Журі формується з числа експертів сертифікованих WCG та WACS.
3. Склад журі Конкурсу затверджується WCG.
4. Кількість членів журі і кожній номінації не повинна перевищувати третини від кількості учасників Конкурсу.
5. Кількість членів журі в кожній номінації не повинна перевищувати третини від кількості учасників Конкурсу.
6. До складу журі в кожній номінації входять: голова журі, члени та секретар журі.
7. Журі очолює голова, який організовує роботу членів журі, проводить засідання журі, бере участь у визначенні переможців і призерів Конкурсу, підписує оціночні протоколи Конкурсу.
8. Секретар журі забезпечує зберігання, систематизацію, оформлення документів і матеріалів Конкурсу.

VI. Визначення та нагородження переможців і призерів Конкурсу

1. Переможці та призери Конкурсу визначаються журі в кожній номінації окремо за кількістю набраних ними балів.
2. Переможцем Конкурсу в кожній номінації є учасник, який набрав найбільшу кількість балів.
3. Призерами Конкурсу є учасники, які за кількістю набраних балів посіли перше, друге та третє місце.
4. Переможці Конкурсу отримують право представляти Україну на всеукраїнських та міжнародних конкурсах, в яких бере участь WCG та право опублікувати технології.
5. Переможці та призери Конкурсу нагороджуються дипломами та медалями відповідних ступенів., кубками, цінними призами та грошовими винагородами
6. Фотографії конкурсних зразків переможців публікуються на офіційних веб-сайтах WCG партнерів та спонсорів.
7. Правління WCG залишає за собою право внесення змін до ПРАВИЛ та ПОЛОЖЕНЬ Конкурсу.

Почесний Президент WCG В. Совенко

