



## Чемпионат Украины по кулинарному искусству

17-19 мая 2018 года

Украина, г. Киев

Организаторами выступают Ассоциация шеф-поваров Украины и Ассоциация кулинаров Украины.

### Регистрация на Чемпионат:

Участники должны заполнить заявку на сайте до 14 мая 2018

<https://www.chefs.by/event/chempionat-ukrainy-po-kulinarnomu-iskusstvu-kiev-17-19-05-2018/#reg>

Каждый участник должен оплатить взнос за участие в номинации.

Для оплаты взноса и получения дополнительной информации обращайтесь

по тел. +375 29 709-11-11

e-mail [info@chefs.by](mailto:info@chefs.by)

## ПРАВИЛА ЧЕМПИОНАТА

**16 мая — собрание участников. Присутствие ОБЯЗАТЕЛЬНО.**

График собраний будет выложен дополнительно.

Участники практических классов должны зарегистрировать свое присутствие у Организаторов не позднее, чем за час до начала номинации.

## ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Каждая номинация из перечисленных будет оцениваться профессиональным жюри.

В состав жюри Чемпионата войдут известные в кулинарной сфере украинские и международные судьи.

Конкурсные образцы будут оцениваться по критериям, рекомендованным Всемирной Ассоциацией Кулинарных Союзов (WACS).

Решение жюри принимается конфиденциально и является окончательным.

Результаты работы жюри объявляются публично на торжественной церемонии награждения.

Победители Чемпионата награждаются медалями (золотыми, серебряными, бронзовыми) и дипломами.

Также все конкурсанты награждаются дипломами участника, которые можно получить в Оргкомитете в течение чемпионата.

### **Оценивание:**

Все экспонаты будут оценены в день выступления.

Результаты объявляются на награждении.

**Награждение победителей Чемпионата состоится 19 мая в 20:00.**

Все конкурсанты должны присутствовать на церемонии награждения **в поварской форме.**

**Личное присутствие на церемонии награждения ОБЯЗАТЕЛЬНО.**

Организаторы не несут ответственности за сохранность наград, не полученных лично.

# ПРАКТИЧЕСКИЕ СОРЕВНОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ (SP)

## Правила:

- Индивидуальная форма участия
- В заявке обязательно указать «практические соревнования профессионалов»
- Участие принимают участники в возрасте от 23 лет
- Каждый участник может принять участие в одной или нескольких номинациях
- Участники обязуются выступать в профессиональной одежде (китель, колпак, фартук, брюки, специализированная обувь, одноразовые перчатки)
- Время участия в номинации четко ограничено. За превышение установленного срока приготовления с участников снимаются штрафные баллы.
- Участники соревнований должны привезти с собой все необходимые ингредиенты, кухонный инвентарь и другое кухонное оборудование (сковороды, миксеры, кастрюли), необходимое для приготовления, а также посуду для презентации.
- Рабочие места участников будут оснащены оборудованием: рабочий стол, ванная моечная, электрическая плита, пароконвекционная печь. При необходимости можно использовать собственную кухонную технику.
- Все участники готовят конкурсные образцы из собственной продукции (ингредиенты не предоставляются Организаторами).

## Примечания для предварительной подготовки:

1. Овощи / фрукты - предварительно очищены, но не приготовлены
  2. Паста и тесто - предварительно подготовлено, но не приготовленное
  3. Рыба / мясо - порционное и маринованное, но не термически обработанное и не начиненное.
- Курица может быть без костей, но не нарезана. Рыбу можно очистить, но не филировать.
- Все оборудование и ингредиенты должны быть приготовлены на рабочем месте за 15 минут до начала соревнований.
  - 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 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.
  - Для презентации всех изделий предоставляется демонстрационный стол 0,5м \* 0.5м.
  - Особое внимание будет уделено оригинальности цвета и творческой презентации.

НОМИНАЦИЯ		СТОИМОСТЬ:
<b>SP1-основное блюдо из рыбы</b>	<p>Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и представить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.</p>	<b>900 грн.</b>
<b>SP2-блюда из Птицы</b>	<p>Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и представить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.</p>	<b>900 грн.</b>
<b>SP3-основное блюдо из мяса</b>	<p>Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и представить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.</p>	<b>900 грн.</b>
<b>SP4-блюда современной УКРАИНСКОЙ</b>	<p>Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации).</p>	<b>900 грн.</b>

<b>КУХНИ</b>	<p>Участник должен дать название блюду и представить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.</p>	
<b>SP5- оригинальные блюда из гидробионтов</b>	<p>Предоставляется 30 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и представить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.</p>	<p>900 грн.</p>
<b>SP6 оригинальное ЭТНИЧЕСКОЕ основное блюдо</b>	<p>Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и представить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.</p>	<p>900 грн.</p>
<b>SP7- ресторанный десерты</b>	<p>Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и представить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает</p>	<p>900 грн.</p>

	рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.	
<b>SP8-блюда традиционной японской кухни</b>	Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление и презентацию двух блюд на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). От партнера Чемпионата предоставляется набор обязательных продуктов: соевый соус, хрен, тунец, тигровые креветки с головой, водоросли нори, икра летучей рыбы Тобикко, имбирь маринованный. Участник должен дать название блюду и представить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 мин после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.	700 грн.
<b>SP9-ЗОЛОТОЙ ШЕФ-ПОВАР 2018 ГОДА</b>	За 120 минут на площадке соревнований участник из собственных продуктов должен приготовить три ресторанных блюда: холодную закуску, основное блюдо и десерт. Каждое блюдо приготавливается в количестве 2 порций - для презентации и для дегустации жюри. Блюда, приготовленные для презентации, должны быть размещены на демонстрационном столе. Необходимо предоставить краткое описание меню.  Для приготовления предоставляется 120 мин. Через 15 мин после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.	800 грн
<b>SP10 команда шеф-поваров</b>	Публичное приготовление: за 70 минут команда из трех поваров должна приготовить и представить три блюда: холодную закуску, основное блюдо и десерт. Каждое блюдо приготавливается в количестве 2 порций - для презентации и для дегустации жюри. Участники соревнований должны привезти с собой все необходимые ингредиенты, кухонный инвентарь и другое кухонное	1500 грн. (стоимость участия команды)

	<p>оборудование (сковородки, миксеры, кастрюли), необходимое для приготовления, а также посуду для презентации.</p> <p>Все участники готовят конкурсные образцы из собственной продукции (ингредиенты не предоставляются организаторами). Команда должна дать название каждому блюду и предоставить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления).</p> <p>Блюда, приготовленные публично для презентации, должны быть размещены на демонстрационном столе размером 0,5 м x 0,5 м. Команда должна предоставить краткое описание меню.</p> <p>Закуска презентуется через 40 мин после начала, основное блюдо через 55 мин, десерт через 65 мин.</p> <p>Через 15 мин после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.</p>	
<p><b>SP11 команда</b> <b>Шеф-повар</b> <b>ГРАН ПРИ</b> <b>ЧЕРНЫЙ ЯЩИК</b></p>	<p>Публичное приготовление:</p> <p>за 90 мин команда из трех поваров должна приготовить и представить три блюда: холодную закуску, основное блюдо и десерт. Каждое блюдо приготавливается в количестве 2 порций - для презентации и для дегустации жюри. Каждая команда получает от организаторов набор продуктов, о котором участники узнают лишь в начале соревнования.</p> <p>В течение 10 мин после начала соревнования председатель каждой команды должен представить на рассмотрение жюри меню своей команды. Жюри будет оценивать рациональность (целесообразность) использование продуктов, входящих в состав меню, методы работы, оригинальность, кулинарные умения и знания каждой команды. Важно использовать как можно больше компонентов из предложенного набора.</p> <p>Также предоставляется дополнительный набор продуктов: соль, сахар, масло, уксус, мука. Блюда, приготовленные публично для презентации, должны быть размещены на демонстрационном столе размером 0,5 м x 0,5 м. Команда должна предоставить краткое описание меню.</p>	<p><b>1500 грн.</b> <b>(стоимость</b> <b>участия</b> <b>команды)</b></p>

	<p>Закуска презентуется через 30 мин после начала, основное блюдо через 60 мин, десерт через 85 мин.</p> <p>Участники соревнований должны привезти с собой весь необходимый кухонный инвентарь и кухонное оборудование (сковороды, миксеры, кастрюли) необходимые для приготовления, а также посуду для презентации.</p> <p>Через 15 мин после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участники не убирают рабочее место за определенное время, с команды снимаются баллы вплоть до дисквалификации.</p>	
--	--	--

# **ПРАКТИЧЕСКИЕ СОРЕВНОВАНИЯ ЮНЫХ кулинаров (ЖРУ)**

## **Правила:**

- Индивидуальная форма участия
- В заявке обязательно указать «практические соревнования юных кулинаров»
- Участие принимают участники в возрасте с 10 лет до 17 лет
- Каждый участник может принять участие в одной или нескольких номинациях
- Участники обязуются выступать в профессиональной одежде (китель, колпак, фартук, брюки, специализированная обувь, одноразовые перчатки)
- Время участия в номинации четко ограничено.

За превышение установленного срока приготовления с участников снимаются штрафные баллы.

- Участники соревнований должны привезти с собой все необходимые ингредиенты, кухонный инвентарь и другое кухонное оборудование (сковородки, миксеры, кастрюли), необходимое для приготовления, а также посуду для презентации.

- Рабочие места участников будут оснащены оборудованием: рабочий стол, ванная моечная, электрическая плита, пароконвекционная печь. При необходимости можно использовать собственную кухонную технику.

- Все участники готовят конкурсные образцы из собственной продукции (ингредиенты не предоставляются организаторами).

## **Примечания для предварительной подготовки:**

1. Овощи / фрукты - предварительно очищены, но не приготовлены

2. Паста и тесто - предварительно подготовлено, но не приготовленное

3. Рыба / мясо - порционное и маринованное, но не термически обработанное и не начиненное.

Курица может быть без костей, но не нарезана. Рыбу можно очистить, но не филлировать.

- Все оборудование и ингредиенты должны быть приготовлены на рабочем месте за 15 минут до начала соревнований.

- 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 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.

- Для презентации всех изделий предоставляется демонстрационный стол 0,5м \* 0,5м.

- Особое внимание будет уделено оригинальности цвета и творческой презентации.

НОМИНАЦИЯ		СТОИМОСТЬ:
<b>ЖРУ1-блюда современной УКРАИНСКОЙ КУХНИ</b>	<p>Предоставляется 30 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и предоставить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 мин после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.</p>	<b>700 грн.</b>
<b>ЖРУ2 оригинальное ЭТНИЧЕСКАЯ основное блюдо</b>	<p>Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и предоставить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 мин после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.</p>	<b>700 грн.</b>
<b>ЖРУ3- ресторанный десерты</b>	<p>Предоставляется 30 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и предоставить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 мин после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.</p>	<b>500 грн.</b>

# ПРАКТИЧЕСКИЕ СОРЕВНОВАНИЯ ЮНИОРОВ (JP)

## Правила:

- Индивидуальная форма участия
- В заявке обязательно указать «практические соревнования юниоров»
- участие принимают участники в возрасте с 18 лет до 23 лет
- Каждый участник может принять участие в одной или нескольких номинациях
- Участники обязуются выступать в профессиональной одежде (китель, колпак, фартук, брюки, специализированная обувь, одноразовые перчатки)
- Время участия в номинации четко ограничено.

За превышение установленного срока приготовления с участников снимаются штрафные баллы.

- Участники соревнований должны привезти с собой все необходимые ингредиенты, кухонный инвентарь и другое кухонное оборудование (сковородки, миксеры, кастрюли), необходимое для приготовления, а также посуду для презентации.
- Рабочие места участников будут оснащены оборудованием: рабочий стол, ванная моечная, электрическая плита, пароконвекционная печь. При необходимости можно использовать собственную кухонную технику.
- Все участники готовят конкурсные образцы из собственной продукции (ингредиенты не предоставляются организаторами).

## Примечания для предварительной подготовки:

1. Овощи / фрукты - предварительно очищены, но не приготовлены
  2. Паста и тесто - предварительно подготовлено, но не приготовленное
  3. Рыба / мясо - порционное и маринованное, но не термически обработанное и не начиненное.
- Курица может быть без костей, но не нарезана. Рыбу можно очистить, но не филировать.
- Все оборудование и ингредиенты должны быть приготовлены на рабочем месте за 15 минут до начала соревнований.
  - 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 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.
  - Для презентации всех изделий предоставляется демонстрационный стол 0,5м \* 0.5м.
  - Особое внимание будет уделено оригинальности цвета и творческой презентации.

НОМИНАЦИЯ		СТОИМОСТЬ:
<b>JP1-основное блюдо из рыбы</b>	Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и представить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.	800 грн.
<b>JP2-блюда из Птицы</b>	Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и представить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.	800 грн.
<b>JP3-основное блюдо из мяса</b>	Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и представить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.	800 грн.
<b>JP4-блюда современной УКРАИНСКОЙ</b>	Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и представить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15	800 грн.

КУХНИ	минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.	
JP5- оригинальные блюда из гидробионтов	Предоставляется 30 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и представить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.	800 грн.
JP6 оригинальное ЭТНИЧЕСКАЯ основное блюдо	Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и представить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.	800 грн.
JP7- ресторанный десерты	Предоставляется 45 мин на подготовку, приготовление и презентацию одного блюда на 2 порции в индивидуальной подаче (одна порция презентуется для жюри, а другая на демонстрационный стол для публичной презентации). Участник должен дать название блюду и представить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления). Через 15 минут после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.	600 грн.
JP8-ЗОЛОТОЙ ШЕФ-ПОВАР ЮНИОР 2018РОКУ	За 120 минут на площадке соревнований участник из собственных продуктов должен приготовить три ресторанных блюда: холодную закуску, основное блюдо и десерт. Каждое блюдо приготавливается в количестве 2 порций - для презентации и для дегустации жюри. Блюда, приготовленные для презентации, должны быть размещены на демонстрационном столе. Необходимо предоставить краткое описание меню.	800 грн.

	<p>Для приготовления предоставляется 120 мин. Через 15 мин после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.</p>	
<p><b>JP9 команда поваров ЮНИОРОВ</b></p>	<p>Публичное приготовление: за 70 минут команда из трех поваров должна приготовить и представить три блюда: холодную закуску, основное блюдо и десерт. Каждое блюдо приготавливается в количестве 2 порций - для презентации и для дегустации жюри. Участники соревнований должны привезти с собой все необходимые ингредиенты, кухонный инвентарь и другое кухонное оборудование (сковородки, миксеры, кастрюли), необходимое для приготовления, а также посуду для презентации.</p> <p>Все участники готовят конкурсные образцы из собственной продукции (ингредиенты не предоставляются организаторами). Команда должна дать название каждому блюду и предоставить краткое описание (ингредиенты и технологии приготовления).</p> <p>Блюда, приготовленные публично для презентации, должны быть размещены на демонстрационном столе размером 0,5 м x 0,5 м. Команда должна предоставить краткое описание меню.</p> <p>Закуска презентуется через 40 мин после начала, основное блюдо через 55 мин, десерт через 65 мин.</p> <p>Через 15 мин после окончания конкурсного времени рабочее место должно быть убрано. В случае, если участник не убирает рабочее место за определенное время, с него снимаются баллы вплоть до дисквалификации.</p>	<p><b>1500 грн. (стоимость участия команды)</b></p>