

## **Розділ 1. Історичні та організаційні аспекти розвитку кулінарного мистецтва**

### **ЛЕКЦІЯ № 2**

#### **Тема 2. Діяльність всесвітніх та українських асоціацій кулінарів**

##### **Очікувані результати навчання:**

- ✓ пояснити діяльність всесвітніх та українських асоціацій кулінарів;
- ✓ встановити мету і завдання діяльності Асоціації кулінарів України;
- ✓ перелічити цілі діяльності Кулінарної Академії шеф-кухарів України;
- ✓ виділити внесок шефського конгресу Fontegro Ukraine в розвитку кулінарного мистецтва країни;
- ✓ передбачити можливості членства в асоціації кулінарів України;
- ✓ визначити зв'язок між членством кулінарних асоціаціях і розвитком професійної кар'єри;

#### **ПЛАН**

1. Діяльність всесвітніх та українських асоціацій кулінарів.
2. Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS).
3. Діяльність Асоціації кулінарів України (АКУ).
4. Громадська організація «Асоціація шеф-кухарів України».
5. Ukrainian South Chef Association (Асоціація Шеф-кухарів Півдня України).
6. Шефський конгрес Fontegro Ukraine.

**Опорний конспект****1. Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS)**

Що таке WACS: всесвітня в Парижі мережа кулінарних асоціацій, яка була заснована в жовтні 1928 року в Сорбоні в Парижі. Під час першого конгресу були присутні 65 делегатів з 17 країн, що представляли 36 національних та міжнародних асоціацій, першим почесним президентом WACS був обраним August Escoffier.

На сьогоднішній день асоціація WACS налічує 84 національних асоціації, а також кілька асоційованих членів, корпоративних та почесних. Для зручності управління та координації роботи WACS вона поділяється на 7 умовних континентів:

Америка

Африка/Середній Схід

Північна Європа

Центральна Європа

Південна Європа

Азія

Тихоокеанський регіон

**Список членів WACS.** Система управління WACS складається з Президента, Віце-президента, Казначея, Генерального секретаря, а також Правління, в яке входять континентальні директори кожного кулінарного континенту.

Постійно-діючий головний офіс ВАКС знаходиться в країні вибраного виконавчого колективу або у місці визначеному комітетом. Постійно-діючий офіс ВАКС відповідальний за всі архіви і документи, включаючи список Ради директорів, перелік національних шеф-асоціацій, нових членів, надзвичайних членів, корпоративних членів, поважних членів, і список акредитованих суддів. Архіви ВАКС зберігаються у Швейцарії під наглядом Швейцарської асоціації кухарів.

Однак якщо буде встановлений постійно-діючий офіс вона може служити як майбутня фінансова штаб-квартира. Офіційними мовами ВАКС є англійська, французька, німецька та іспанська.

Офіційно-діловою мовою є англійська. **Логотип ВАКС**  
Всі повноцінні асоціації, нові, корпоративні і надзвичайні члени можуть використовувати логотип.

Ніхто інший не може використовувати логотип ВАКС, для будь-яких цілей, комерційних цілей для продажу, реклами і просування товарів, асоціацій та послуг.

Національні асоціації, нові, корпоративні і надзвичайні члени, які були вилучені з списку членів, втрачають право використовувати логотип ВАКС в будь-якій формі.

ВАКС – це не політична, професійна організація, що ставить за мету підтримувати та розвивати кулінарні стандарти світової кухні. Ми досягаємо цієї мети через освіту, тренування, і професійний розвиток наших міжнародних членів. Від імені лідера в харчуванні, ВАКС репрезентує глобальну думку в усіх заходах.

## **2. Діяльність Асоціації кулінарів України (АКУ)**

В середині 90-х років кулінарне мистецтво України стало переживати нову хвилю підйому. У 1997 році було створено всеукраїнську громадську організацію – Асоціація кулінарів України, яка організовує і активізує зусилля кулінарів та інших масових професій працівників ресторанного господарства України у справі підвищення культури харчування, якості та рівня вітчизняного сервісу.

Асоціацію кулінарів України зареєстровано Міністерством юстиції України 14.08.1997 р., свідоцтво № 897 статут у новій редакції затверджено 15 квітня 2004 р. протокол № 3. Першим президентом асоціації кулінарів України став ректор Київського національного торговельно-економічного університету (КНТЕУ), академік, професор Мазаракі Анатолій Антонович. Штаб-квартира

Лекція Дисципліна «Кулінарне мистецтво»  
Асоціації кулінарів України знаходиться при Київському національному торговельно-економічному університеті (м. Київ).

Асоціація кулінарів України, за підтримки Європейської ради директорів WACS, асоціації кулінарів Росії і Азербайджану на 30-му конгресі WACS, у 2002 році стала дійсним членом Всесвітньої асоціації кулінарних союзів (WACS).

З 2004 року президент Асоціації кулінарів України – декан факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу КНТЕУ, професор М.І. Пересічний.

Почесний президент асоціації кулінарів України – ректор КНТЕУ, академік, професор А.А. Мазаракі. Віце-президент Асоціації – генеральний директор навчально-виробничого об'єднання КНТЕУ Кутєпова Раїса Григорівна.

Відповідальний секретар Асоціації – асистент кафедри технології та організації ресторанного господарства КНТЕУ, кандидат технічних наук Кандалей Ольга Валентинівна.

Асоціація координує діяльність своїх територіальних осередків. До правління Асоціації входять 29 членів з 20 регіонів України.

**Мета** діяльності асоціації кулінарів України – організація та активізація зусиль кулінарів України у справі підвищення рівня культури харчування, якості та рівня вітчизняного сервісу.

***Завдання асоціації:***

- всебічно сприяти розвитку національної української кухні, майстерності фахівців ресторанного господарства, підвищення рівня професійної їх підготовки, активному обміну досвідом щодо впровадження вітчизняних і світових новітніх технологій продукції ресторанного господарства, зростанню престижу масових професій;
- сприяти активному провадженню раціонального, дієтичного, профілактичного, дитячого і функціонального харчування, нових продуктів, нових технологій, нових видів обладнання;

- сприяти активному впровадженню та розповсюдженню новітніх тенденцій ресторанного сервісу, сучасних вимог до здійснення процесів обслуговування споживачів.

**Членство в асоціації кулінарів України** Членами Асоціації можуть бути індивідуальні та колективні (з питань вступу до Асоціації звертатись до відповідального секретаря Федорової Діни

Володимирівни за тел. 531-47-31). Індивідуальними членами Асоціації можуть бути громадяни України, які визнають Статут, платять членські внески і беруть активну участь у роботі Асоціації.

Колективним членом можуть стати колективи підприємств, установ, організацій, закладів, які визнають Статут, розділяють мету та завдання асоціації, беруть активну участь в її діяльності і платять членські внески.

### **3. Громадська організація «Асоціація шеф-кухарів України»**

Головна наша цінність – це допомагати кухарям, дізнаватися і знаходити щось нове в кулінарії.

У 2007 році я створив організацію, яка об'єднала в одне ціле безліч шеф-кухарів, су-шефів, кухарів.

Через 13 років в Асоціацію шеф-кухар України увійшли понад 1000 кухарів з України та зарубіжжя, яким ми даємо можливість розвиватися разом з нами і створювати новинки в кулінарії.

У 2012 році я ризикнув і створив Кулінарну Академію, місце яке допомогло б усім бажаючим розвиватися і пізнавати щось нове в гастрономії.

Через 8 років наша Академія стала не просто школою для професіоналів, до нас може прийти кожен кухар і вибрати для себе будь-який напрямок у розвитку себе в сфері гастрономії.

Наші двері завжди відкриті, як і для початківців кухарів, так і для професіоналів своєї справи. І це тільки початок нашого шляху. Тому що все, що ми не робимо – це для Вас колеги і для розвитку гастрономії в Україні.

**Місія****Кулінарна Академія шеф-кухарів України**

Єдиний в Україні професійний навчальний заклад, що проводить підготовку кухарів у напрямку високої кухні в актуальних кулінарних тенденції.

Викладачі академії – професіонали, визнані на міжнародному рівні. Саме вони задають високу планку рівню навчання. Всі вони, практикуючі кухарі! Деякі шефи – це випускники Академії, які встигли проявити себе і стати кращими у своїй справі.

Наша головна місія – допомагати людям формувати смак і культуру харчування. Підвищення престижу професії шеф-кухарів, кухарів і кондитерів.

Після закінчення курсу та успішного складання випускних іспитів студенти отримують сертифікат Асоціації шеф-кухарів і їм присвоюються категорії: «А», «В», «С», «D».

**Основні цілі і завдання.** Підвищення кваліфікації кухарів, перехід на новий рівень роботи. Впровадження в професійну кулінарну діяльність елементів високої гастрономії. Створення та поширення нових ідей і трендів в професійних і аматорських співтовариствах. Підготовка до кулінарних фестивалів, конкурсів або формами.

Демонстрація досягнень високої кухні в Україні, проведення майстер-класів та курсів навчання за участю міжнародновизнаних професіоналів.

**4. Шефський конгрес Fontegro Ukraine**

FONTEGRO – це внесок у розвиток нашої України. Адже будь-яка традиційна кухня, яка НЕ розвивається – зникає. А захист традицій насправді вимагає еволюціонування. Ми повинні постійно рухатися вперед. Але хтось повинен направляти, показати вектор. І наш проект, як раз, і покликаний стати цим флагманом.

Зараз час змін і українська гастрономія також потребує модернізації. За нас з вами ніхто гастрономічну революцію в Україні не зробить. Можемо лише

врахувати іноземний досвід, що вже важливо. І для цього створили проект FONTEGRO. Зараз той час, коли кожен повинен зробити свій внесок у розвиток професії: «Шеф-кухар», і в українську гастрономію в цілому.

**Місія проекту:** гастрономічна модернізація України.

**Мета проекту:** створити майбутнє гастрономії в Україні разом з українськими шефами.

Інформаційно-освітній проект про світової та української гастрономії, шеф-кухарів, дослідженнях і розробках кулінарного світу.

На порталі FONTEGRO кожен день ми публікуємо свіжі новини, цікаві статті, наукові дослідження, інтерв'ю та репортажі гастрономічного світу.

Щовесни ми запрошуємо шеф-кухарів і діячів світової гастрономії в Київ для виступів на міжнародному конгресі шеф-кухарів FONTEGRO UKRAINE. Щоосені ми збираємо провідних українських шеф-кухарів на сцені FONTEGRO EXPO. Ми віримо, що нова українська кухня разом з українськими шеф-кухарями знайде своє місце на гастрономічною карті світу.