

### **ЛЕКЦІЯ № 3**

**Тема. Міжнародні конкурси, фестивалі, олімпіади з кулінарного мистецтва та правила змагань для їх учасників**

**Очікувані результати навчання:**

- ✓ охарактеризувати особливості проведення фестивалю з кулінарного мистецтва в Україні серед юніорів «Смачнофест»;
- ✓ пояснити чинники формування особливості проведення регіональних змагань «Кулінарний Кубок Західної України»;
- ✓ встановити аспекти роботи суддів та журі під час кулінарних змагань;
- ✓ протиставити номінації сучасних кулінарних змагань;
- ✓ пояснити поняття професійної гідності учасника змагань;
- ✓ виділити поради учасникам Фестивалю кулінарного мистецтва;
- ✓ ідентифікувати кодування класів змагань АРТ-КЛАСУ;
- ✓ пояснити основні тенденції у вирішенні сучасних інтер'єрів ЗРГ;
- ✓ передбачити використання потенціалу GastroHub.

### **ПЛАН**

1. Критерії оцінювання змагань Національні змагання, вимоги до учасників кулінарних змагань.
2. Дорослі індивідуальні змагання АРТ-КЛАСУ.
3. Регіональні змагання «Кулінарний Кубок Західної України».
4. GastroHub – багатофункціональний простір для взаємодії та комунікації спеціалістів сфери.

**ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ****1. Критерії оцінювання змагань Національні змагання, вимоги до учасників кулінарних змагань**

До участі у конкурсі (фестивалі) запрошуюються учні випускних курсів від кожного професійно-технічного навчального закладу, що здійснює підготовку робітничих кадрів за професіями кухар, кондитер. Учасники конкурсу прибувають на місце проведення у супроводі викладача/майстра виробничого навчання. Витрати на відрядження (проїзд, харчування, проживання) здійснюється за рахунок навчальних закладів, що направляють представників на конкурс.

Учасники повинні заповнити форму-анкету для кожного учасника і відправити її в офіс Асоціації кулінарів України, (Федорова Діна, т/ф 044 513-74-18, 531-47-31, e-mail: okand@ukr.net, dina\_fedorova@ukr.net).

Конкурси проводяться серед молодих учасників віком до 23 років. Передбачено як індивідуальну, так і командну участь. Команда складається з 3 осіб.

Професійна гідність: обов'язок конкурсантів надати гарантії журі, що їх робота виконана без сторонньої допомоги і у межах чесної конкуренції.

Фестиваль з кулінарного мистецтва в Україні серед юніорів «Смачнофест» проводиться за рекомендаціями Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS) за напрямками: АРТ – клас за номінаціями (домашнє виконання), практичні змагання (робота безпосередньо на території змагань): конкурс з кулінарного мистецтва індивідуальної та командної форми участі, конкурс офіціантів.

Практичні класи: Всі заявки на участь у практичних класах повинні супроводжуватися: назва страви; переліком інгредієнтів; коротким описом технології приготування.

Учасники АРТ - класу презентують конкурсні зразки на спеціально відведеному місці (організаторами надається стіл розміром 0,75 м x 0,75 м).

Учасники використовують власні елементи оздоблення (скатертини, атрибути, прикраси тощо).

Доставка експонатів: всі страви, представлені на конкурс (Арт-клас), повинні бути доставлені вчасно у зазначений день – до 9.00. Конкурсанти повинні потурбуватися про те, щоб оцінювані страви були розміщені відповідно з виділеними для них місцями.

Експонати Арт-класу: мають супроводжуватися наглядними етикетками з назвою страви і переліком основних інгредієнтів (без прізвищ виконавців та назв підприємств).

Зняття експонатів (страв): всі страви мають бути прибрані не раніше встановленого терміну. Організатори мають право зняти експонати після встановленого часу, або в разі невідповідності їх санітарно-гігієнічним нормам.

Учасники практичних класів: повинні зареєструвати свою присутність в офісі Організаторів не пізніше, ніж за годину до початку змагань. Все устаткування та інгредієнти повинні бути підготовлені на робочому місці за 15 хв. до початку змагань. Через 10 хв. після закінчення конкурсного часу робоче місце повинно бути прибрано.

Для демонстрації конкурсних зразків практичних змагань учасникам Фестивалю організаторами надається стіл розміром 0,75 м x 0,75 м. Презентація зразків конкурсних практичних змагань супроводжується дегустацією членами журі під індивідуальними номерами.

Час змагань: Всі учасники після закінчення виділеного часу повинні покинути свої робочі місця (відступити від них на певну відстань). Пам'ятайте, що у випадку невиконання, журі знімає бали (до 10 балів) за перевищення регламенту конкурсу.

Всі види конкурсних зразків готуються із застосуванням власного кухонного інвентарю, атрибутів оформлення, кухонного, фірмового (святкового) посуду для приготування та презентації. Робочі місця учасників Фестивалю будуть оснащені обладнанням: робочий стіл, мийка,

електрична плита, духовка шафа, холодильник, пароконвекційні печі. Можна використовувати власну кухонну техніку за необхідністю.

Учасники конкурсу офіціантів (юніори за згодою), відповідають на теоретичні питання за фахом (10 хв.), демонструють вміння у складанні серветок (5 хв.), демонструють індивідуальну майстерність (20 хв.) у доготовленні та подачі страв, оформлюють та сервірують на території конкурсного залу тематичний стіл протягом 90 хвилин.

Учасники конкурсу офіціантів повинні використовувати власні меблі, посуд, серветки, елементи сервірування, засоби для миття посуду, інвентарю та обладнання.

**Журі:** Роботу учасників оцінює журі, яке складається з висококваліфікованих та незалежних експертів. Конкурсні зразки оцінюють за критеріями, які рекомендовані Всесвітньою Асоціацією Кулінарних Союзів. Судді будуть відзначати учасників, які, на їхню думку, з найбільшою майстерністю приготували свої страви. В інтересах конкурсантів виконати як можна більше етапів приготування під час проведення класів, включаючи розроблювання м'яса та риби, нарізання філе за виключенням того, що дозволяють критерії класу.

## **2. Дорослі індивідуальні змагання АРТ-КЛАСУ**

### ПРАКТИЧНІ ЗМАГАННЯ У НОМІНАЦІЯХ:

**SP 1 - Сучасна кухня.** Надається 30 хв. на підготовку, приготування і презентацію 2-х порцій однієї страви на тарілках (основна страва), тільки зі свіжих інгредієнтів, без використання борошна. Особлива увага буде приділена оригінальності, кольору і творчій презентації.

**SP 2 - Етнічна страва.** Надається 45 хв. на підготовку, приготування і презентацію основної етнічної страви на 2 персони. SP 3 - Золотий кондитер-юніор року.

**SP 4 - Золотий шеф-кухар-юніор року.** За креативне використання овочів ТМ "Бондюель" та "McCain" у стравах, приготованих під час практичних

Лекція Дисципліна «Кулінарне мистецтво»  
змагань, учасники будуть нагороджені цінними призами від представників компанії. Передбачені призи від компанії "Санта Марія" за креативне використання продукції цієї торговельної марки.

**ЗОЛОТИЙ ШЕФ-КУХАР-ЮНІОР РОКУ** Учасник з індивідуальної форми участі готує на відведеному робочому місці та представляє у демонстраційному залі: Клас А. Три ресторанні страви: холодну закуску, основну страву та десерт на 1 персону (приготовлену двічі - для презентації та для дегустації журі) із власних продуктів (публічне приготування на території змагань). Страви, приготовлені публічно для презентації, повинні бути розміщені на демонстраційному столі розміром 0,75 м x 0,75 м. Учасник має надати короткий опис меню.

**КОМАНДА ШЕФ-КУХАРІВ (Гран-Прі) SPT 1** готує на відведених робочих місцях та представляє у демонстраційному залі: Клас F «чорний ящик». Індивідуальне завдання (публічне приготування на території змагань): Упродовж 90 хв. команда з трьох кухарів має приготувати та представити обід з трьох страв на 2 особи (приготовані двічі): холодну закуску, основну страву та десерт. Кожна команда отримує набір продуктів, про який учасники дізнаються лише на початку змагання.

**ЗОЛОТИЙ КОНДИТЕР-ЮНІОР РОКУ** Учасник з індивідуальної форми участі готує на відведеному робочому місці та представляє у демонстраційному залі: Клас С. Домашнє завдання: кондитер до початку конкурсу (за 15 хв.) на демонстраційному столі має представити на вибір: або ліпну фігуру з цукру, або виріб з шоколаду, або прикрашений святковий торт з виділеним сегментом. Публічне приготування: Два види холодних десертів і 1 гарячу солодку страву (або навпаки) на 1 персону в індивідуальній подачі, приготовлених двічі - для презентації та для дегустації (публічне приготування на території змагань). Розміри столу для усіх конкурсних зразків: 0,75 м x 0,75.

**КОМАНДА КОНДИТЕРІВ SPT 2** готує на відведених робочих місцях та представляє у демонстраційному залі: Клас С. Домашнє завдання: учасники виготовляють торт масою 1 кг (з виділенням вирізаного сегменту) на вільну

Лекція Дисципліна «Кулінарне мистецтво»  
тему. Публічне приготування: Кондитерські вироби - 6 різних видів тістечок на 2 персони (можливо використання напівфабрикатів – випечене бісквітне, чи пісочне, чи білкове, чи білково-горіхове, чи макове, чи інше тісто).

**КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КУХАР ТА КОНДИТЕР ІНДИВІДУАЛЬНА та КОМАНДНА ФОРМА УЧАСТІ** Презентація: новизна, апетитність, привабливість, елегантність, сучасний стиль - 0-20 балів; Склад: гармонійність поєднання кольору і запахів, практичність, легкість засвоєння - 0-20 балів; Професійність приготування: відповідність сучасним кулінарним традиціям, оригінальним рецептам і методам приготування - 0-20 балів; Оформлення і подача: практичність, чистота подачі, натуральність оздоблень, наявність дегустаційного зразка при практичній подачі - 0-20 балів.

**ЗАВДАННЯ УЧАСНИКАМ ЗМАГАНЬ "АРТ-КЛАСУ" (Клас D)**  
Конкурс виставкових зразків "Арт-класу" проводиться між індивідуальними учасниками з кондитерського та кулінарного мистецтва за такими номінаціями:

**КОНДИТЕРСЬКЕ МИСТЕЦТВО (SNT) SNT 1** - Роботи з пастили: декоративна робота з пастили максимальним розміром 76 см x 76 см, включаючи підставку. Роботи з пастили повинні бути артистичної конструкції і виготовленні тільки з пастили.

SNT 2 - Вироби з жиру. Максимальний розмір 76 см. Дозволяється використання барвників. Не дозволяється використовувати зовнішні підпори.

SNT 3 - Роботи з шоколаду - максимальний розмір 76 см. Не дозволяється використання в роботі глазури та зовнішніх підпор.

SNT 4 - Марципани – максимальний розмір 46 см x 46 см. Дозволяється використання для прикрашення харчових барвників, але вони не повинні домінувати.

SNT 5 - Весільний або святковий торт – триярусний торт з максимальним розміром 76 см x 76 см.

SNT 6 - Мініатюри – розмір мініатюр, включаючи основу, не повинен перевищувати 152 мм і має вміститися у форму об'ємом 156 мм.

SNT 7 - Роботи з цукру – декоративна робота із цукру з використанням як мінімум 2-х прийомів із перерахованих: лиття, вдування, лиття за допомогою матриць.

SNT 8 - Квіти з цукру, букети - 4 різних видів квітів по 3 штуки кожного. Квіти повинні бути представлені у спеціальному посуді. Дозволяється використання декоративних тичинок і прутиків.

SNT 9 - Вироби з тіста - вироби повинні бути художньої конструкції; декоративна робота з тіста повинна мати максимальний розмір не більше 76 см х 76 см.

SNT 10 - Центральна прикраса для буфету. Розмір 76 см х 76 см. Використовуються будь-які інгредієнти: шоколад, пастила, цукор, марципан, жир, солоне тісто.

### **КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО (SCD)**

SCD 1 - Декоровані вироби з овочів та фруктів.

SCD 2 - Традиційний хліб.

SCD 3 - Закуска. 6 різних закусок на 4 персони.

SCD 4 - Святкова шинка. Нерозібраний окіст, приготовлений, прикрашений та покритий желе.

SCD 5 - Страва з риби. Страва з риби на 6 персон з гарніром.

SCD 6 - Страва з птиці. Страва з курки, індички, качки або дичини на 6 персон з гарніром.

SCD 7 - Страва з м'яса. Страва з свинини, яловичини, телятини або баранини на 6 персон з гарніром. Страви АРТ-класу повинні бути оригінальні, артистичні, демонструвати кулінарне мистецтво. Композиція повинна розкривати визначену тему. Для створення презентабельного вигляду роботи АРТ – класу рекомендується покривати желе. Бажано творчо розвивати національні традиції етнічної кухні. КРИТЕРІЇ

**ОЦІНКИ КОНКУРСНИХ ЗРАЗКІВ «АРТ-КЛАСУ»** Оригінальність / ступінь складності – 0-20 балів; Майстерність – 0-20 балів; Артистичність/креативність: відповідність сучасним вимогам та традиціям,

Лекція Дисципліна «Кулінарне мистецтво»  
принципам етики та естетики, етнічний напрям, загальне враження - 0-20 балів;  
Рекламний ефект: оцінюється комерційний потенціал композиції - 0-20 балів.  
Загальна сума балів - 80 балів.

### **3.Регіональні змагання «Кулінарний Кубок Західної України»**

Кулінарний Кубок Західної України проводиться у Тернополі.

На участь у конкурсі зареєструються понад 50 учасників з Кропивницького, Дніпра, Ужгорода, Луцька, Івано-Франківського, Львову, Києва та ін.

*Змагатися учасники будуть у чотирьох номінаціях: Салат, Перша страва, Основна страва та Страва від шефа.* Оцінювати судді будуть смак/якість, презентацію та чистоту під час приготування страви.

У кожній із п'яти номінацій визначаються по три переможці з врученням кубку «Золота ложка», «Срібна ложка» та «Бронзова ложка». Усі учасники отримають сертифікати про участь.

Оскільки усі змагання відбуватимуться на літній сцені, тому організатори запрошують усіх бажаючих подивитися на конкурс.

Судді змагань:

• **Юрій Ковриженко** – шеф-кухар та телеведучий кулінарного тревелу Страва Честі на СТБ.

• **Stefano Antonioli** – Керуючий і шеф-кухар в Elissa Bar & Restaurant, Hotel Il Decameron Clubhouse Odessa. Стефано 12 років працював в компанії Козырная Карта, відкрив такі проекти як Da Vinci Fish Club, Da Vinci в Харкові, Leo Club

• **Віктор Тітов** – Бренд-шеф мережі ресторанів G-group, співвласник українського ресторану “U”. Засновник Ukrainian South Chef Association і Кубку України з Кулінарії.

• **Юрій Діденко** – шеф-кухар Готелю 4\* Park Hotel Дніпро

• **Олексій Повторейко** – бренд-шеф дому-ресторану шотландської кухні Whisky Corner



• **Суддя WACS – Сергій Совенко** – член правління асоціації кулінарів «Західна Шеф Група».

• **Віктор Тимчишин** – шеф Guramma Italiana. Брав участь у запуску ресторанів у Києві, Дубаї, Казахстані, Росії. Шеф року «Chef of the Year Award 2011 Head Chef».

• **Євгеній Сушко** – шеф-кухар Citadel Inn Hotel & Resort 5\*

• **Олексій Латкін** – президент Першої Української Асоціації Шеф-кухарів, Суддя національної ресторанної премії «Сіль»

• **Алекс Якутов** – один із найвідоміших шеф-кухарів в популяризації Нової Української Кухні. Випускник і представник італійської кулінарної школи школи I.F.S.E (Italian Food Style Education) в Україні.

• **Антоніна Захарова** – керівник гастрономічного напрямку компанії Hoteliero, а саме міжнародного саміту для шеф-кухарів Creative Chefs Summit; проекту, присвяченому українській кухні Ukrainian Gastro Show та серії лекційно-практичних майстер-класів Chef-chef.

• **Михайло Калашніков** – член Асоціації кухарів Східного регіону, Західного регіону та Почесний член Асоціації півдня України. Почесний член і шеф-експерт Асоціації шеф-кухарів України.

#### **4. GastroHub – багатофункціональний простір для взаємодії та комунікації спеціалістів сфери**

GastroHub – багатофункціональний простір для взаємодії та комунікації спеціалістів сфери HoReCa.

GastroHub поєднує в собі сучасну кухню з професійним обладнанням, зону активних майстер-класів для кухарів, можливості для food-зйомки, PopUp-ресторан, сучасний конференц-зал, затишний коворкінг.

Загальна площа - 165 м<sup>2</sup>

Площа кухні - 60 м<sup>2</sup>

Кількість слухачів - 120 чол

Довжина столу на подіумі - 5 м

- Відкритий креативний простір в стилі лофт
- Подіум-сцена з великим Кухарським столом та доступом до професійного обладнання Екран, проектор, звукова система
- Швидкісний Wi-Fi
- Найсучасніша професійна кухонна техніка
- Робочий інвентар, стильний посуд
- Потужна вентиляційна система і кондиціонери, які підтримують оптимальний мікроклімат на майданчику

GastroHub надає повний спектр послуг з організації гастро заходів будь-якого рівня.

Команда професіоналів GastroHub візьме на себе вирішення всіх організаційних питань і технічних завдань.

Ми забезпечуємо комплексний супровід заходу на всіх етапах підготовки і проведення.

Простір GastroHub ви можете використовувати під будь-які цілі заходу:

- Зйомки програм, фуд зйомки
- Фуд блоги
- Лекції, семінари
- Майстер-класи
- Відпрацювання / презентації меню
- Конференції
- Свята / івенти
- Концептуальні вечери / корпоративи

Оренда приміщення для заходу – відповідальне завдання. Вашим гостям повинно бути зручно розміщуватися на майданчику, адже всі запам'ятають сформовану атмосферу заходу, високий сервіс і комфорт.