

Розділ 1. Історичні та організаційні аспекти розвитку кулінарного мистецтва

Тема 3. Аналіз конкурси, фестивалі, олімпіади з кулінарного мистецтва та правила змагань для їх учасників

ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

Тема. Чемпіонати з кулінарного мистецтва: правила участі, номінації, умови конкурсів, критерії оцінювання

Очікувані результати навчання:

- проаналізувати правила участі для учасників кулінарних чемпіонатів і змагань;
- обґрунтувати важливість вивчення умов змагань;
- здійснити порівняння умов конкурсу для юніорів і професіоналів;
- ідентифікувати коди номінацій та категорій кулінарних чемпіонатів;
- протиставте категорію і номінацію чемпіонату;
- розділити на категорії чемпіонату України з кулінарного мистецтва;
- передбачити наслідки можливих порушень умов чемпіонату та санкційні наслідки;
- набути вмінь заповнення заявки на участь в чемпіонаті з кулінарного мистецтва;
- розробити концепцію кулінарного виробу для представлення в одній з номінацій конкурсу з урахуванням умов.

Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:

- дискусійне обговорення;
- розв'язування ситуаційних завдань;
- активна бесіда;
- вирішення практичних завдань;
- обговорення проблемних питань.

Питання, винесені на обговорення

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.

І. ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

Завдання № 1

Проаналізуйте умови конкурсу чемпіонату України з кулінарного мистецтва. Виділіть категорії та номінації чемпіонату. Складіть перелік необхідного забезпечення, яке необхідно взяти з собою для участі в змаганнях.

Завдання № 2

Здійсніть порівняльну характеристику умов конкурсу чемпіонату України з кулінарного мистецтва. Зробіть ґрунтовні висновки.

Завдання № 3 (проблемно-ситуативне)

Уявіть собі, що ви приймаєте участь в чемпіонаті України з кулінарного мистецтва. Складіть покрокову інструкцію своїх дій для реалізації задуманого.

Завдання № 4 (творче)

Розробіть міні-проект концепції кулінарного продукту в категорії та номінації на ваш вибір для участі в чемпіонаті України з кулінарного мистецтва.

НОМІНАЦІЇ КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО (SCD)
<p>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.</p>

Завдання № 5 (дискусійне)

GastroHub – багатофункціональний простір для взаємодії та комунікації спеціалістів сфери ресторанного господарства: впливає на роботу, життя галузі чи ні.

Завдання № 6 (Усні питання)

1. Охарактеризуйте критерії оцінювання Національних змагань, вимоги до учасників кулінарних змагань.
2. Висвітліть особливості індивідуальних змагань АРТ-КЛАСУ.
3. Регіональні змагання «Кулінарний Кубок Західної України».

II. ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ



ЧЕМПІОНАТ УКРАЇНИ З КУЛІНАРНОГО МИСТЕЦТВА

ПРАКТИЧНІ ЗМАГАННЯ ДЛЯ ПРОФЕСІОНАЛІВ (SP)

Чемпіонат проводиться з метою популяризації творчих досягнень у ресторанній сфері, втілення креативних ідей для розширення асортименту кулінарних страв та кондитерських виробів, підвищення рівня підготовки фахівців, відкриття та підтримка нових талантів.

За звання кращих на Чемпіонаті України з кулінарного мистецтва будуть змагатись команди та індивідуальні учасники зі всієї України.

Свої навички та вміння кухарі та кондитери продемонструють у категоріях та номінаціях.

До складу журі чемпіонату ввійдуть відомі в кулінарній сфері українські та міжнародні судді.

Переможці змагань отримають дипломи, медалі та пам'ятні нагороди.

Загальні правила для всіх учасників.

1. Індивідуальна форма участі.
2. У заявці обов'язково вказати «практичні змагання для професіоналів».
3. Участь приймають учасники віком від 16 до 22 років (юніори) від 23 (професіонали).
4. Кожен учасник може прийняти участь в одній або декількох номінаціях
5. Учасники зобов'язанні виступати в професійному одязі (білий китель, ковпак (надають організатори заходу), фартух, брюки, спеціалізоване взуття, одноразові рукавички).
6. Час участі у номінації чітко обмежений. За перевищення встановленого терміну приготування з учасників знімаються штрафні бали.
7. Учасники змагань мають привезти з собою всі необхідні інгредієнти, кухонний інвентар та інше кухонне обладнання (сковорідки, міксери,

каструлі...) необхідні для приготування та посуд для презентації. (учасник повинен заповнити акт вносу і виносу продуктів і інвентарю).

8. Тарілка повинна бути біла, кругла, розмір не менше 28 діаметра.

9. Робочі місця учасників будуть оснащені обладнанням: робочий стіл, ванна мийна, індукційна плита(забороняється використовувати алюмінієвий посуд), пароконвекційна піч 1 на 2 особи. За необхідністю можна використовувати власну кухонну техніку.

10. Всі учасники готують конкурсні зразки із власної продукції (інгредієнти не надаються організаторами).

11. Дозволяються такі елементи декору: чіпси, мікрогрін, спонж, азот, сухий лід (мати з собою в спеціальних ємкостях), гелі, пудри.

12. Не дозволяється використовувати: квіти, готові молекулярні елементи та декорації, які готуються менше 2 годин.

Примітки для попередньої підготовки:

1. овочі / фрукти – попередньо очищені, але не приготовані;
2. паста і тісто – попередньо підготоване, але не приготоване;
3. риба / м'ясо – порційно і мариноване, але нетермічно оброблене і не начинене. Курятина може бути без кісток, але не нарізана.

Все устаткування та інгредієнти повинні бути приготовлені на робочому місці за 15 хвилин до початку змагання.

Журі будуть приділяти особливу увагу гігієні та чистоті робочого місця.

Протягом зазначеного часу учасник повинен приготувати та презентувати 2 порції кожної страви згідно номінації в індивідуальному поданні.

Через 15 хв. після закінчення конкурсного часу, робоче місце повинно бути прибранне. У випадку, якщо учасник не прибирає робоче місце за визначений час, з нього знімаються бали або дискваліфікують.

Для презентації всіх виробів надається демонстраційний стіл 0,5 м*0.5м.

Особлива увага буде приділена оригінальності кольору і творчій презентації.

Учасники практичних класів повинні зареєструвати свою присутність в організаторів не пізніше, ніж за годину до початку номінації, вхід для учасників буде в корпусі.

Номінації

Номінації професіоналів (від 23 років)

Номінації	Умови	Вартість
СТРАВА СУЧАСНОЇ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ	<p><i>Учасники номінації можуть використовувати давні техніки приготування національних страв, поєднуючи із сучасними технологіями та власним авторським стилем</i></p> <p>Надається 45 хв. на підготовку, приготування і презентацію однієї страви на 2 порції в індивідуальному подаванні (одна порція презентується для журі? а інша на демонстраційний стіл для публічної презентації).</p> <p>Учасник повинен дати назву страві і короткий опис (інгредієнти та використанні технології приготування).</p> <p>Через 15 хв. після закінчення конкурсного часу, робоче місце повинно бути прибрано.</p> <p>У випадку, якщо учасник не прибирає робоче місце за визначений час, з нього знімаються бали або дискваліфікують.</p>	850
ОСНОВНА СТРАВА З ПТИЦІ	<p><i>У номінації оцінюється креативний підхід, нестандартна подача та смакові варіації кухаря.</i> Надається 45 хв. на підготовку, приготування і презентацію однієї страви на 2 порції в індивідуальному подаванні(одна порція презентується для журі а інша на демонстраційний стіл для публічної презентації). Учасник повинен дати назву страві і короткий опис (інгредієнти та використанні технології приготування). Через 15 хв. після закінчення конкурсного часу, робоче місце повинно бути прибрано. У випадку, якщо учасник не прибирає робоче місце за визначений час, з нього знімаються бали або дискваліфікують.</p>	850
ОСНОВНА СТРАВА З М'ЯСА	<p><i>Номінація для тих, хто прагне продемонструвати власні напрацювання, базові знання у роботі з продуктом та нестандартні смакові рішення.</i> Надається 45 хв. на підготовку, приготування і презентацію однієї страви на 2 порції в індивідуальному подаванні(одна порція презентується для журі а інша на демонстраційний стіл для публічної презентації). Учасник повинен дати назву страві і короткий опис(інгредієнти та використанні технології приготування). Через 15 хв. після закінчення конкурсного часу, робоче місце повинно бути прибрано. У випадку, якщо учасник не прибирає робоче місце за визначений час, з нього знімаються бали або дискваліфікують.</p>	850
ОСНОВНА СТРАВА З РИБИ	<p><i>У номінації учасники мають показати знання технологій світової гастрономії, власний стиль та вміння створювати цікаві смакові композиції стравам.</i> Надається</p>	850

	45 хв. на підготовку, приготування і презентацію однієї страви на 2 порції в індивідуальному подаванні (одна порція презентується для журі, а інша на демонстраційний стіл для публічної презентації). Учасник повинен дати назву страві і короткий опис (інгредієнти та використанні технології приготування). Через 15 хв. після закінчення конкурсного часу, робоче місце повинно бути прибрано. У випадку, якщо учасник не прибирає робоче місце за визначений час, з нього знімаються бали або дискваліфікують.	
РЕСТОРАННІ ДЕСЕРТИ	Номінація розкриває творчий таланти кухарів та кондитерів, оцінюється майстерність, складність, смакові якості та авторська подача. Надається 45 хв. на підготовку, приготування і презентацію однієї страви на 2 порції в індивідуальному подаванні (одна порція презентується для журі а інша на демонстраційний стіл для публічної презентації). Учасник повинен дати назву страві і короткий опис (інгредієнти та використанні технології приготування). Через 15 хв. після закінчення конкурсного часу, робоче місце повинно бути прибрано. У випадку, якщо учасник не прибирає робоче місце за визначений час, з нього знімаються бали або дискваліфікують.	850
ЗОЛОТИЙ ШЕФ-КУХАР 2021 РОКУ	Одна з найскладніших та найцікавіших номінацій. Учасники демонструють авторський стиль, подачу, власні напрацювання, а також знання технік та технологій кулінарії. Кухарі готують 3 ресторани 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. Учасник має надати короткий опис меню. Для приготування надається 120 хв. Через 15 хв. після закінчення конкурсного часу, робоче місце повинно бути прибрано. У випадку, якщо учасник не прибирає робоче місце за визначений час, з нього знімаються бали або дискваліфікують. Закуска презентується через 30 хв. після початку, основна страва через 60 хв., десерт через 85 хв.	2999
КОМАНДИ ШЕФ-КУХАРІВ ГРАН ПРІ	У номінації візьмуть участь команди, для яких важливий драйв експромту, адже про набір продуктів з яких готуватимуть учасники конкурсні страви, вони дізнаються лише на початку змагання Публічне приготування: упродовж 60 хв. команда з двох кухарів має приготувати та представити дві страви (приготовлену двічі – для презентації та для дегустації журі): холодну закуску, основну страву. Кожна команда отримує від організаторів набір продуктів, про який учасники дізнаються лише на початку змагання. Упродовж 10 хв. від початку змагання голова кожної команди має подати на розгляд журі меню своєї команди. Журі буде оцінювати раціональність (доцільність) використання продуктів, які входять до складу меню, методи роботи, оригінальність, кулінарні вміння та знання кожної	1500

	<p>команди. Важливо використати якомога більше компонентів із запропонованого набору. Також надається додатковий набір продуктів: сіль, цукор, олія, оцет, борошно.</p> <p>Страви, приготовлені публічно для презентації, повинні бути розміщені на демонстраційному столі розміром 0,5 м x 0,5 м. Команда має надати короткий опис меню.</p> <p>Закуска презентується через 30 хв. після початку, основна страва через 60 хв., десерт через 85 хв.</p>	
--	---	--

Номінації юніорів (від 16 до 23 років)

Номінації	Умови	Вартість
СТРАВА СУЧАСНОЇ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ (юніори)	<p><i>Учасники номінації можуть використовувати давні техніки приготування національних страв, поєднуючи із сучасними технологіями та власним авторським стилем</i> Надається 45 хв. на підготовку, приготування і презентацію однієї страви на 2 порції в індивідуальному подаванні (одна порція презентується для журі а інша на демонстраційний стіл для публічної презентації). Учасник повинен дати назву страві і короткий опис(інгредієнти та використанні технології приготування). Через 15 хв. після закінчення конкурсного часу, робоче місце повинно бути прибрано. У випадку, якщо учасник не прибирає робоче місце за визначений час, з нього знімаються бали або дискваліфікують.</p>	700
ОСНОВНА СТРАВА З ПТИЦІ (юніор)	<p><i>У номінації оцінюється креативний підхід, нестандартна подача та смакові варіації кухаря.</i> Надається 45 хв. на підготовку, приготування і презентацію однієї страви на 2 порції в індивідуальному подаванні(одна порція презентується для журі а інша на демонстраційний стіл для публічної презентації). Учасник повинен дати назву страві і короткий опис (інгредієнти та використанні технології приготування). Через 15 хв. після закінчення конкурсного часу, робоче місце повинно бути прибрано. У випадку, якщо учасник не прибирає робоче місце за визначений час, з нього знімаються бали або дискваліфікують.</p>	700
ОСНОВНА СТРАВА З М'ЯСА (юніори)	<p><i>Номінація для тих, хто прагне продемонструвати власні напрацювання, базові знання у роботі з продуктом та нестандартні смакові рішення.</i> Надається 45 хв. на підготовку, приготування і презентацію однієї страви на 2 порції в індивідуальному подаванні(одна порція презентується для журі а інша на демонстраційний стіл для публічної презентації). Учасник повинен дати назву страві і короткий опис(інгредієнти та використанні технології приготування). Через 15 хв. після закінчення конкурсного часу, робоче місце повинно бути прибрано. У випадку, якщо учасник не прибирає робоче місце за визначений час, з нього знімаються бали або</p>	700

	дискваліфікують.	
ОСНОВНА СТРАВА З РИБИ (юніори)	У номінації учасники мають показати знання технологій світової гастрономії, власний стиль та вміння створювати цікаві смакові композиції страв. Надається 45 хв. на підготовку, приготування і презентацію однієї страви на 2 порції в індивідуальному подаванні (одна порція презентується для журі а інша на демонстраційний стіл для публічної презентації). Учасник повинен дати назву страві і короткий опис(інгредієнти та використанні технології приготування). Через 15 хв. після закінчення конкурсного часу, робоче місце повинно бути прибрано. У випадку, якщо учасник не прибирає робоче місце за визначений час, з нього знімаються бали або дискваліфікують.	700
ЗОЛОТИЙ ШЕФ-КУХАР (юніори)	Одна з найскладніших та найцікавіших номінацій. Учасники демонструють авторський стиль, подачу, власні напрацювання , а також знання технік та технологій кулінарії. Кухарі готують 3 ресторанный 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. Учасник має надати короткий опис меню. Для приготування надається 120 хв. Через 15 хв. після закінчення конкурсного часу, робоче місце повинно бути прибрано. У випадку, якщо учасник не прибирає робоче місце за визначений час, з нього знімаються бали або дискваліфікують.	1700
РЕСТОРАННІ ДЕСЕРТИ	Номінація розкриває творчий талант кухарів та кондитерів, оцінюється майстерність, складність, смакові якості та авторська подача. Надається 45 хв. на підготовку, приготування і презентацію однієї страви на 2 порції в індивідуальному подаванні(одна порція презентується для журі а інша на демонстраційний стіл для публічної презентації). Учасник повинен дати назву страві і короткий опис(інгредієнти та використанні технології приготування). Через 15 хв. після закінчення конкурсного часу, робоче місце повинно бути прибрано. У випадку, якщо учасник не прибирає робоче місце за визначений час, з нього знімаються бали або дискваліфікують.	700

Організатор Чемпіонату України з кулінарного мистецтва – Асоціація шеф-кухарів України, захід проводиться з метою популяризації творчих досягнень кухарів, втілення креативних ідей для розширення асортименту

кулінарних страв та кондитерських виробів, підвищення рівня підготовки фахівців, відкриття та підтримка нових талантів

За звання кращих на Чемпіонаті України з кулінарного мистецтва учасники будуть змагатись у 13 номінаціях.

НОМІНАЦІЇ 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, 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.