



Київський національний торговельно-  
економічний університет



Громадська спілка «Український  
кулінарний союз»

**ПОЛОЖЕННЯ**  
**про кулінарний фестиваль «BorschFest - KNUTE»**

**19 жовтня 2021 року**

**м. Київ, Україна**

**Організатори Фестивалю:**

Київський національний торговельно-економічний університет

сайт: [www.knute.edu.ua](http://www.knute.edu.ua)

Громадська спілка «Український кулінарний союз»

сайт: [www.ucu.com.ua](http://www.ucu.com.ua)

**Адреса проведення конкурсу:**

Україна, м. Київ, 02156, вул. Кіото, 19

**Реєстрація та участь:** для участі необхідно заповнити реєстраційну форму заявки.

**Секретаріат:**

Краща команда кулінарів з приготування борщу – BestBorschTeam	Гончар Юлія Миколаївна	+38-063-526-27-62
Ресторанний десерт із гарбуза	Кочерга Валентина Іванівна	+38-067-769-69-08

Відповідальний секретар:

Гончар Юлія Миколаївна: +38-063-526-27-62 (Viber, Telegram)

e-mail: [culinary-union@i.ua](mailto:culinary-union@i.ua)

## 1. ЦІЛІ ТА ЗАВДАННЯ ФЕСТИВАЛЮ

- 1.1. Популяризація творчих досягнень у галузі ресторанного господарства, втілення креативних ідей для розширення асортименту українських кулінарних страв та демонстрація професійних навичок кухарів.
- 1.2. Сприяння підвищенню професійної майстерності, розкриттю і популяризації творчого потенціалу фахівців, обміну професійним досвідом.
- 1.3. Підвищення престижу фаху, залучення широкого кола споживачів, обмін досвідом під час партнерської співпраці.

## 2. УЧАСТЬ У ФЕСТИВАЛІ

- 2.1. У конкурсній програмі фестивалю беруть участь студенти та учні профільних закладів вищої та фахової передвищої освіти віком 15-25 років. Передбачена командна та індивідуальна участь.
- 2.2. Брати участь у конкурсній програмі фестивалю можна **за номінаціями**:
  - краща команда кулінарів з приготування борщу – BestBorschTeam;
  - ресторанный десерт із гарбуза.
- 2.3. Організатор зберігає за собою право анулювати будь-яку з категорій, а також зменшити або збільшити кількість заявлених місць.
- 2.4. Нагороди: пам'ятні подяки і дипломи I-III ступенів.
- 2.5. Учасники повинні брати участь у змаганнях лише у професійному одязі (куртка, ковпак, фартух, брюки, спеціальне взуття). Готувати і роздавати страви учасники мають у гігієнічних рукавичках і захисних масках.
- 2.6. Кожен учасник зобов'язаний мати санітарну книжку, сертифікати якості чи якісні посвідчення на продукти харчування та напої, що будуть використані для приготування конкурсних зразків страв.
- 2.7. До початку конкурсу учасники мають подати технологічні карти на страви українською й англійською мовами та опис оригінального рецепту. Конкурсні зразки повинні відповідати заявленій технології приготування.

## 3. УМОВИ УЧАСТІ В КОНКУРСІ

### **Краща команда кулінарів з приготування борщу – BestBorschTeam.**

Кількість учасників команди – 3 особи та один помічник. Кожна команда повинна приготувати 80 порцій українського борщу за фірмовим / регіональним етнічним рецептом (по 300 мл на порцію). Борщ має бути приготований і поданий протягом 180 хвилин з початку змагання. Учасники команди забезпечують себе продуктами та обладнанням. Приготування борщу здійснюється на відкритому вогні. Презентація для журі (у креативному виконанні) – у двох порціях: одна – для демонстрації, друга – для оцінювання журі.

Організатори забезпечують команди учасників обладнанням та витратними матеріалами: 2 робочі столи, 2 в'язанки дров (5 кг), 1 пакування вугілля (5 кг), запальна суміш, миючі засоби, мийна ванна, бак для сміття, одноразовий посуд для роздачі борщу.

Приготування борщу буде здійснюватись на свіжому повітрі.

### **Ресторанный десерт із гарбуза – індивідуальна участь**

Протягом 45 хвилин учасник повинен приготувати і сервірувати ресторанный десерт із використанням гарбуза в якості основного інгредієнта на дві порції (окремо для кожної особи). Дозволені всі техніки роботи.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗМАГАННЯ

- **Техніка роботи, дотримання санітарно-гігієнічних норм.** Розміщення і порядок на робочому місці – **0-10 балів.**

Оцінюється використання та розміщення всіх інструментів та обладнання, рівень витрат і економії, безпеки та гігієни, використання ресурсів. Правильний розподіл робочого часу з метою забезпечення своєчасного приготування страв. Необхідно підтримувати чистоту і порядок на робочому місці.

- **Творчість та презентація – 0-10 балів.**

Оцінюється оригінальність і практичність, новизна страви. Безпосереднє розташування страви на тарілці без штучних добавок і прикрас. Забезпечення апетитного вигляду. Створені комбінації на тарілці повинні гармоніювати між собою для цілісного сприйняття страви. Оцінюється збалансованість основної частини і гарнірів з урахуванням сучасних тенденцій, гармонійне поєднання смаку, кольору, текстури, інгредієнтів.

- **Сервірування страви (естетика подавання) – 0-10 балів.**

Оцінюється естетика сучасного сервірування, естетика подавання, не перевантаженість страви, у тому числі з точки зору гарніру і елементів декору. Для гарячих страв дозволяється подати додатково соус.

- **Технологія приготування (оригінальність, складність, поєднання інгредієнтів, використання різних технік, способів приготування) – 0-25 балів.**

Оцінюється правильне приготування страв, відповідні кулінарні методи і практики приготування, виключення зайвих інгредієнтів. Відповідні кулінарні техніки повинні застосовуватися до всіх інгредієнтів.

- **Смак та запах – 0-45 балів.**

Слід дотримуватися традиційного смаку страв, які повинні мати приємний смак і відповідний зовнішній вигляд. Загальний смак страв, виражений аромат, характерний для використовуваних інгредієнтів.

#### 4. ЖУРІ ФЕСТИВАЛЮ

4.1 Загальне керівництво роботою журі у кожній номінації чи зміні здійснюється Головою журі.

4.2 Конкурсну роботу оцінюють за критеріями, рекомендованими **Всесвітньою асоціацією спілнот шеф-кухарів (WACS)**.

4.3 **Оцінка**, виставлена кожним членом журі, є **персональною**, а загальний результат підраховується Головою журі. Оціночні листи завіряються підписом члена журі. Рішення журі Фестивалю є остаточним і оформляються протоколом, який затверджує Голова і члени журі.

4.4 Рішення журі не підлягає зміні чи оскарженню. Результати роботи журі оголошуються публічно на урочистій церемонії нагородження.

4.5 **Штрафні санкції.** У разі недотримання загальних правил і положень, журі має право застосувати штрафні санкції у розмірі від 1 до 10 балів за:

- невідповідність зовнішнього вигляду учасника, брудне робоче місце;
- недотримання часових рамок.

4.6 **Обговорення робіт.** Кожному учаснику фестивалю буде надана можливість поспілкуватись із членами журі, обговорення представлених ними робіт, висловлювання зауважень і побажань членів журі.

#### 5. НАГОРОДИ ФЕСТИВАЛЮ

5.1 Нагородження проводитиметься відповідно до набраних балів

5.2. Дипломи I–III ступенів учасникам номінації «Ресторанний десерт із використанням гарбуза»:

- диплом I ступеня (90-100 балів).
- диплом II ступеня (80-89 балів).
- диплом III ступеня (70-79 балів).

5.3. **Пам'ятні подяки командам Borsch Fest - KNUTE.**