

## ПОЛОЖЕННЯ

про 7 Міжнародний фестиваль ресторанних технологій та фуд-дизайну

«BESTCOOKFEST-2023»

2-3 листопада 2023 року

м. Київ, Україна

Організатори фестивалю:



Громадська спілка  
«Український кулінарний союз»



Державний торговельно-  
економічний університет



Академія професійної  
освіти «Merkúr»

Адреса проведення фестивалю:

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

Реєстрація та участь:

для участі необхідно заповнити реєстраційні форми заявок для кожного учасника  
<https://forms.gle/RRWvMmUG8Su9nmDq7>

Плата за участь:

Громадська спілка «Український кулінарний союз»

Код ЄДРПОУ - 40030128

Реєстраційний рахунок - UA243226690000026007300108976 в ГУ по м. Києву та Київської області АТ «Ощадбанк»

Код банку (МФО) - 322669

Призначення платежу: П.І.Б. учасника; внесок за участь у «BCF-2023».

Квитанцію про оплату надсилати на e-mail: [BCF-2023@ukr.net](mailto:BCF-2023@ukr.net)

У темі листа зазначати спочатку шифр номінації(-й), а після - П.І.Б. учасника(-ів).

Контакти відповідальних осіб:

|  |  |
|--|--|
| Art-class  | Марцин Тетяна Олександрівна:<br>+38-063-633-55-76 (Telegram) |
| Art & food-design.<br>Калейдоскоп емоцій, вражень, відчуттів |  |
| Індивідуальні практичні змагання                             | Гончар Юлія Миколаївна:<br>+38-063-526-27-62 (Telegram)      |
| Командні практичні змагання                                  |  |

## 1. ЦІЛІ ТА ЗАВДАННЯ ФЕСТИВАЛЮ

- 1.1. Популяризація творчих досягнень у галузі ресторанного господарства, втілення креативних ідей для розширення асортименту кулінарних страв та демонстрація професійних навичок кухарів та кондитерів.
- 1.2. Підвищення рівня підготовки фахівців у сфері ресторанного господарства та забезпечення діалогу практиків ресторанного бізнесу з викладачами та студентами профільних навчальних закладів освіти.
- 1.3. Визначення кращих кухарів, кондитерів, команд кухарів.
- 1.4. Сприяння підвищенню професійної майстерності кухарів, кондитерів, розкриття і популяризація творчого потенціалу фахівців, обмін професійним досвідом, вдосконалення традиційних та розробка нових напрямів у технології кулінарної та кондитерської продукції.
- 1.5. Підвищення престижу фаху, залучення широкого кола споживачів, обмін досвідом під час партнерської співпраці.
- 1.6. Встановлення професійних творчих відносин між учасниками Міжнародного конкурсу ресторанних технологій.

## 2. УЧАСТЬ У ФЕСТИВАЛІ

- 2.1. У конкурсній програмі фестивалю беруть участь студенти та учні профільних закладів вищої та професійно-технічної освіти. Вік: 15-24 роки. Передбачена як індивідуальна, так і командна участь.
- 2.2. Для участі у фестивалі необхідно **обов'язково** заповнити типову реєстраційну **форму заявки**. Один учасник може взяти участь в декількох номінаціях.
- 2.3. Форма заявки заповнюється українською/англійською мовами. Заповнена учасником форма автоматично означає згоду учасника дотримуватися усіх пунктів цього Положення. Заявки заповнюються учасниками та надсилаються за електронною адресою секретаріату.
- 2.4. Термін подання заявки – **до 20 жовтня 2023 року**. Після вказаного терміну заявки на участь не приймаються. За категоріями участі буде застосовано порядок черговості з урахуванням дати подання реєстраційної заявки. Розклад роботи буде складено після систематизації поданих заявок (за тиждень до проведення конкурсу).
- 2.5. Організатор зберігає за собою право анулювати будь-яку з категорій, а також зменшити або збільшити кількість заявлених місць.
- 2.6. Учасники конкурсу самостійно забезпечують себе продуктами та додатковим обладнанням.
- 2.7. Учасники **повинні** виступати лише в **професійному одязі** (куртка, ковпак, фартух, брюки, спеціальне взуття).
- 2.8. **Кожен учасник зобов'язаний мати** санітарну книжку, сертифікати якості чи якісні посвідчення на продукти харчування та напої, що будуть використані для приготування конкурсних зразків.
- 2.9. До початку конкурсу учасники мають подати **технологічні карти** на страви, складені українською та англійською мовами. **Конкурсні зразки повинні відповідати заявленій технології приготування**.
- 2.10. **Професійна гідність**. **Обов'язок** конкурсантів – надати гарантії журі, що їх робота виконана без сторонньої допомоги і у межах чесної конкуренції.
- 2.11. **Безпека зберігання страв**. Вжито необхідні заходи для безпечного зберігання страв та устаткування, проте організатори конкурсу не несуть відповідальність за будь-які втрати або пошкодження експонатів, страв та устаткування чи особистих речей персоналу. Учасники самостійно забезпечують збереження експонатів.
- 2.12. **Учасники арт-класу** презентують конкурсні зразки на спеціально

відведеному місці, використовуючи власні елементи оздоблення (скатертини, атрибути, прикраси тощо).

2.13. **Доставка експонатів:** експонати, подані на конкурс (у номінаціях А1 і D1-D6), повинні бути самостійно доставлені і встановлені у виставковій залі за адресою конкурсу: 1 листопада 2023 р. – з 14:00 до 18:00 або 2 листопада 2023 р. – з 8:30 до 10:00.

2.13 Час для якісного оформлення столів і безпечного розміщення експонатів розраховують самостійно.

2.14 Розміщення експонатів має відповідати наданій організаторами схемі. Інформацію про місце розміщення і номер місця буде надіслано на заявлену при реєстрації електронну пошту учасника за тиждень до початку конкурсу.

2.14. **Фіксування готовності до змагань.** Учасники повинні з'явитися не пізніше аніж за 1 годину до початку конкурсу та зареєструватися в секретаріаті.

2.15. **Зняття експонатів:** усі швидкопсувні страви потрібно прибрати у термін, встановлений оргкомітетом. Організатори мають право зняти експонати після встановленого часу або в разі невідповідності їх санітарно-гігієнічним нормам. День зняття усіх експонатів – 3 листопада 2023 р. після церемонії нагородження.

2.16. Учасники передають права стосовно меню, рецептів, відеозаписів, фотографій, заявок на участь, рекламу та інше ГС «Український кулінарний союз».

2.17. Організаційний комітет має право вирішувати будь-які нестандартні питання за погодженням із головою журі.

2.18. Організатори не несуть відповідальності за втрату чи пошкодження особистих речей учасників.

2.19. Нагороди: золоті, срібні, бронзові медалі, кубки, дипломи для усіх учасників.

### **Штрафні санкції**

У випадку недотримання загальних вимог, правил і положень журі має право застосувати штрафні санкції у розмірі від 1 до 10 балів, зокрема за:

- неналежний зовнішній вигляд учасника, чистоту робочого місця та обладнання під час змагання і в кінці дня;
- недотримання регламенту проведення конкурсу;
- недотримання терміну, виділеного для презентації страв;
- щодо художньої частини: інші розміри, крім встановлених регламентом, вважаються порушенням стандартів композиції;
- неприпустиму поведінку щодо членів журі та інших конкурсантів.

### 3. УМОВИ УЧАСТІ В КОНКУРСІ ЗА КАТЕГОРІЯМИ

#### ART & FOOD-DESIGN. КАЛЕЙДОСКОП ЕМОЦІЙ, ВРАЖЕНЬ, ПОЧУТТІВ

*категорія А*

**Організаційний внесок:** 400 грн (10 €)

Інноваційна конкурсна номінація. У змаганні беруть участь конкурсанти з художнього мистецтва та фуд-дизайну. Завданням для учасників є відтворення обраної емоції (відчуття):

- **Позитивні емоції (відчуття).** Любов, ніжність, співчуття, довіра, захоплення (інтерес, ентузіазм), свобода, закоханість, дружелюбність, впевненість, натхнення, здивування, радість, вдячність, надія, віра, відданість, щастя, спокій, задоволення, безтурботність, умиротворення, блаженство, азарт, захищеність, самодостатність, смиренність, терпимість, повага, ейфорія.
- **Важкі емоції (відчуття).** Гнів, лють, ненависть, злість, обурення, ворожість, обурення, роздратування, протест, озлобленість, образа, розчарування, ненависть, неприязнь, опір, зневага, нудота, огида, напруга, занепокоєння, потрясіння, тривога, розпач, жах, страх, паніка, переляк, недовіра, сумнів, розгубленість, досада, байдужість, зневіра, вина, сором, каяття.

#### ***Завдання заявленим учасникам:***

Кожний учасник обирає емоцію (відчуття), яку бажає відтворити в образах художньої творчості або фуд-дизайну.

**A1. Art.** Картина (акрил – полотно 40x50см)

**A2. Art & Food-Design.** Візуалізація емоції у страві, кулінарному чи кондитерському виробі

***Завдання учасникам блоку A1. Art.*** Учасники самостійно обирають емоцію із запропонованих і виконують самостійно вдома відтворення емоції акриловими фарбами на полотні розміром 40x50см. Члени журі не знають заздалегідь обраних учасниками емоцій. 2 листопада 2023 р. о 9.00 всі учасники розміщують свої картини у виставковому холі університету (за пропозицією організаторів). Картини оцінюються журі і презентуються на виставці для огляду всіх бажаючих протягом двох конкурсних днів – 2-3 листопада.

***Завдання учасникам блоку A2. Art & Food-Design.*** Учасники самостійно обирають емоцію із запропонованих і готують ідею фуд-дизайну емоції. Члени журі не знають заздалегідь обраних учасниками емоцій. У день змагання згідно оголошеного розкладу протягом 60 хвилин учасник повинен приготувати і сервірувати одну страву/закуску/десерт (на вибір) на дві порції, окремо для кожної персони. Одна тарілка для демонстрації фуд-дизайну емоції, інша – для оцінювання журі. Дозволені всі техніки роботи.

#### ***КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РОБІТ УЧАСНИКІВ БЛОКУ FOOD-DESIGN:***

*категорія А*

- вгадана емоція членом журі – 10 балів, не вгадана – 0 балів;
- відтворення емоції у зовнішньому вигляді страви – 0-25 балів;
- відтворення емоції у сенсорному сприйнятті страви – 0-25 балів;
- оригінальність ідеї та форми – 0-20 балів;
- категорія складності роботи, майстерність виконання – 0-20 балів.

## ПРАКТИЧНІ КОМАНДНІ ЗМАГАННЯ

*категорія В*

**Організаційний внесок:** 400 грн (10 €)

**В1. Краща кулінарна школа року – Best Culinary School.** Кожна команда з 3-х осіб повинна подати меню, що складається з 3-х страв (закуска – основна страва – десерт) за власним вибором, яке повинно бути підготовлене, приготоване і подано протягом 90 хвилин з початку змагання – без обмеження вартості. Учасники команди забезпечують себе продуктами та обладнанням. Забороняється попередня підготовка інгредієнтів. Презентація – на 2-х тарілках для кожної страви. Страви виставляються відповідно до встановленої послідовності. Одна тарілка для демонстрації, інша – для оцінювання журі. Страви слід подавати у такій послідовності: закуска – через 40 хвилин; основна страва – через 70 хвилин; десерт – через 90 хвилин від початку.

## ПРАКТИЧНІ ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗМАГАННЯ

*категорія С*

**Організаційний внесок:** 400 грн (10 €)

**С1. Страви сучасної української кухні.** Протягом 45 хвилин учасник повинен приготувати і сервірувати страву на дві порції, окремо для кожної персони. Дозволені всі техніки роботи.

**С2. Страви автентичної і етнічної кухні.** Протягом 45 хвилин учасник повинен приготувати і сервірувати страву на дві порції, окремо для кожної персони. Дозволені всі техніки роботи.

**С3. Best Street Food по-українськи (фьюжн бургери, сандвічі, шаурма, тощо).** Протягом 45 хвилин учасник повинен приготувати і сервірувати страву на дві порції, окремо для кожної персони. Дозволені всі техніки роботи.

**С4. Best Chef Junior (закуска+основна страва).** Протягом 90 хвилин учасник повинен приготувати і сервірувати дві страви на дві порції, окремо для кожної персони. Дозволені всі техніки роботи. Страви мають бути подані у такій послідовності: закуска – через 40 хвилин; основна страва – через 90 хвилин від початку.

**С5. Best Pastry Chef Junior.** Протягом 45 хвилин учасник повинен приготувати і сервірувати ресторанный десерт на дві порції, окремо для кожної персони. Дозволені всі техніки роботи.

**С6. Best School Lunch (шкільний ланч очима учнів).** Протягом 60 хвилин учасник повинен приготувати і сервірувати основну страву для обіду в шкільній їдальні на дві порції, окремо для кожної персони. Дозволені всі техніки роботи. У цій номінації беруть участь учні старших класів 10-11 віком від 14 років. Вартість участі 200 грн.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗМАГАНЬ

*категорії В, С*

- **Смак та запах – 0-45 балів.**

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

- **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 і 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, що забирає багато часу. 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.

**- У номінації С6. Best School Lunch оцінюється поживна цінність** основну страву для обіду в шкільній їдальні та її відповідність сучасним нормам харчування дітей у закладах освіти.

### **ЗНИЖЕННЯ БАЛІВ**

- 1–3 хвилини — 1 бал від кожного члену журі
- 3–5 хвилин — 3 бали від кожного члену журі
- 5–7 хвилин — 5 балів від кожного члену журі
- 7 хвилин і більше — дискваліфікація.

### ***РЕКОМЕНДАЦІЇ УЧАСНИКАМ ПРАКТИЧНИХ ЗМАГАНЬ***

1. Створення оригінальних нових ідей.
2. Креативний, тобто творчий, підхід до традиційних страв, у тому числі національної кухні.
3. Технологічні картки складаються учасниками заздалегідь. Технологічні картки страв подають одночасно українською і англійською мовою. В роздрукованому вигляді картки презентуються обидві перед зоною приготування на стенді, а в електронному вигляді надсилаються Організаторам до початку фестивалю на пошту. Технологічна картка обов'язково має містити: повний перелік інгредієнтів, їх грамаж для двох страв, а також вагу готових страв та фотографії готових страв.
4. Страви виставляються на двох окремих тарілках: одна для демонстрації, інша – для оцінювання.
5. Рецептури страв, підготовлені та подані під час конкурсу, повинні бути новими, спеціально підготовленими для змагань VCF-2023, раніше не представлялися та публікувалися в ЗМІ, кулінарних конкурсах.
6. Використання в страві не однієї, а декількох технологій (прийомів теплової обробки).
7. Використання посуду складної конфігурації (у вигляді ромбів, нерівних овалів та ін.), скляного посуду (матового, прозорого), класичної порцеляни.
8. Використання при подаванні нетрадиційного для такого виробу посуду. Приклад: соус у ложці або чарці, рулет у склянці та ін.
9. Список обладнання, яке надає Організатор для приготування конкурсу буде повідомлено не раніше 20 жовтня 2023 року. Усе додаткове необхідне обладнання забезпечується кандидатами самостійно.
10. Простота, неперевантаженість в оформленні страв.
11. Допускається використання в оформленні страв їстівних квітів (звичайно, з відповідною обробкою): капуцин, віола та ін.
12. Умови попередньої кулінарної обробки інгредієнтів:
  - 1) овочі та фрукти можуть бути вимитими, очищеними, підготовленими для подальшого приготування страв, але не приготованими;

- 3) паста і тісто можуть бути підготовлені, але не готові;
  - 4) сорбет/ морозиво можна приносити на конкурс;
  - 5) м'ясо ягняти, яловичину, куряче м'ясо, можна розділити на порції, замаринувати, але не готувати і фарширувати;
  - 6) рибу або морепродукти, устриці можна почистити, але не розрізати або готувати;
  - 7) для мусу дозволяється подрібнити інгредієнти;
  - 8) підливи (заготовки для соусів) можуть бути попередньо підготовлені, але не готові;
  - 9) усі інгредієнти, що знаходяться на тарілці, мають бути поєднані за правилами смакової комбінаторики.
13. Рекомендовано уникати: зайвої симетричності страви; нехарчової сировини; прикрашання зеленню (петрушкою, селерою, крес-салатом тощо); мутної заливки страви; надмірного використання делікатесних продуктів, що робить страву дуже дорогою; подавання страв на дзеркалі, яскравому посуді.

## ART-CLASS

категорія D

**Організаційний внесок: 400 грн (10 €)**

**D1. Цукрові квіти (англійська техніка).** Композиція повинна складатися з 4 - 5 найменувань поєднаних квітів різних розмірів - малих, середніх і великих.

**D2. Робота з марципану, мастики.** Площа експонатів з марципану або мастики повинна бути не більше 600х600 мм. Використання барвників допускається, але тільки для відтінку композиції, без домінування. Використання глазурі і зовнішніх опор заборонене.

**D3. Художня робота з тіста (коровай).** Художня робота на вільну тему – панно, скульптура, картина. Експонати мають бути виготовлені з їстівних інгредієнтів. Розміри, включаючи основу або опору, не обмежені.

**D4. Крафтовий хліб.** Оцінюватимуться смакові характеристики хліба за авторською рецептурою та декоративне оформлення. Експонати мають бути виготовлені з їстівних інгредієнтів. Розміри не обмежені.

**D5. Бенто торт.** Бенто торт на вільну тему, загальною вагою до 1 кг. Оцінюватимуться смакові характеристики бенто-тортів за авторською рецептурою та декоративне оформлення. Експонати мають бути виготовлені з їстівних інгредієнтів. Розміри не обмежені.

**D6. Сучасна ф'южн українська кухня. Україна в світі.** Онлайн виставка презентація страв сучасної української кухні, приготованих за авторськими рецептурами учасників в країнах перебування з використанням локальних харчових продуктів, особливостей культури харчування в країні перебування. Учасник разом із заявкою на участь надсилає рецептуру і фото авторської страви.

### КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЕКСПОНАТІВ ART-CLASS:

категорія D

- категорія складності роботи – 0-25 балів;
- майстерність виконання, використання різних технік – 0-25 балів;
- оригінальність концепції і форми – 0-25 балів;
- новизна роботи, реалізація власних ідей – 0-25 балів.

### РЕКОМЕНДАЦІЇ УЧАСНИКАМ ART-CLASS

1. З міркувань здоров'я експоновані предмети не можна споживати.
2. Експонати, пошкоджені під час подорожі, можуть бути оцінені, але загальна презентація є важливою. Уламки слід залишити такими, як знайдені.
3. Судді залишають за собою право прийняти або вилучити будь які експонати, які вважаються такими, що мають поганий смак чи не відповідають санітарно-гігієнічним вимогам.
4. Кожна заявка має бути виключно роботою учасника, не третьої особи.
5. Кожен експонат має бути поданий на міцній основі. Немає обмежень по висоті.
6. На виставці заборонені імена чи реклама. Табличка буде надана організаторами на основі даних, наданих учасником під час реєстрації. На табличці має бути зазначена назва номінації, назва роботи і шифр учасника.
7. Розміщення предмета на виставковій площі під час змагань означає дозвіл для фотографування та рекламного використання.
8. Для загального зовнішнього вигляду можна використовувати штучні матеріали та прикраси, але оцінюватимуться лише прикраси, виготовлені з харчових продуктів. Дріт, тичинки та флористичну стрічку можна використовувати з цукровими квітами.



#### 4. ЖУРІ ФЕСТИВАЛЮ

4.1 До складу журі Фестивалю входять професійні кухарі, фахівці та експерти галузі ресторанного господарства, переможці міжнародних кулінарних конкурсів.

4.2 Загальне керівництво роботою журі у кожній номінації чи зміні здійснюється Головою журі. У складі журі працює не менше 5 фахівців.

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

4.4 **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 оформляється протоколом, який затверджується Головою і членами журі.

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

4.6 **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, бруд на робочому місці;
- недотримання часових рамок.
- **Обговорення робіт.** Кожному учаснику фестивалю буде надана можливість спілкування з 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 У випадку, якщо встановлену (необхідну) кількість балів не буде набрано, **приз не вручатиметься.**

5.3. **Медалі:**

- ЗОЛОТА медаль (90-100 балів).
- СРІБНА медаль (80-89 балів).
- БРОНЗОВА медаль (70-79 балів).

5.4 **Кубки:**

- Кубок Гран Прі Best Culinary School-2023

5.5. **Інші нагороди:** сертифікат фестивалю отримує кожен його учасник.

5.6 Усі конкурсанти повинні бути присутні на церемонії нагородження у чистому професійному одязі. Час нагородження буде уточнений організаторами.

5.7 На церемонію нагородження запрошуються представники профільних навчальних закладів, закладів ресторанного, готельного господарства та кейтерингу, Громадської спілки «Український кулінарний союз».