



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ

АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ

РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Региональный кулинарный чемпионат

26-27-28 ноября 2025 года, г.УФА, ул. Менделеева, 158
Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО"

ПОЛОЖЕНИЕ конкурса арт-класс «От Ильи Муромца до наших времен. Наследие» (домашнее задание для пекарей)

Организаторы:

Конкурс организуется и проводится Ассоциацией кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан, при поддержке Министерства сельского хозяйства и Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан, Национальной ассоциацией кулинаров России.

Спонсоры и партнеры чемпионата: магазин «МЕТРО», Компания «Джимал груп», Выставочный комплекс «Уфа ЭКСПО», Компания «Торговый проект», Компания «СтильБизнеса».

Место проведения конкурса:

г. Уфа, ул.Менделеева, 158, Выставочный комплекс «Уфа ЭКСПО».

Дата и время проведения конкурса:

26-27-28 ноября 2025 г. с 09:00 до 18:00 часов.

Доставка работ должна производиться 26.11.2025г. с 08:00 до 09:00 часов.

Готовность экспозиций – 10:00 часов.

Начало работы выставки -10:00 часов.

Начало работы жюри – 14:00 часов.

Экспозиция работ до 18.00 часов 28.11.2025 г.

Церемония награждения состоится 28 ноября 2025 г.

ЦЕЛИ КОНКУРСА:

- Совершенствование профессионального мастерства и развитие творческого потенциала.
- Повышение и укрепление значимости и престижа предприятия.
- Знакомство и привлечение молодёжи в специальность.
- Сохранение кулинарных традиций славянских народов.
-

УЧАСТНИКИ КОНКУРСА:

Для участия в конкурсе приглашаются предприятия, выпускающие хлеб, хлебобулочные, сдобные и кондитерские изделия.



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ

АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ

РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ:

Каждому предприятию необходимо выполнить конкурсное задание – хлебный стол. Стол должен быть оформлен в единой концепции, отвечающей тематике русской или славянской кухонь. Все изделия для хлебного стола готовятся заранее, привозятся на выставку готовыми и оформляются в экспозицию.

Экспозиции могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть цветы, драпировка, свечи, подсветка и т.п. (элементы выбираются по собственному желанию участника). Изделия и декорации должны составлять единую, гармоничную композицию и соответствовать заявленной теме: «Традиции славянских народов проживающих на территории России».

ЭКСПОЗИЦИЯ (ХЛЕБНЫЙ СТОЛ):

Декоративная экспозиция (рекомендуется). Кол-во: 1 шт.

Выставляется художественное изделие - композиция из теста. Размер композиции - не более 0,8х0,8 м. Ограничений по высоте нет. Запрещается использовать в работе красители ярких цветов, каркасы для его приготовления и украшения из непищевых материалов. Композиция должна быть изготовлена из съедобных материалов и выглядеть естественно.

Каравай. Кол-во - 1 шт.

Вес каравая не более 1,5 кг с дегустационным образцом. Каравай - круглый дрожжевой хлеб, украшенный декоративными элементами из теста и прочим съедобным декором изготовленным собственноручно. Запрещается использовать каркасы для его приготовления.

Праздничный пирог. Кол-во - 1 шт.

Вес пирога не более 2,0 кг. Начинка на выбор участника с дегустационным образцом.

Хлеб. Кол-во - 3 вида:

- 1 вид - авторский (фирменный) «визитная карточка предприятия» с дегустационным образцом. На столе должно быть представлено не менее 3 штук. Вес изделий - 300-500 гр.
- 2 вид - пшеничный (на выбор участника) с дегустационным образцом. На столе должно быть представлено не менее 3 штук. Вес изделий - 300-500 гр.
- 3 вид – ржано-пшеничный (на выбор участника) с дегустационным образцом. На столе должно быть представлено не менее 3 штук. Вес изделий - 300 гр.
- 4 вид- злаковый 300 гр.

Сдобно-булочные изделия. Кол-во - 3 вида.

Предлагается приготовить сдобные хлебобулочные изделия, которые отражают традиции народа, проживающего на территории России. Изделия должны быть весом от 60 до 200 г в готовом виде. На столе должно быть представлено не менее 3 штук каждого вида.

ОФОРМЛЕНИЕ ЭКСПОЗИЦИИ

Все участники самостоятельно оформляют презентационные таблички с указанием наименования предприятия, города, района, название изделия, состав. Все изделия должны сопровождаться технологическими картами и по одному экземпляру выставочных изделий представить в нарезке.

Организаторы предоставляют один стол, каждому участнику для экспозиции, размером 80х80 см (если необходимо предоставление дополнительных столов, просьба заранее подать заявку в

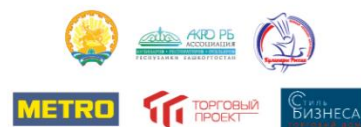


МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ

АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ

РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Оргкомитет конкурса), скатерти для оформления стола участники готовят на своё усмотрение. Жюри оценивает работы участников по балльной системе.

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку в Оргкомитет, направив заполненный бланк заявки по электронному адресу ario-rb@mail.ru на имя Чибрикиной Натальи Николаевны. Заявки регистрируются до 20.11.2025 г.

Обязательным условием приема заявки является приложение фото участника в кителе.

Телефоны координаторов конкурса:

- Илларионова Ольга Владимировна - +7 (919) 158-29-39.
- Светлана Лагутенкова - +7 (967) 459-99-22.



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ

АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬНО-КАФЕ

РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Заявка на участие в конкурсе

арт-класс: «От Ильи Муромца до наших времен. Наследие»

(домашнее задание для пекарей)

Республика, край, город	
Наименование предприятия	
Ф.И.О. руководителя, отвечающего за участие в конкурсе	
Контактный телефон, e-mail	
Участие в профессиональных соревнованиях и награды в них	

Я (ФИО), _____
даю согласие на обработку своих персональных данных для участия в конкурсе арт-класс: «От Ильи Муромца до наших времен. Наследие» (домашнее задание для пекарей) на срок проведения мероприятия. С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

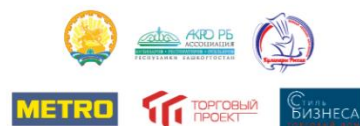
_____/_____
(подпись) (Фамилия И.О.)

« ____ » _____ 2025 г



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Региональный кулинарный чемпионат

26-27-28 ноября 2025 года, г.УФА, ул. Менделеева, 158

Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО"

ПОЛОЖЕНИЕ конкурса

«Вкусы Родины: кондитерское наследие России»

(личное первенство кондитеров)

Организаторы:

Конкурс организуется и проводится Ассоциацией кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан, при поддержке Министерства сельского хозяйства и Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан, Национальной ассоциацией кулинаров России.

Спонсоры и партнеры чемпионата: магазин «МЕТРО», Компания «Джимал групп», Выставочный комплекс «Уфа ЭКСПО», Компания «Торговый проект», Компания «СтилБизнеса».

Место проведения конкурса:

г.Уфа, ул. Менделеева, 158, Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО"

Дата и время проведения конкурса:

27 ноября 2025 г. с 09:00 до 14:00 часов.

Церемония награждения состоится после окончания конкурса 27.11.2025 г.

ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

В конкурсе кондитеров может принять участие любой желающий.

Весь мелкий инвентарь и продуктовый набор, необходимый для работы кондитер приносит с собой. Работа проходит в профессиональных боксах. К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации копию действующей медицинской книжки и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал.

Без предъявления в день соревнования медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник в бокс для соревнований не допускается.

В день участия предоставляются от каждого участника технологические карты блюд.

Организаторы предоставляют услуги волонтеров (студентов кулинарных колледжей) по 1 человеку на каждый бокс. Участник может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственного приготовления блюд и подготовки продуктов.

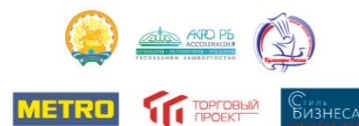
ОПЛАТА И ДРУГИЕ УСЛОВИЯ:

К участию в соревнованиях допускаются участники, подавшие заявку и оплатившие до **20 ноября 2025 года** Членский взнос за участие в мероприятии Гостромастер2025 в размере **2 000 рублей**.



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Банковские реквизиты:

Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан

ИНН 0276905448 КПП 027601001

Расчетный счет № 40703810306000000984

Кор. счет № 30101810300000000601

БИК 048073601 БАШКИРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8598 ПАО СБЕРБАНК Г.УФА

Назначение платежа: Членский взнос за участие в мероприятии Гостромастер2025

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Участник готовит два торта.

Тема «Русские традиции. Праздничный торт России».

Торт, оформленный в тематике российского праздника (например, Масленица, Новый год, День Победы и т.д.). Требуется оригинальная украшательская концепция и символизм.

Вес каждого торта – не менее 0,5 кг. Первый торт, полностью оформленный выставляется на защиту и фото, второй подается членам жюри на дегустацию без декора. Время для приготовления изделий 2 часа.

Выпечной полуфабрикат участник приносит с собой, как и продукты необходимые для его приготовления.

Сборка торта, приготовление муссов, кремов, желе, компоте, ганаша, заливок и декор выполняется непосредственно в боксе. Торт подается на подставке участника.

Не допускается использование не съедобных материалов, готовых джемов и паст. Приветствуются торты с использованием локальных продуктов, ягод, фруктов, зелени. Если участник не уложился в установленное время, снимаются баллы.

Жюри оценивают внешний вид торта, чистоту работы, санитарию, вкус, текстуры полуфабрикатов в торте, сложность и оригинальность приготовления декора.

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ

На площадке конкурса работает четыре бокса. Каждый бокс оснащен следующим оборудованием:

- Производственные столы
- Конвекционная печь
- Индукционная плита
- Холодильное оборудование
- Мойка

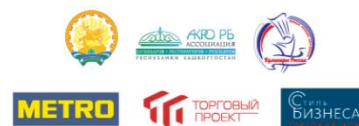
Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом. Участники используют собственные ножи.

Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни: моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Воспрещается выносить за пределы зоны соревнований посуду и инвентарь, Технические судьи производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участник несет материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду.

УНИФОРМА

Участник чемпионата в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму.

ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

- Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в расписании дня соревнований.
- Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и медицинские книжки.
- Участник должен подготовить презентацию для представления блюд.
- Настоятельно рекомендуется участникам и их помощникам не оставлять на рабочих местах свои принадлежности и не использовать оборудование впустую во время соревнований и судейства. Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.
- В боксе должны находиться технологические карты блюд.

РУКОВОДИТЕЛЬ КОМАНДЫ (ДЕЛЕГАЦИИ):

- Может представлять своих участников в течение всех этапов соревнований.
- Ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований.
- Решает другие профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований.
- Имеет право выходить на сцену вместе с участниками во время церемоний открытия, награждения и закрытия чемпионата.
- Не имеет права заходить в боксы во время соревнований, но руководители команд должны находиться в зоне соревнований. Все должны быть одетыми в профессиональную одежду, то есть в белые поварские куртки и брюки/юбки черного/иного цвета.

ПРИЗОВОЙ ФОНД

Все участники получают дипломы, подарки от оргкомитета, призы от партнёров.

Победитель чемпионата получает: кубок, за призовое место (а), медаль, диплом, подарки от Оргкомитета.

Организатор и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет.

ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из российских судей, аккредитованных WorldChefs (WACS).

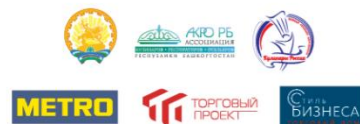
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

Система оценок соответствует международным стандартам WorldChefs.



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



- 10 баллов – гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта.
- 25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда.
- 15 баллов – презентация и композиция (презентационный стол).
- 50 баллов – вкус блюда.
-

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку в Оргкомитет и оплатить взнос, направив заполненный бланк заявки по электронному адресу ario-rb@mail.ru на имя Чибрикиной Натальи Николаевны. Заявки регистрируются до 20.11.2025 г.

Обязательным условием приема заявки является приложение фото участника в кителе.

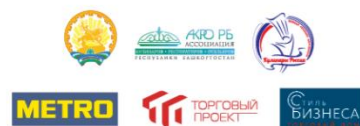
Телефоны координаторов конкурса:

- Илларионова Ольга Владимировна - +7 (919) 158-29-39.
- Светлана Лагутенкова - +7 (967) 459-99-22.



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Заявка на участие в конкурсе «Лучший кондитер года»

Республика, край, город	
Ф.И.О. участника	
Место работы	
Должность	
Ф.И.О. руководителя, отвечающего за участие в конкурсе	
Контактный телефон, e-mail	
Участие в профессиональных соревнованиях и награды в них	

Я (ФИО), _____
даю согласие на обработку своих персональных данных для участия в конкурсе «Кондитер года» на срок проведения мероприятия. С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

_____/_____
(подпись) (Фамилия И.О.)

«_____» _____ 2024 г.



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Региональный кулинарный чемпионат

26-27-28 ноября 2025 года, г.УФА, ул. Менделеева, 158
Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО"

ПОЛОЖЕНИЕ конкурса

Арт-класс «Вкусы Родины: кондитерское наследие России» (домашнее задание для кондитеров)

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Конкурс организуется и проводится Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан, Национальной ассоциацией кулинаров России, Ассоциацией кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан, Национальной ассоциацией кулинаров России.

Спонсоры и партнеры чемпионата: магазин «МЕТРО», Компания «Джимал групп», Выставочный комплекс «Уфа ЭКСПО», Компания «Торговый проект», Компания «СтильБизнеса».

Место проведения конкурса:

г.Уфа, ул. Менделеева, 158, Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО"

Дата и время проведения конкурса:

26-27-28 ноября 2025 г. с 09:00 до 18:00 часов.

Доставка работ должна производиться 26.11.2025г. с 08:00 до 09:00 часов.

Готовность экспозиций – 10:00 часов.

Начало работы выставки -10:00 часов,

Начало работы жюри – 11:30 часов.

Экспозиция работ до 18.00 часов 28.11.2025 г.

Церемония награждения состоится 28 ноября 2025 г

ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

В конкурсе кондитеров может принять участие любой желающий.

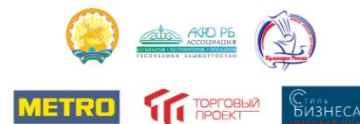
Весь мелкий инвентарь и продуктовый набор, необходимый для работы кондитер приносит с собой. К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации копию действующей медицинской книжки и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал.

Без предъявления в день соревнования медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник для соревнований не допускается.

В день участия предоставляются от каждого участника технологические карты блюд.



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



• Художественные изделия из пищевых продуктов и ингредиентов.

Композиции из шоколада, изомальта и карамели, семян, соли, специй, яичной скорлупы, сухариков, чая, зерновых и бобовых культур др. съедобных материалов; картины в виде аппликаций, панно. Возможно использование поддерживающих конструкций.

Цветовая гамма максимально приближена к естественной. Использование лаков допустимо при работе с карамелью.

Все участники самостоятельно оформляют презентационные таблички с указанием Ф.И.О. участника, наименования предприятия, города, района, название изделия, состав.

Организаторы предоставляют 1 стол, каждому участнику для экспозиции, размером 80х80см (если нужны столы дополнительно, надо подать заявку в Оргкомитет)., скатерти для оформления стола участники готовят на своё усмотрение. Жюри оценивает работы участников по балльной системе.

К участию в Индивидуальных соревнованиях приглашаются профессиональные кондитеры, студенты и учащиеся работающие в предприятиях общественного питания, независимо от форм собственности и места нахождения, вида предприятия и категории.

Участник может выставить несколько изделий в одном классе, что дает возможность показать многогранность мастерства участника. Оцениваться будет лучшее изделие.

Участники выставляют кулинарные, мучные и кондитерские изделия в следующих номинациях:

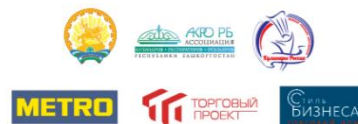
Индивидуальные соревнования кондитеров Арт-класс (домашнее задание)

№ п/п	Номинации
1	<i>Торт «Гастрономический сувенир», в тематике «Игрушки из СССР»</i> <u>Участник должен приготовить:</u> Торт весом не менее 2,0 кг + дегустационный образец весом не менее 0,5 кг. Торт, отражающий вкусы и гастрономические традиции Республики Башкортостан. Вкус должен передавать традиции и культуру региона. Декор, соответствовать тематике. Выставочный торт может быть представлен на муляжах. Для жюри – участники должны вырезать сегмент от дегустационного торта и в таком виде выставить работу. Разрешается использование различных подставок, аксессуаров для подачи. Не разрешается использование не съедобных материалов, кроме проволоки, тычинок и ленточек, используемых для оформления торта в английской технике (не допускается использование готовых букетов). Украшения могут выполняться из крема, мастики, карамели, марципана, пастилажа, шоколада или других материалов. Допускается использование съедобной фотопечати. <u>Ингредиенты:</u>



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

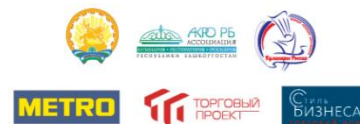
МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



	Предпочтение отдается натуральным и аутентичным продуктам, характерным для русской кухни: мёд, ягоды (смородина, клюква и пр.), орехи, сгущённое молоко, творог и пряности (кардамон, корица).
2	<i>Детский торт в тематике «Русские народные сказки».</i> <u>Участник должен приготовить:</u> Яркий, сказочный или тематический торт для детей. Уделяется внимание креативности, безопасности ингредиентов и детской эстетике. Торт весом не менее 2,0 кг дегустационный образец весом не менее 0,5 кг. Выставочный торт может быть представлен на муляжах. Для жюри – участники должны вырезать сегмент от дегустационного торта и в таком виде выставить работу. Разрешается использование различных подставок, аксессуаров для подачи. Не разрешается использование не съедобных материалов. Допускается использование съедобной фотопечати.
3	<i>Свадебный торт в русской народной тематике.</i> <u>Описание номинации:</u> Данная номинация посвящена созданию свадебного торта, отражающего богатство и самобытность русской кулинарной культуры и народных традиций. Участники должны продемонстрировать не только кулинарное мастерство, но и умение передать дух русской истории, обрядов и символики через внешний вид, ингредиенты и оформление торта. <u>Участник должен приготовить:</u> Торт весом не менее 2,0 кг дегустационный образец весом не менее 0,5 кг. Высота торта не ограничена. Выставочный торт может быть представлен на муляжах. Для жюри – участники должны вырезать сегмент от дегустационного торта и в таком виде выставить работу. Разрешается использование различных подставок, аксессуаров для подачи. Не разрешается использование не съедобных материалов. <u>Внешнее оформление:</u> Необходимо использовать традиционные орнаменты (гжель, хохлома), кокошники, рушники, декоративные элементы в виде цветов, макраме, народных символов, фигурок или узоров из мастики, крема, айсинга или глазури.



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Технологические карты во всех номинациях должны прилагаться к блюдам и изделиям с расчётом и с подробной технологией приготовления. Приветствуется приложение, которое сопровождается историческими справками о блюдах.

Участники соревнований на каждую работу оформляют презентационную карточку с указанием Ф.И.О. участника, города, района, места работы, должности, квалификации, наименования класса, наименования работы, композиции, используемых пищевых продуктов.

Участники в период работы жюри присутствуют рядом со своей работой, композицией и презентуют свою работу.

Жюри оценивает работы участников по балльной системе, максимальное количество баллов 80.

Презентация соответствие выбранной теме. Историческая справка. Худож. оформление.	Техника, уровень сложности. Профессионализм в работе.	Использ. современных технологий. Элементы новизны. Сочетаемость ингредиентов.	Чистота работы. Оригинальнос ть.	Вкус	Итого
20	20	20	20	20	100

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку в Оргкомитет, направив заполненный бланк заявки по электронному адресу ario-rb@mail.ru на имя Чибрикиной Натальи Николаевны. Заявки регистрируются до 20.11.2025 г.

Обязательным условием приема заявки является приложение фото участника в кителе.

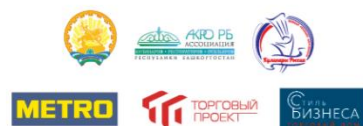
Телефоны координаторов конкурса:

- Илларионова Ольга Владимировна - +7 (919) 158-29-39.
- Светлана Лагутенкова - +7 (967) 459-99-22.



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



**Заявка на участие в конкурсе «АРТ-КЛАСС:
«Вкусы Родины: кондитерское наследие России»
(личное первенство)**

Участие в номинации:	
Республика, край, город	
Ф.И.О. участника	
Место работы	
Должность	
Ф.И.О. руководителя, отвечающего за участие в конкурсе	
Контактный телефон, e-mail	
Участие в профессиональных соревнованиях и награды в них	

Я (фамилия, имя, отчество), _____
даю согласие на обработку своих персональных данных для участия в конкурсе **Арт-класс «Вкусы Родины: кондитерское наследие России» (личное первенство)** на срок проведения мероприятия. С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

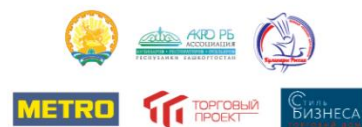
(подпись) (Фамилия И.О.)

« ____ » _____ 2025 г



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Региональный кулинарный чемпионат

26-27-28 ноября 2025 года, г.УФА, ул. Менделеева, 158
Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО"

ПОЛОЖЕНИЕ конкурса «Битва молодых поваров» (Личное первенство)

Организаторы:

Конкурс организуется и проводится Ассоциацией кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан, при поддержке Министерства сельского хозяйства и Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан, Национальной ассоциацией кулинаров России.

Спонсоры и партнеры чемпионата: магазин «МЕТРО», Компания «Джимал групп», Выставочный комплекс «Уфа ЭКСПО», Компания «Торговый проект», Компания «СтильБизнеса».

Место проведения конкурса:

г. Уфа, ул.Менделеева, 158, Выставочный комплекс «УфаЭкспо»

Дата и время проведения конкурса:

26 ноября 2025 г. с 14:00 до 18:00 часов.

Церемония награждения состоится после окончания конкурса 26.11.2025 г.

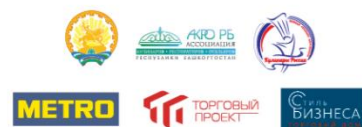
Целью конкурса является повышение престижа профессий специалистов в области индустрии питания, пропаганда их достижений и передового опыта, содействие в привлечении молодежи для обучения и трудоустройства на рабочие профессии, демонстрация профессионального развития и достижений участников конкурса.

ЗАДАЧИ КОНКУРСА:

- Умение работать с региональным продуктом, сохранение традиционных национальных блюд и популяризация их через предложения в меню ресторанов.
- Формирование позитивного общественного мнения в отношении труда рабочих, пропаганда трудовых достижений и распространение передового опыта;
- Привлечение молодежи в профессиональную деятельность индустрии питания;
- Выявление, распространение и внедрение в производственный процесс рациональных приемов и методов, направленных на повышение производительности труда, экономию материальных и энергетических ресурсов;
- Содействие повышению квалификации работников массовых профессий, их конкурентоспособности на рынке труда;



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



- Выявление высококвалифицированных, компетентных специалистов в области индустрии питания, создание из их числа экспертного резерва;
- Формирование творческого отношения к профессии и реализация роста в области индустрии питания;
- Информационное продвижение деятельности индустрии питания;
- Повышение уровня образования представителей профессий в сфере индустрии питания.

ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ:

Участником соревнований может стать любой кулинар в возрасте до 24 лет из любого района Республики Башкортостан, работающий по профилю (су-шеф, повар) на любом предприятии питания на территории Республики Башкортостан. Участник может взять с собой одного помощника в возрасте до 23 лет включительно.

К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации копию действующей медицинской книжки и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал.

Без предъявления в день соревнования медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник в бокс для соревнований не допускается.

В день участия от каждого участника предоставляются технологические карты блюд.

Организаторы предоставляют услуги волонтеров (студентов кулинарных колледжей) по 1 человеку на каждый бокс. Участник может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственного приготовления блюд и подготовки продуктов.

ОПЛАТА И ДРУГИЕ УСЛОВИЯ:

К участию в соревнованиях допускаются участники, подавшие заявку и оплатившие до **20 ноября 2025 года Членский взнос за участие в мероприятии Гостромастер2025** в размере **2 000 рублей**.

Банковские реквизиты:

Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан

ИНН 0276905448 КПП 027601001

Расчетный счет № 40703810306000000984

Кор. счет № 30101810300000000601

БИК 048073601 БАШКИРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8598 ПАО СБЕРБАНК Г.УФА

Назначение платежа: Членский взнос за участие в мероприятии Гостромастер2025

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД ЧЕМПИОНАТОМ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками **25 ноября 2025 года в 17:00**.

Место встречи - площадка чемпионата ул. Менделеева, 158, Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО".

Участники должны присутствовать на собрании.

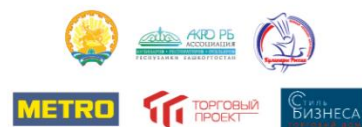
На собрании будут проводиться:

- Жеребьевка.
- Выдача участникам, пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования.



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



- Демонстрация конкурсных боксов.
- Утверждение графика по дням и решение организационных вопросов.

ЭТАПЫ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

Конкурс «Битва молодых поваров» проводится в формате: «Домашнее задание: Русская кухня». Участники конкурса готовят основное горячее блюдо и холодную закуску из обязательных продуктов в соответствии с условиями настоящего Положения.

Из продуктов каждая команда должна в течение 90 минут приготовить:

- Горячее основное блюдо (3 порций: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- Холодную закуску в ресторанной подаче (3 порций: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

Обязательные продукты: свинина или судак или курица; капуста, полба, свекла.

ТАЙМИНГ:

Участники выступают на глазах у зрителей в полностью оборудованных боксах с использованием собственной посуды и личного профессионального инвентаря.

На выполнение конкурсного задания каждому участнику отводится 90 минут. Участники стартуют с 5-минутным интервалом.

Все сеты должны быть поданы участником одновременно, ровно через 90 минут. Участник делает презентацию сета перед жюри в течение 3 минут.

До начала соревнования участникам отводится 15 минут на размещение своих продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 минут для приведения соревновательного бокса в исходное состояние.

Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту боксов во время и после завершения работы, и назначать штрафные баллы за ненадлежащий вид боксов.

Задержка наказывается штрафными баллами:

УДЕРЖАНИЕМ 0.5 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА!

Участник, опоздавший на семь минут, ДИСКВАЛИФИЦИРУЕТСЯ!

ПОРЯДОК ВЫСТУПЛЕНИЯ

Порядок выступления участников и номера боксов будут предложены Оргкомитетом, исходя из очередности поступления заявок, графика соревнований и жеребьевки боксов.

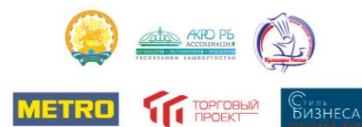
ПОДАЧА ГОТОВЫХ БЛЮД:

Приготовленные блюда подаются, и демонстрируются на посуде участника. Не допускается использование каких-либо заготовок, в том числе декора.

При полной готовности участник подает сигнал судье-секунданту, и представляет приготовленные все блюда одновременно на оценку жюри. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, и снимаются баллы: 1 минута опоздания - 0,5 штрафных баллов. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются. Продолжительность презентации не должна превышать 3 минут.



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Блюда по 3 порции в индивидуальной подаче: 2 порции - для дегустации жюри, 1 - для демонстрации зрителям и фото).

ПОСУДА И СЕРВИС

Для презентационного сета, используется собственная посуда. Для презентационного сета должна быть целостная композиция, где посуда подчеркивает вкус и органолептику блюда. Посуда может быть любой формы и цвета, дополняющих композицию. Кроме посуды, другие элементы дизайна и сервировки не допускаются.

ПРОДУКТЫ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ:

Обязательные продукты: свинина или судак или курица, капуста, полба, свекла.

Участники приносят собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается).

- Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны): овощи, грибы, фрукты, салат, зелень; фасоль и горох могут быть предварительно замочены.
- Салаты – вымытые, очищенные, не смешанные и не резанные.
- Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резанные, должны быть сырыми (томаты могут быть бланшированные и очищенные от кожуры, бобы также могут быть очищены от кожуры), не допускается никаких овощных пюре.
- Рыба может быть очищена от чешуи и выпотрошена, но не разделана (должна быть представлена до начала соревнования техническому жюри целой - с головой или без, но на костях).
- Мясо/птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, кости могут быть разделены на кусочки, филе - не порционно, не нарезанное. Колбаса должна быть приготовлена в рабочей зоне. Мясо в виде фарша не допускается, но кости могут быть порублены на малые куски.
- Бульоны – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.). Судьям необходимо представить горячие и холодные образцы.
- Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса.
- Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.
- Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.
- Приготовление заранее безе не допускается.
- Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-глас»).
- Кроме того, участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов. Их список будет сообщен участникам по факту оплаты регистрации.

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ:

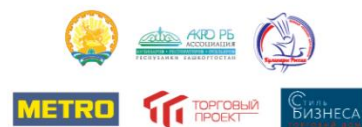
Участникам предоставляется рабочий бокс, оснащенный следующим оборудованием:

- Производственные столы.



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



- Индукционная печь.
- Индукционная плита.
- Холодильное оборудование.
- Мойка.
- Разделочные доски

Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

Участникам разрешается приносить собственный инвентарь и личный профессиональный инструмент.

Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).

Воспрещается выносить за пределы зоны соревнований посуду и инвентарь, предоставляемый Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнования волонтеры производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участник несет материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь, и посуду.

Участники используют собственные ножи.

УНИФОРМА:

Участник чемпионата в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму.

ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ:

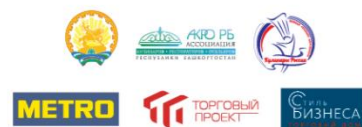
- Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в расписании дня соревнований.
- Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и медицинские книжки.
- Участник должен подготовить презентацию для представления блюд.
- Настоятельно рекомендуется участникам и их помощникам не оставлять на рабочих местах свои принадлежности и не использовать оборудование впустую во время соревнований и судейства. Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.
- В боксе должны находиться технологические карты блюд.

РУКОВОДИТЕЛЬ КОМАНДЫ:

- Руководитель команды может представлять своих участников в течение всех этапов соревнований:
- Ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований.
- Решает организационные вопросы, связанные со своевременной оплатой регистрационных сборов.
- Решает другие профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований.
- Руководитель имеет право выходить на сцену вместе с участниками во время церемоний открытия, награждения и закрытия чемпионата.



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬНО-КАФЕ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



- Руководитель не имеет права заходить в боксы во время соревнований.
- Руководителю не предоставляется форма участника.
- Тем не менее, руководители команд должны находиться в зоне соревнований одетыми в профессиональную одежду, то есть в белые поварские куртки и брюки/юбки черного/иного цвета.

ПРИЗОВОЙ ФОНД

Все участники получают дипломы, подарки от оргкомитета, призы от партнёров. Победитель чемпионата получает кубок за первое место, медаль, диплом, подарки от Оргкомитета. Организатор и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет.

ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из российских судей, аккредитованных WorldChefs (WACS).

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

Система оценок соответствует международным стандартам WorldChefs.

- 10 баллов – гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта.
- 25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда.
- 15 баллов – презентация и композиция (презентационный стол).
- 50 баллов – вкус блюда.

ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

Церемония награждения состоится 29 ноября 2025

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку в Оргкомитет, направив заполненный бланк заявки по электронному адресу ario-rb@mail.ru на имя Чибрикиной Натальи Николаевны. Заявки регистрируются до 20.11.2025 г.

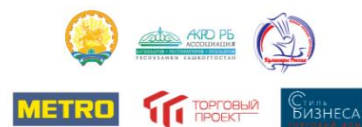
Обязательным условием приема заявки является приложение фото участника в кителе.

Телефоны координаторов конкурса:

- Илларионова Ольга Владимировна - +7 (919) 158-29-39.
- Светлана Лагутенкова - +7 (967) 459-99-22.



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Заявка на участие в конкурсе: «Битва молодых поваров»

Республика, край, город	
Ф.И.О. первого участника	
Место работы	
Должность	
Ф.И.О. второго участника	
Место работы	
Должность	
Ф.И.О. руководителя, отвечающего за участие в конкурсе	
Контактный телефон, e-mail	
Участие в профессиональных соревнованиях и награды в них	

Я (ФИО), _____ даю согласие на обработку своих персональных данных для участия в конкурсе «Битва молодых поваров» на срок проведения мероприятия. С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

_____/_____
(подпись) (Фамилия И.О.)

« ____ » _____ 2025г.



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Региональный кулинарный чемпионат

26-27-28 ноября 2025 года, г.УФА, ул. Менделеева, 158

Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО"

ПОЛОЖЕНИЕ конкурса

«Вкусы Родины: кулинарное наследие России - Национальный обед»

(Личное первенство профессиональных поваров)

Организаторы:

Конкурс организуется и проводится Ассоциацией кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан, при поддержке Министерства сельского хозяйства и Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан, Национальной ассоциацией кулинаров России.

Спонсоры и партнеры чемпионата: магазин «МЕТРО», Компания «Джимал груп», Выставочный комплекс «Уфа ЭКСПО», Компания «Торговый проект», Компания «СтильБизнеса».

Место проведения конкурса:

г.Уфа, ул. Менделеева, 158, Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО"

Дата и время проведения конкурса:

26 ноября 2025 г. с 09:00 до 14:00 часов.

Церемония награждения состоится после окончания конкурса 26.11.2025 г.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:

Конкурс организуется и проводится Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан, Национальной ассоциацией кулинаров России, Ассоциацией кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан. Конкурс «Национальный обед» — это командное соревнование для профессиональных поваров.

ЦЕЛЬ КОНКУРСА:

Целью конкурса является повышение престижа профессий специалистов в области индустрии питания, пропаганда их достижений и передового опыта, содействие в привлечении молодежи для обучения и трудоустройства на рабочие профессии, демонстрация профессионального развития и достижений участников конкурса.

ЗАДАЧИ КОНКУРСА:

- Умение работать с региональным продуктом, сохранение традиционных национальных блюд и популяризация их через предложения в меню ресторанов.



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



- Формирование позитивного общественного мнения в отношении труда рабочих, пропаганда трудовых достижений и распространение передового опыта;
- Привлечение молодежи в профессиональную деятельность индустрии питания;
- Выявление, распространение и внедрение в производственный процесс рациональных приемов и методов, направленных на повышение производительности труда, экономии материальных и энергетических ресурсов;
- Содействие повышению квалификации работников массовых профессий, их конкурентоспособности на рынке труда;
- Выявление высококвалифицированных, компетентных специалистов в области индустрии питания, создание из их числа экспертного резерва;
- Формирование творческого отношения к профессии и реализация роста в области индустрии питания;
- Информационное продвижение деятельности индустрии питания;
- Повышение уровня образования представителей профессий в сфере индустрии питания.

Соревнования (конкурс) проводятся в один этап-Чёрный ящик

УЧАСТНИКИ

В конкурсе принимают участие ТОЛЬКО повара и 1 помощник. Участником соревнований может стать любой кулинар, входящий в команду от любого региона Российской Федерации, работающий по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар) на любом предприятии питания на территории РФ, независимо от его ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

Команда состоит из 2 человек:

- 1 повара.
- 1 помощник

К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации команды копию действующей медицинской книжки и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал. Без предъявления в день соревнования медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник в бокс для соревнований не допускается.

В день участия предоставляются от каждой команды технологические карты блюд.

Команда может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственно готовки меню и подготовки продуктов.

ОПЛАТА И ДРУГИЕ УСЛОВИЯ:

К участию в соревнованиях допускаются участники, подавшие заявку и оплатившие до **20 ноября 2025 года** Членский взнос за участие в мероприятии Гостромастер2025 в размере **2 000 рублей**.



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Банковские реквизиты:

Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан

ИНН 0276905448 КПП 027601001

Расчетный счет № 40703810306000000984

Кор. счет № 30101810300000000601

БИК 048073601 БАШКИРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ №8598 ПАО СБЕРБАНК Г.УФА

Назначение платежа: Членский взнос за участие в мероприятии Гостромастер2025

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками 25 ноября 2025 в 17:00 часов.

Место встречи площадка чемпионата: ул.Менделеева, 158, Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО"

По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече.

На встрече проводится:

- Жеребьевка команд.
- Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования.
- Демонстрация оборудования.
- Утверждение графика по дням и решение организационных вопросов.

ОБОРУДОВАНИЕ:

Участникам предоставляется рабочий бокс, оснащенный следующим оборудованием:

- Производственные столы.
- Индукционная печь.
- Индукционная плита.
- Холодильное оборудование.
- Мойка.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ:

- На время проведения соревнований участникам инвентарь: доски. Участникам нужно иметь собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент.
- Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на авторских личных тарелках.
- Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).
- По окончании соревнования наблюдатели производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участник несет материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду.
- Участники используют собственные ножи.

Задержка наказывается штрафными баллами: УДЕРЖАНИЕМ 0.5 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА! Участник, опоздавший на семь минут, ДИСКВАЛИФИЦИРУЕТСЯ!

До начала соревнования участникам отводится 15 минут на размещение продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 мин. для приведения соревновательного бокса в исходное состояние.



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



(Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту боксов во время и после завершения работы, и назначать штрафные баллы за ненадлежащий вид боксов.)

Конкурс «Черный ящик»

Три основных продукта на состязание в номинации «Чёрный ящик» предоставляются организаторами конкурса.

Непосредственно перед началом финала команды получают от организаторов одинаковые «черные ящики» с одинаковым набором главных продуктов (например: рыба, паста, яблоко). Затем дается 20 минут на выбор дополнительных продуктов из общего списка (например: молоко, сливки, лук, масло, картофель, яйца, набор специй и т.п.), составление меню и предоставления судьям названий и рецептов конкурсных блюд. Все выбранные продукты должны быть использованы в готовке.

Из выбранных продуктов каждая команда должна в течение 90 минут приготовить:

- Горячее основное блюдо (3 порций: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).
- Холодную закуску в ресторанной подаче (3 порций: 2 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям).

Старт участникам дает судья - секундант с интервалом в 5 минут, время, отведенное на приготовление блюд 90 минут.

ПОДАЧА ГОТОВЫХ БЛЮД:

Приготовленные блюда подаются, и демонстрируются на посуде участника. Не допускается использование каких-либо заготовок, в том числе декора.

При полной готовности участник подает сигнал судье-секунданту, и представляет приготовленные все блюда одновременно на оценку жюри. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки, и снимаются баллы: 1 минута опоздания - 0,5 штрафных баллов. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются. Продолжительность презентации не должна превышать 3 минут.

ПОРЯДОК ВЫСТУПЛЕНИЯ

Порядок выступления участников и номера боксов будут предложены Оргкомитетом, исходя из очередности поступления заявок, графика соревнований и жеребьевки боксов.

УНИФОРМА:

Участник чемпионата в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму.

ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ:

- Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в расписании дня соревнований.
- Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и медицинские книжки.
- Участник может подготовить презентацию для представления блюд.
- Настоятельно рекомендуется участникам и их помощникам не оставлять на рабочих местах свои принадлежности и не использовать оборудование впустую во время соревнований и



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



судейства. Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.

- В боксе должны находиться технологические карты блюд.

РУКОВОДИТЕЛЬ КОМАНДЫ:

- Руководитель команды может представлять своих участников в течение всех этапов соревнований:
- Ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований.
- Решает организационные вопросы, связанные со своевременной оплатой регистрационных сборов.
- Решает другие профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований.
- Руководитель имеет право выходить на сцену вместе с участниками во время церемоний открытия, награждения и закрытия чемпионата.
- Руководитель не имеет права заходить в боксы во время соревнований.

ПРИЗОВОЙ ФОНД

Все участники получают дипломы, подарки от оргкомитета, призы от партнёров. Победитель чемпионата получает кубок за первое, второе, третье место, медаль, диплом, подарки от Оргкомитета. Организатор и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет.

ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из российских судей, аккредитованных WorldChefs (WACS).

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

Система оценок соответствует международным стандартам WorldChefs.

- 10 баллов – гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта.
- 25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда.
- 15 баллов – презентация и композиция (презентационный стол).
- 50 баллов – вкус блюда
-

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку и оплатить взнос в Оргкомитет, направив заполненный бланк заявки по электронному адресу ario-rb@mail.ru на имя Чибрикиной Натальи Николаевны. Заявки регистрируются до **20.11.2025 г.**

Обязательным условием приема заявки является приложение фото участника в кителе.

Телефоны координаторов конкурса:

- Илларионова Ольга Владимировна - +7 (919) 158-29-39.
- Светлана Лагутенкова - +7 (967) 459-99-22.



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Заявка на участие в конкурсе «Вкусы Родины: кулинарное наследие России - Национальный обед» (Личное первенство профессиональных поваров)

Республика, край, город	
Ф.И.О. первого участника	
Место работы	
Должность	
Ф.И.О. второго участника	
Место работы	
Должность	
Ф.И.О. руководителя, отвечающего за участие в конкурсе	
Контактный телефон, e-mail	
Участие в профессиональных соревнованиях и награды в них	

Я (ФИО), _____
даю согласие на обработку своих персональных данных для участия в конкурсе «Вкусы Родины: кулинарное наследие России - Национальный обед» на срок проведения мероприятия. С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

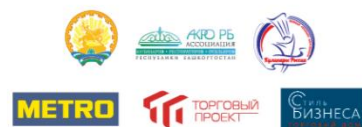
_____/_____
(подпись) (Фамилия И.О.)

« ____ » _____ 2025 г.



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Региональный кулинарный чемпионат

26-27-28 ноября 2025 года, г.УФА, ул. Менделеева, 158
Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО"

Положение конкурса «Национальная КУХНЯ «Каша-радость наша!»

Организаторы:

Конкурс организуется и проводится Ассоциацией кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан, при поддержке Министерства сельского хозяйства и Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан, Национальной ассоциацией кулинаров России.

Спонсоры и партнеры чемпионата: магазин «МЕТРО», Компания «Джимал групп», Выставочный комплекс «Уфа ЭКСПО», Компания «Торговый проект», Компания «СтильБизнеса».

Место проведения конкурса:

г.Уфа, ул. Менделеева, 158, Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО"

Дата и время проведения конкурса:

28 ноября 2025 г. с 14:00 до 18:00 часов.

Церемония награждения состоится после окончания конкурса 28.11.2025 г

ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

В конкурсе кондитеров может принять участие любой желающий.

Весь мелкий инвентарь и продуктовый набор, необходимый для работы повара приносит с собой. Работа проходит в профессиональных боксах. К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации копию действующей медицинской книжки и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал.

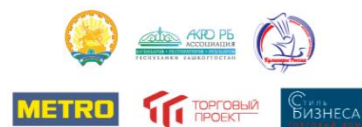
Без предъявления в день соревнования медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник в бокс для соревнований не допускается.

В день участия предоставляются от каждого участника технологические карты блюд.

Организаторы предоставляют услуги волонтеров (студентов кулинарных колледжей) по 1 человеку на каждый бокс. Участник может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственного приготовления блюд и подготовки продуктов.



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



К участию приглашаются:

Мастера производственного обучения и Студенты профильных профессиональных учебных заведений.

Регистрационный сбор с участников не взимается!

Поварские кители (форма) – обязательны.

Конкурсная программа

1. Самая вкусная каша (крупа на выбор участника).
2. Авторское блюдо презентуется в трёх порциях (посуда на выбор участника).

Каждый участник в течении 45 минут готовит блюдо из крупы в казанке не менее 5 л., по собственному (авторскому) рецепту. (не более 1ч.15мин).

Работа в боксе, технологические карты предоставлять обязательно.

Ингредиенты для приготовления блюд обеспечивают участники.

После дегустации членами Жюри – приготовленные блюда будут предложены всем гостям.

Критерии Оценки (макс. 100 баллов):

1. Вкусовые качества - 50 баллов
2. Правильное профессиональное приготовление (технологический процесс) – 20 б.
3. Презентация (история блюда, оригинальность рецептуры) – 20 баллов.
4. Внешний вид и чистота рабочего места – 10 баллов

Жюри Чемпионата.

Для работы в Жюри привлечены члены Судейской коллегии АКРО РБ, члены Национальной гильдии шеф-поваров.

Награждение:

Все участники Конкурса получают Дипломы Фестиваля.

Призёры Конкурса будут награждены дипломами и ценными подарками.

Подача заявок.

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку в Оргкомитет, направив заполненный бланк заявки по электронному адресу ario-rb@mail.ru на имя Чибрикиной Натальи Николаевны. Заявки регистрируются до **20.11.2025 г.**

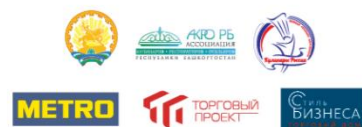
Обязательным условием приема заявки является приложение фото участника в кителе.

Телефоны координаторов конкурса:

- Илларионова Ольга Владимировна - +7 (919) 158-29-39.
- Светлана Лагутенкова - +7 (967) 459-99-22.



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Заявка на участие в конкурсе «Каша-радость наша»

Республика, край, город	
Ф.И.О. участника	
Место работы	
Должность	
Ф.И.О. руководителя, отвечающего за участие в конкурсе	
Контактный телефон, e-mail	
Участие в профессиональных соревнованиях и награды в них	

Я (ФИО), _____
даю согласие на обработку своих персональных данных для участия в конкурсе **«Каша-радость наша!»** на срок проведения мероприятия. С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

_____/_____
(подпись) (Фамилия И.О.)

« ____ » _____ 2025г



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Региональный кулинарный чемпионат

26-27-28 ноября 2025 года, г.УФА, ул. Менделеева, 158
Выставочный комплекс "Уфа ЭКСПО"

Положение конкурса «Национальная КУХНЯ» «Национальный праздничный пирог»

Организаторы:

Конкурс организуется и проводится Ассоциацией кулинаров, рестораторов и отельеров Республики Башкортостан, при поддержке Министерства сельского хозяйства и Министерством торговли и услуг Республики Башкортостан, Национальной ассоциацией кулинаров России.

Спонсоры и партнеры чемпионата: магазин «МЕТРО», Компания «Джимал групп», Выставочный комплекс «Уфа ЭКСПО», Компания «Торговый проект», Компания «СтильБизнеса».

Место проведения конкурса:

г. Уфа, ул.Менделеева, 158, Выставочный комплекс «Уфа ЭКСПО».

Дата и время проведения конкурса:

27 ноября 2025 г. с 14.00 до 18:30 часов.

Церемония награждения состоится после окончания конкурса 27.11.2025 г.

ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ:

В конкурсе может принять участие любой желающий.

Весь мелкий инвентарь и продуктовый набор, необходимый для работы участники приносят с собой. Работа проходит в профессиональных боксах. К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации копию действующей медицинской книжки и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал.

Без предъявления в день соревнования медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник в бокс для соревнований не допускается.

В день участия предоставляются от каждого участника технологические карты блюд.

Организаторы предоставляют услуги волонтеров (студентов кулинарных колледжей) по 1 человеку на каждый бокс. Участник может задействовать помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственного приготовления блюд и подготовки продуктов.

Регистрационный сбор с участников не взимается!

Поварские кители (форма) – обязательны.

Требования к заданию:



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Пирог должен быть выполнен из теста (слоёное, дрожжевое, песочное или бисквитное).

В случае с дрожжевым и слоеным тестом, учитывая длительное время для расстойки и охлаждения теста, допускается принести в бокс заранее приготовленное тесто. Однако, весь замес с нуля участники показывают при работе в боксах, затем достают готовое и продолжают работу.

Начинка должна содержать минимум 2-3 ингредиента, сочетание которых демонстрирует оригинальность и гармоничность вкуса. Начинку участники готовят непосредственно на месте.

При подаче необходимо представить короткое описание идеи пирога, акцентируя внимание на выборе ингредиентов и вдохновении.

Внешний вид пирога должен быть аккуратным и привлекательным, пригодным для подачи на праздничный стол.

Размер пирога от 20 до 28 см в диаметре.

Критерии оценки:

Вкус и текстура пирога (баланс вкусов, качество теста, сочность начинки) – 30 баллов.

Креативность идеи и оформление (декор пирога) – 30 баллов.

Чистота рабочего места, аккуратность исполнения, правильное профессиональное приготовление (технологический процесс), умение сочетать традиции и инновации – 20 баллов.

Презентация (история блюда, оригинальность рецептуры) – 20 баллов.

Такое задание позволит раскрыть как мастерство участников в классических техниках, так и их творческий подход к созданию новых вкусовых комбинаций.

Тайминг конкурса:

Приготовить и представить авторский пирог, который отражает современный взгляд на классические традиции выпечки.

Каждый участник в течении 90 минут готовит пирог, декорирует его и презентует перед жюри.

Начало в 14.00.

Работа в боксе, технологические карты и медицинские книжки предоставлять обязательно.

Ингредиенты для приготовления блюд обеспечивают участники.

После дегустации членами Жюри – приготовленные блюда будут предложены всем гостям.

Жюри Чемпионата:

Для работы в Жюри привлечены члены Судейской коллегии АКРО РБ, члены Национальной гильдии шеф-поваров.

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку в Оргкомитет, направив заполненный бланк заявки по электронному адресу ario-rb@mail.ru на имя Чибрикиной Натальи Николаевны. Заявки регистрируются до 20.11.2025 г.

Обязательным условием приема заявки является приложение фото участника в ките.

Телефоны координаторов конкурса:

- Илларионова Ольга Владимировна - +7 (919) 158-29-39.
- Светлана Лагутенкова - +7 (967) 459-99-22.



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Заявка на участие в конкурсе «Национальный праздничный пирог»

Республика, край, город	
Ф.И.О. участника	
Место работы	
Должность	
Ф.И.О. руководителя, отвечающего за участие в конкурсе	
Контактный телефон, e-mail	
Участие в профессиональных соревнованиях и награды в них	

Я (ФИО), _____
даю согласие на обработку своих персональных данных для участия в конкурсе «Национальный праздничный пирог» на срок проведения мероприятия. С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

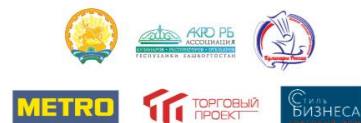
_____/_____
(подпись) (Фамилия И.О.)

«_____» _____ 2025г



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Программа 26 ноября 2025 г

14.00 – торжественное открытие чемпионата

9.30 – начало работы в боксах

1.Конкурс: «Вкусы Родины: кулинарное наследие России - Национальный обед» (Личное первенство профессиональных поваров)

1. 10.00 – 11.30

5. 12.00– 13.30

2. 10.05 – 11.35

6. 10.05 - 13.35

3. 10.10 – 11.40

7. 10.10 - 13.40

4. 10.15 - 11.45

8. 10.15 – 13.45

2.Конкурс НКО «Материнское сердце» с 14.00-16.00

3.Конкурс: «Битва молодых поваров» (Личное первенство)

1. 14.20– 15.50

5. 16.10 – 17.40

2. 14.25 – 15.55

6. 16.15– 17.45

3. 14.30 – 16.00

7. 16.20– 17.50

4. 14.35 – 16.05

8. 16.25 –17.55

**С 14.00 – 15.00 мастер-класс
председателя Гильдии шеф-поваров РБ Лазарева Максима.**

Церемония награждения



МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Программа 27 ноября 2025 г.

1. Конкурс «Вкусы Родины: кондитерское наследие России» (личное первенство)

1. 10.00– 11.30	5.12.00 -13.30
2. 10.05 – 11.35	6.12.05 – 13.35
3. 10.10 – 11.40	7.12.10 – 13.40
4. 10.15 – 11.45	8.12.15 – 13.45

2.Конкурс «Национальная праздничный пирог»

1. 14.30 – 16.00	5. 16.20 – 17.50
2. 14.35 – 16.05	6. 16.25 – 17.55
3. 14.40 – 16.10	7. 16.30 – 18.00
4. 14.45 – 16.15	8. 16.35 – 18.05

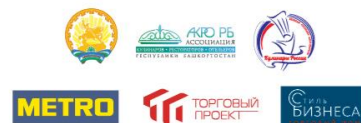
13.30 - 14.30 Мастер-класс от шеф-повара участника и призёра кулинарных чемпионатов «Легенда»

Церемония награждения



ЧЕМПИОНАТ
ГОСТЕПРИИМСТВА
**GASTRO
MASTER**

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ
АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Программа 28 ноября 2025 г.

1.Конкурс школьных поваров «Вкусный путь»

Личное первенство работа в боксах

1. 10.00 – 11.30	5. 12.00 - 13.30
2. 10.05 – 11.35	6. 12.05 – 13.35
3. 10.10– 11.40	7. 12.10 – 13.40
4. 10.15– 11.45	8. 12.15 – 13.45

2.Конкурс мастеров профильного образования «Каша -радость наша!»

1. 14.00– 14.50	5.15.20 – 16.10
2. 14.05 –14.55	6.15.25 – 16.15
3. 14.10 – 15.00	7.15.30 – 16.20
4. 14.15 – 15.05	8.15.35 – 16.25

**С 14.00 – 15.00 мастер-класс
председателя Гильдии шеф-поваров РБ Лазарева Максима.**

Церемония торжественного закрытия чемпионата.

**Подведение итогов и поздравление участников и
победителей конкурсов Регионального кулинарного
чемпионата «ГастроМастер 2025».**