

ПАМЯТКА

участникам конкурса

Участники Конкурса - команды из городов-побратимов города Хабаровска, дружественных зарубежных городов, регионов России, города Хабаровска (**не более одной команды от одного города**) в состав которой входят: один кулинар в возрасте от 18 лет (шеф, су-шеф, повар) и один кулинар (кондитер) в возрасте от 18 лет, работающие на любом предприятии питания независимо от ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

При подаче более одного пакета документов на участие в Конкурсе от одного города к участию в Конкурсе допускается команда, подавшая заявку на регистрацию первой.

По результатам отбора к участию в Конкурсе допускаются не более 20 команд, первыми подавшие пакет документов на участие в Конкурсе.

Участники Конкурса обязаны выступать в профессиональной брензированной одежде (китель, брюки, колпак, фартук, перчатки и обувь).

Для участия в Конкурсе команда направляет в адрес Организатора пакет документов в электронном виде (сканированные образы документов) по адресу **foreign@khv27.ru** до **11 сентября 2026 года**:

- заявки на каждого участника команды на участие в Конкурсе;
- согласия каждого участника команды на обработку персональных данных;
- характеристики (справки) о себе в свободной форме, фотографии участников (по желанию) для анонсирования конкурса в СМИ на каждого участника команды;
- копии действующих на период проведения Конкурса санитарных книжек (или иных медицинских документов, подтверждающих прохождение медицинской комиссии и допуск к работе поваром) на каждого участника команды;
- копии паспортов или иных документов, удостоверяющих личность участников Конкурса, на каждого участника команды.

Сроки проведения Конкурса

Отборочный этап – с 1 апреля 2026 года до 11 сентября 2026 года.

Основной этап:

- 8 октября 2026 года – церемония открытия Конкурса, первый конкурсный день (конкурсная программа), где соревнуются первые 10 команд – участников Конкурса;
- 9 октября 2026 года - церемония приветствия участников второго конкурсного дня, второй конкурсный день (конкурсная программа), где соревнуются вторые 10 команд – участников Конкурса, церемония награждения победителей и участников Конкурса по итогам двух конкурсных дней.

Контактное лицо Козлитина Анна Алексеевна, тел.: 8 (4212) 41 99 89; 8 (914) 168 41 46.

Каждой команде предоставляется индивидуальный рабочий бокс, укомплектованный следующим оборудованием:

- стеллаж для размещения инвентаря и посуды – 1 шт.;
- стол производственный – 4 шт.;
- плита электрическая индукционная – 4 шт.;
- шкаф холодильный – 1 шт. (5 полок);
- пароконвектомат – 1 шт. (6 уровней);
- весы электронные – 1 шт. (предел взвешивания 5 кг);
- планетарный миксер – 1 шт. (объем чаши 7 литров);
- ванна моечная с рабочей поверхностью – 1 шт.;
- зона подачи блюд (стол производственный - 1 шт.).

Посуда и инвентарь:

- гастроемкость – 2 шт. (0,8мм 1/1х1/5 530х325х40);
- гастроемкость – 1 шт. (0,8мм 1/1х1 530х325х20);
- гастроемкость – 2 шт. (1/1х2,5 530х325х65);
- гастроемкость – 2 шт. (0,8мм 1/2х1 327х265х20);
- гастроемкость – 2 шт. (0,8мм 1/2х1 327х265х40);
- доски разделочные – 6 шт. (разной цветовой маркировки);
- сотейники – 2 шт. (объем 1,2 л и 1 л);
- миски металл – 10 шт. (диаметр от 6 см до 26 см),
- сковороды – 2 шт. (диаметр 240мм и 280 мм);
- кастрюли – 2 шт. (объем 1,5л, 2л);
- приборы столовые (ложки 5 шт., вилки – 5 шт.);
- мерный стакан – 1 шт. (объем 800 мл);
- половник – 1 шт. (объем 250 мл);
- лопатки деревянные;
- нож поварской – 2 шт. (шеф-нож);
- щипцы металл – 1 шт.;
- венчик металл – 1 шт.;
- мешки кондитерские плотные прозрачные – 5 шт. (размер 38 см).

Посуда для подачи презентационных блюд:

- тарелка плоская круглая без бортов d-32 см – 2 шт.

Посуда для подачи дегустационных блюд:

- тарелка для горячего (26-30 см) – 7 шт.;
- тарелка для десерта (20-24 см) – 7 шт.

Средства гигиены и уборки:

- средство моющее для посуды – 1 шт. (1 литр);
- средство антижир – 1 шт. (750 мл);
- средство дезинфицирующее для поверхности – 1 шт. (750 мл);
- губка для посуды поролон + чистящий слой – 2 шт.;
- губка для посуды металл – 1 шт.;
- полотенца бумажные в рулоне – 1 упаковка (2 шт.);
- салфетка вискозная 22х23 см – 1 рулон;
- салфетки для уборки из микрофибры, универсальные – 1 упаковка (5 шт. размер 30 х 30 см);
- пакеты для мусора 20 л – 2 шт.

Расходные материалы:

- пленка пищевая 300 мм x 200 мм плотность 10 мкм – 1 рулон;
- фольга пищевая 0,29x 10 м 14 мк – 1 шт.;
- пергамент силиконизированный жиронепроницаемый 38 см x 50 м – 1 рулон.

Каждой команде предоставлен доступ к общей зоне площадки, укомплектованной следующим оборудованием:

- су-вид – 3 шт.;
- мясорубка – 2 шт.,
- слайсер – 2 шт.,
- вакууматор для су-вид – 2 шт.;
- дегидратор – 2 шт.;
- шкаф шоковой заморозки – 2 шт. (6 уровней);
- льдогенератор – 2 шт.;
- гомогенизатор (пакоджет) – 2 шт.

Расходные материалы в общей зоне площадки:

- перчатки нитриловые неопудренные размер S – 3 упаковки;
- перчатки нитриловые неопудренные размер M – 3 упаковки;
- перчатки нитриловые неопудренные размер L – 3 упаковки;
- пакеты для вакуумной упаковки 80 мк 160x210 мм – 1 упаковка;
- пакеты для вакуумной упаковки 75 мк 300x400 мм – 1 упаковка;
- пакеты фасовочные ПМД 24x37 10 мк – 2 упаковки;
- пакет для мусора 240 л – 1 упаковка (20 шт.).

Конкурсанты могут приносить с собой дополнительное оборудование, мелкий инвентарь, личный профессиональный инструмент, элементы/атрибуты декора в соответствии с согласованной Оргкомитетом заявкой.

Участникам Конкурса предоставляется определенный набор продуктов в соответствии с практическим заданием. Участник может использовать дополнительно свои ингредиенты (приправы, пряности, специи, семена, соусы промышленного изготовления, растительные масла, эссенции, ароматизаторы).

До начала соревнования участникам отводится 15 минут на размещение в своем боксе инвентаря и ингредиентов.

Участники стартуют в соответствии с результатами жеребьевки с 3-минутным интервалом.

Подача готовых блюд на дегустацию Конкурсной комиссией осуществляет отдельная команда студентов-волонтеров.

Элементы/атрибуты декора выставляемых блюд не являются составной частью работ, но могут быть учтены Конкурсной комиссией при оценке презентации и композиции блюд.

Методика итоговой оценки.

Система оценок соответствует международным стандартам WorldChefs (наибольшее возможное количество баллов – 100):

- от 0 до 10 баллов – гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта;

- от 0 до 25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда;

- от 0 до 15 баллов – презентация и композиция (презентационный стол);

- от 0 до 50 баллов – вкус блюда.

ЗАЯВКА

на участие во II Международном конкурсе поваров
«Кухня-на-Амуре» в городе Хабаровске

Настоящей заявкой подтверждаю свое желание участвовать в Конкурсе.

1. Фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии):

2. Дата рождения:

3. Организация, которую представляете, город (округ, район, страна):

4. Общий профессиональный стаж:

5. Контактные данные (телефон, e-mail, соц. сеть)

Согласен(-а) на обработку моих персональных данных.

« ___ » _____ 2026 год

подпись _____

СОГЛАСИЕ

на обработку персональных данных

Я, _____
(Ф.И.О., адрес, номер основного документа, удостоверяющего личность)

(сведения о дате выдачи указанного документа и выдавшем органе)

в связи с участием во II Международном конкурсе поваров «Кухня-на-Амуре» в городе Хабаровске (далее – Конкурс) даю организационному комитету Конкурса, Конкурсной комиссии, администрации города Хабаровска (далее – Оператор) ИНН 2702015107 ОГРН 1032700305978, расположенной по адресу: 680000, г. Хабаровск, ул. Карла Маркса, д. 6б, согласие на обработку моих персональных данных: фамилия, имя, отчество, дата и место рождения; образование (оконченные учебные заведения и год окончания, специальность (направление) и квалификация, наличие ученых степеней); место работы и занимаемая должность, дата назначения, переводы на иные должности и основания назначения (перевода); выполняемая работа с начала трудовой деятельности; награждения государственными и ведомственными наградами, иными наградами.

Согласие на обработку вышеуказанных персональных данных предоставлено в целях моего участия в Конкурсе.

С вышеуказанными персональными данными могут быть совершены следующие действия: сбор; систематизация; накопление, распространение; автоматизированная обработка; хранение в архиве вместе с документами по конкурсу; уточнение; использование; передача для подготовки характеристики - представления, рассмотрения конкурсной комиссией, награждения по итогам Конкурса, обнародования персональных данных в средствах массовой информации, размещения на сайте администрации города Хабаровска, официальных сетях администрации города Хабаровска и ее структурных подразделений, на туристическом сайте города Хабаровска; обезличивание; блокирование и уничтожение персональных данных по истечении срока хранения документов по Конкурсу.

Персональные данные должны обрабатываться с использованием средств автоматизации, а также без использования таких средств (письменно).

Данное согласие действует на период проведения Конкурса.

Данное согласие может быть отозвано. Отзыв оформляется в письменном виде и направляется в адрес администрации города Хабаровска.

Дата начала обработки персональных данных:

« ____ » _____ 2026 г.

_____ (подпись)

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Участники готовят два вида блюд:

1. Основное горячее блюдо из птицы 8 порций в презентационной и дегустационной подаче.

Презентационная подача должна отражать тематику задания и идею конкурсанта – 1 порция (210 – 300 граммов).

Дегустационная подача – 7 порций (по 60 – 70 граммов).

2. Десерт – 8 порций в презентационной и дегустационной подаче.

Презентационная подача, должна отражать тематику задания и идею конкурсанта – 1 порция (210 – 300 граммов).

Дегустационная подача – 7 порций (по 60 – 70 граммов).

Непосредственно перед стартом команды получают одинаковые наборы продуктов. Конкурсантам запрещается приносить с собой на площадку и использовать продукты, входящие в список обязательных.

Для выполнения конкурсного задания команды могут пользоваться продуктами, предоставленными Организатором, и расположенные в общей зоне в разрешенное регламентом время или любыми собственными дополнительными продуктами (кроме обязательных) и ингредиентами. Список продуктов общей зоны, а также подробные инструкции по разрешенным собственным продуктам и их подготовке направляются участникам Конкурса после регистрации поданной заявки на участие.

1. Основное горячее блюдо с гарниром

Обязательное использование основного продукта – 2 тушки цыпленка (2,8-3 кг) на команду.

Обязательные дополнительные продукты – грибы свежие дальневосточные (0,3-0,5 кг) на команду.

Условия:

- мясо должно быть отделено от кости, наличие костей и других несъедобных элементов при подаче не допускается;

- соус и гарнир к основному горячему блюду обязательны.

2. Десерт с обязательным использованием основного продукта

Обязательное использование основного продукта – творог (0,5-1 кг) на команду.

Обязательные дополнительные продукты – брусника (0,1-0,2 кг) на команду.

После старта командам предоставляется 180 минут на подготовку и выполнение практического задания, из которых 5 минут на отбор дополнительных продуктов из общей зоны.

При приготовлении блюд команды соблюдают принципы бережливого отношения и корректного использования продуктов. За остаток большого количества продуктов и большое количество пищевых отходов команды получают штрафные баллы.

Все конкурсные блюда – 16 порций: основное горячее блюдо из птицы (8 порций) и десерт (8 порций) должны быть поданы одновременно.

Допускается досрочная подача блюд.

За подачу блюд позже установленного времени начисляются штрафные очки и снимаются баллы: 1 минута опоздания – 1 штрафной балл.

Шеф команды проводит презентацию меню (блюд) членам конкурсной комиссии в течение 2-3 минут.

