

ЗАТВЕРДЖЕНО
веною радою ДТЕУ
02 лютого 2022 року
(протокол № 1, п. 6)

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ ДТЕУ
від 03 лютого 2022 р. № 45

ПОЛОЖЕННЯ
про Міжнародний конкурс ресторанних технологій та фуд-дизайну
«BestCookFest»

1. Загальні засади

1.1. Це положення визначає порядок організації та проведення Міжнародного конкурсу ресторанних технологій та фуд-дизайну «BestCookFest» (далі - Конкурс), завдання Конкурсу, умови участі в конкурсі, подання та розгляд апеляцій, визначення та нагородження переможців, фінансування Конкурсу.

1.2. Конкурс проводиться з метою створення умов для розвитку та підтримки наукової та творчої роботи студентів (учасників), стимулювання їх інтересу до оволодіння інноваційними технологіями, постійного розвитку та удосконалення професійних компетентностей і практичних навичок, активізації та впровадженні при демонстрації кулінарної майстерності наукової складової як найважливішого фактору формування фахівців нового типу, створення у закладах вищої освіти системи широкого залучення студентів до участі у науково-практичній діяльності.

1.3. У конкурсі можуть брати участь студенти (курсанти), які здобувають вищу освіту за освітнім ступенем бакалавра, магістра (далі – студенти) у закладах вищої освіти України; студенти та учні профільних закладів вищої освіти II – IV ступенів акредитації, закладів професійно-технічної освіти, спеціалізованих шкіл з кулінарного і кондитерського мистецтва незалежно від власності та підпорядкування, у тому числі іноземці та особи без громадянства, що навчаються у цих закладах, студенти закладів вищої освіти інших країн.

1.4. Організатором Конкурсу є Державний торговельно-економічний університет.

1.5. Контроль за організацією, проведенням та дотриманням вимог цього Положення здійснює Організаційний комітет (далі – Оргкомітет).

1.6. Функції Оргкомітету:

- ухвалення рішення про проведення Конкурсу;
- розроблення цього Положення, змін до Положення та пакету документів, необхідних для проведення Конкурсу;
- визначення умов проведення Конкурсу (порядок проведення, терміни, критерії оцінки, етапи, тощо);
- формування і затвердження складу конкурсної комісії (журі);
- залучення до підготовки та участі до Конкурсу партнерів і спонсорів;
- підготовка та проведення кампанії з метою інформування максимально можливої кількості потенційних учасників щодо проведення Конкурсу;
- інформування претендентів та учасників про порядок проведення та основні етапи Конкурсу;

- організація прийому заявок на Конкурс, їх подальше опрацювання та передання на розгляд конкурсної комісії;

- прийняття інших організаційних рішень, спрямованих на вирішення завдань Конкурсу;

- організація проведення фіналу Конкурсу.

Оргкомітет має право:

- відмовити учасникам в участі у Конкурсі на підставі невідповідності заявки претендента вимогам Положення та рішення конкурсної комісії Конкурсу;

- дискваліфікувати учасника за порушення вимог цього Положення та наведення у поданій учасникам заявці недостовірної інформації;

- використовувати інформацію про учасників в рекламних цілях для інформування про підготовку, проведення та результати Конкурсу.

Обов'язки Оргкомітету:

- створення рівних умов для всіх учасників;

- забезпечення гласності проведення Конкурсу;

- недопущення розголошення відомостей про результати Конкурсу раніше обумовленого терміну.

Претенденти мають право:

- отримувати інформацію про умови і порядок проведення Конкурсу;

- звертатись до Оргкомітету за роз'ясненням пунктів цього Положення;

- направляти власні заявки для реєстрації участі у Конкурсі в порядку, передбаченому цим Положенням;

- відкликати свою заявку подану раніше на участь у Конкурсі, шляхом подання до Оргкомітету офіційного повідомлення не менш ніж за 10 календарних днів до дня закінчення терміну прийому заявок;

- брати участь у всіх заходах, організованих для учасників в рамках підготовки до Конкурсу.

2. Завдання конкурсу

Основними завданнями конкурсу є:

- популяризація здорового харчування, національних традицій споживання страв української кулінарної школи;

- розвиток гастрономічної культури та кулінарного туризму;

- підвищення професійних компетентностей та професійної орієнтації молоді;

- гармонізація національних кулінарних традицій з міжнародними стандартами кулінарного мистецтва;

- інтеграція вітчизняних кулінарів у світовий професійний простір та обмін інноваційним досвідом;

- сприяння формуванню в умовах євро інтеграції покоління молодих науковців та практиків в сфері ресторанного господарства;

- популяризація досягнень науки, техніки та новітніх технологій;

- участь у освітніх програмах міжнародного рівня, спрямованих на розвиток гастрономічної культури, кулінарних традицій, ресторанного сервісу;

- участь і проведення майстер-класів провідними шеф-кухарями, кондитерами, сомельє;

- формування кулінарного та туристичного бренду України;

- налагодження взаємовигідної співпраці професійного, освітянського та бізнес-середовища, громадськості щодо розвитку сфери гостинності України та світу.

3. Проведення конкурсу

3.1. Конкурс проводиться за рекомендаціями Всесвітньої асоціації кулінарних союзів (WACS) за напрямками: арт-клас за номінаціями (попереднє виконання), практичні змагання (робота безпосередньо на території змагань) індивідуальної та командної форми участі.

3.2. Організатор зберігає за собою право анулювати будь-яку з категорій, а також зменшити або збільшити кількість заявлених місць.

3.3. Конкурс проводиться за правилами (регламент), що розробляться оргкомітетом.

Правила визначають:

- порядок і мову проведення;
- номінації, їх тривалість та форми проведення;
- особливості презентації зразків кондитерського та кулінарного мистецтва;
- критерії оцінювання арт-класу та змагань індивідуального або командного практичного класу;
- порядок визначення переможців;
- категорії учасників, їх кількість, а також число членів команди;
- список документів, що подаються для участі у турнірі;
- вимоги до виконання й оформлення конкурсних зразків та робіт.

3.4. Для організації та проведення Конкурсу створюється конкурсна комісія (журі), на розгляд якої учасники подають свої розробки.

3.5. До складу журі входять висококваліфіковані та незалежні міжнародні експерти, відомі своєю майстерністю в Україні та за її кордонами.

4. Основні правила участі

4.1. Учасники Конкурсу повинні виступати лише в професійному одязі (куртка, ковпак, фартух, брюки, спеціальне взуття).

4.2. Кожен учасник Конкурсу зобов'язаний мати санітарну книжку, сертифікати якості чи посвідчення на продукти харчування та напої, що будуть використанні для приготування конкурсних зразків.

4.3. До початку Конкурсу учасники мають подати технологічні карти на страви, складені українською та англійською мовами. Конкурсні зразки повинні відповідати заявленій технології приготування.

4.4. Професійна гідність: обов'язок конкурсанта надати гарантії журі, що їх робота виконана без сторонньої допомоги і у межах чесної конкуренції.

4.5. Усі учасники Конкурсу передають права стосовно меню, рецептур, відеозаписів, фотографій, заявок на участь, рекламу та ін.. громадський спілці «Український кулінарний союз». Спеціальна інформація. Організаційний комітет має право вирішувати будь-які питання за погодженням із головою журі.

4.6. Усі види конкурсних зразків готуються із застосуванням власного кухонного інвентарю, атрибутів оформлення, кухонного, столового (тільки білого кольору) посуду для приготування та презентації. Робочі місця учасників

Конкурсу будуть оснащені обладнанням: робочий стіл, ванна мийна, електрична плита, духовка шафа, холодильник, пароконвекційна піч. У разі необхідності можна використовувати власну кухонну техніку за попереднім погодженням із організаторами.

4.7. Учасники готують конкурсні зразки із власних продуктів, крім конкурсу кухарів командної форми участі, які змагаються за принципом «чорний ящик». Їм надається основний набір продуктів організаторами конкурсу. У разі необхідності можуть отримати всі учасники конкурсу додатковий набір продуктів: олія, сіль, цукор, перець тощо (конкретний перелік уточнюється організаторами).

4.8. Безпека зберігання страв. Вжиті необхідні заходи для безпечного зберігання страв та устаткування, проте організатори конкурсу не несуть відповідальності за будь-які втрати або пошкодження експонатів, страв та устаткування чи особистих речей персоналу. Учасники самостійно забезпечують збереження експонатів.

4.9. Учасники арт-класу презентують конкурсні зразки на спеціально відведеному місці, використовуючи власні елементи оздоблення (скатертини, атрибути, прикраси тощо).

4.10. Доставка експонатів: страви, подані на конкурс (в номінаціях арт-класу), повинні бути самостійно доставлені і встановлені відповідно до номера, отриманого жеребкуванням під час реєстрації. Режим доступу на територію для розміщення зразків: час для якісного оформлення столів і безпечного розміщення експонатів, розраховують самостійно.

4.11. Експонати арт-класу реєструють перед демонстрацією та супроводжують наочними етикетками на папері білого кольору розміром 10x15 см з назвою страви (виробу), тематикою і переліком основних інгредієнтів (без прізвищ виконавців, назв і логотипів підприємств). Категорично заборонено афішувати логотип, назву та рекламу, які б сприяли ідентифікації підприємства або учасника. Графік зміни зразків арт-класу встановлюється організаторами.

4.12. Зняття експонатів (страв): 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 після церемонії нагородження.

4.13. Умови попередньої кулінарної обробки інгредієнтів:

- місця, зарезервовані для таких категорій продуктів, заповнюються до закінчення терміну подачі заявок. Отже, навіть якщо реєстраційний бланк подано вчасно, існує ймовірність того, що не залишиться вільних місць.
- конкурсантам потрібно покласти рецепт страви поруч з експонатом (презентаційним зразком).
- учасники повинні з'явитися за годину до початку конкурсу та зареєструватися в секретаріаті.
- крім того, принести білі (тільки білі) тарілки для презентації приготовлених страв (експонатів арт-класу).
- організатори не несуть відповідальності за втрату чи пошкодження особистих речей учасників.
- до початку проведення конкурсу на приготування холодних закусок слід взяти до уваги таку інформацію:

- овочі та фрукти можуть бути вимитими, очищеними, підготовленими для подальшого приготування страв, але не приготованими;
- на конкурс можна приносити додаткове обладнання та інвентар;
- паста (за винятком номінації практичних змагань «Паста») і тісто можуть бути підготовлені, але не готові;
- щербет / морозиво можна приносити на конкурс;
- м'ясо ягняти, яловичину, куряче м'ясо, свинину можна розділити на порції, замаринувати, але не готувати і фарширувати;
- рибу або морепродукти, устриці можна почистити, але не розрізати або готувати;
- для мусу – дозволяється подрібнити інгредієнти;
- підливи (заготовки для соусів) можуть бути попередньо підготовлені але не готові;
- усі інгредієнти, що знаходяться на тарелці, мають бути поєднані за правилами смакової комбінаторики.

5. Вимоги до конкурсу / конкурсних зразків

5.1. На конкурс представляються роботи відповідно до обраних номінацій за напрямами: арт-клас, практичні змагання індивідуальної та командної форм участі.

5.2. В практичних змаганнях передбачена в залежності від напряму індивідуальна (1 особа) або колективна участь (3 особи).

5.3. Конкурсні зразки оформлюються з врахуванням наступних рекомендацій:

- створення оригінальних нових ідей з використанням інноваційних технологій;
- креативний, творчий підхід при приготуванні та оформленні;
- майстерність, складність у поєднанні сировини та використання матеріалів (інгредієнтів).

5.4. До початку конкурсу учасники мають подати технологічні карти на страви, складені українською та англійською мовами. Конкурсні зразки повинні відповідати заявленій технології приготування.

5.5. Учасники повинні виступати лише в професійному одязі (куртка, ковпак, фартух, брюки, спеціальне взуття).

5.6. Обов'язок конкурсантів надати гарантії журі, що їх робота виконана без сторонньої допомоги і у межах чесної конкуренції.

5.7. Відносини засновника конкурсу з його учасниками щодо використання об'єктів авторського або суміжних прав переможців регулюються нормативно-правовими актами, прийнятими відповідно до вимог Цивільного кодексу України, Закон України «Про авторське право і суміжні права».

6. Подання та розгляд апеляцій

6.1. Для забезпечення об'єктивного проведення Конкурсу створюється апеляційна комісія, чисельність і склад якої затверджується наказом керівника.

6.2. Членам апеляційної комісії призначаються представники профільних навчальних закладів, закладів ресторанного бізнесу, спеціалізованих шкіл з кулінарного і кондитерського мистецтва, громадської спілки «Український кулінарний союз» (за згодою). Кількість представників базового закладу вищої

освіти в апеляційній комісії не повинна перевищувати 1/3 її складу.

6.3. Забороняється втрачання наукових керівників, батьків учасників та інших осіб у процедуру проведення Конкурсу та розгляду апеляцій.

7. Визначення та нагородження переможців Конкурсу

7.1. Нагородження проводитиметься відповідно до набраних балів. У випадку, якщо встановлену (необхідну) кількість балів не набрано, нагорода не вручатиметься. Медалі і дипломи:

Диплом I ступеня, золота медаль з відзнакою (100 балів);

Диплом I ступеня, золота медаль (90-99 балів);

Диплом II ступеня, срібна медаль (80-89 балів);

Диплом III ступеня, бронзова медаль (70-79 балів);

Заохочувальний диплом (60-69 балів).

7.2. На церемонію нагородження запрошуються представники профільних закладів вищої освіти, закладів ресторанного бізнесу, спеціальних шкіл з кулінарного і кондитерського мистецтва, громадських спілок.

8. Фінансування конкурсу

8.1. Витрати на організацію та проведення Конкурсу здійснюються за рахунок коштів із джерел, не заборонених чинним законодавством України, українськими та іноземними державними громадськими організаціями, установами і підприємствами всіх форм власності, фізичними особами, ЗМІ тощо.

8.2. Витрати на відрядження учасників, керівників, членів оргкомітету та конкурсної комісії, експертів-конкурсантів здійснюються за рахунок установ, у яких вони навчаються або працюють.