



Халықаралық аспаздар күні (International Chefs Day)  
IV ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ГАСТРОНОМИЯЛЫҚ "ASTAUfest" ФЕСТИВАЛІ

ЖОБАНЫҢ ПАСПОРТЫ

<b>Фестиваль кезеңдері</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ «2023 жылдың бас аспазы» номинациясы бойынша жеке жарыстар<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Дегустациямен</li></ul></li><li>✓ «2023 жылдың бас кондитері» номинациясы бойынша жеке жарыстар<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Дегустациямен</li></ul></li><li>✓ «2023 жылдың наубайшысы» номинациясы<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Дегустациямен</li></ul></li><li>✓ Бар сервисі номинациясы бойынша жеке жарыстар<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Дегустациямен</li></ul></li><li>✓ "Сервис-класс" командалық жарыс</li><li>✓ "Гастрономиялық стартап" номинациясы (on-line)</li><li>✓ "SlowFood" дәм зертханасы жеке жарыстар, командалық жарыстар<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Дегустациямен</li></ul></li><li>✓ "Виртуалды Кәсіпқой" номинациясы (on-line)</li></ul> <p><b>Ойын-сауық іс-шаралар бағдарламасы</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➢ Атақты аспазшылардың Гастрономиялық сеттері - шеберсыныптары (Қазақстан, Түркия, Корея, Қырғызстан, Өзбекстан және т. б.)</li><li>➢ Ұмытылған ұлттық тағамдар рецептері – 22, 53,74,30,13,37,51,55,57 орта мектеп оқушылары</li><li>➢ Корея street food – колледж студенттері мен нұсқаушы студенттер</li><li>➢ Аспаздық эстафета – 22,53,74,30,13,37,51,55,57 орта мектеп оқушылары</li><li>➢ Шебер топтар сериясы – "Солнечный мир" орталығы (инклюзив)</li><li>➢ Slow food фермерлік өнімдерінің көрмесі-дәмді, адал және таза</li><li>➢ "Хлебный рай" фестивалі</li></ul> <p><b>Іс-шаралардың іскерлік бағдарламасы</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➢ "Сервис және тамақтану саласындағы мамандарды даярлау ерекшеліктері» дөңгелек үстел</li><li>➢ Кросс негіздері - мәдени менеджмент</li></ul>
<b>Қатысушылар</b>	ҚР ТЖКББ оқу орындары, шетел елдері, мектеп оқушылары, кәсіби сарапшылар командасы

<b>Өткізу күні</b>	Фестивальдің конкурстық бағдарламасы 03.10-05.10.2023 ж. 03 қазан сағат 11.00 - ресми ашылу рәсімі, мекенжайы: Астана қаласы, Radisson Hotel Astana, Сарыарқа даңғылы, 4 05 қазан сағат 13.00 салтанатты жабылу рәсімі, мекенжайы: Астана қаласы, Б.Момышулы, 5
<b>Байқау номинацияларын өткізу орны</b>	Қазақстан, Астана қаласы, Б. Майлин к-сі, 12 «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» Ш. Айтматов көшесі, 41б «Құзыреттілік орталығы» Ш. Айтматов көшесі 41/3 «Аспаздық студия»
<b>Ұйымдастырушылар</b>	Астана қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» шаруашылық жүргізу құқығындағы мемлекеттік коммуналдық кәсіпорны
<b>Ұйымдастыру комитеті</b>	Заңды мекенжайы: Қазақстан Республикасы, 010010, Астана қаласы, "Алматы" ауданы, Б.Майлин көшесі, 12. <b>Сайт:</b> <a href="http://www.kopis.kz">www.kopis.kz</a> <b>e.mail:</b> <a href="mailto:ktsk.astana@gmail.com">ktsk.astana@gmail.com</a> <b>Тел:</b> 50-16-47; 50-16-52 <b>Король Алла Васильевна, 87013861820</b> <b>Нуржауова Нуржанат Муратовна, 87017093817</b> <b>Сапарбекова Гульнар Жайдаровна, 87770851950</b> <b>Красовская Анастасия Васильевна, 87023489699</b> <b>Байжигитова Алия Айтказыевна, 87779953010</b>
<b>Демеушілердің қолдауымен</b>	Қазақстан Республикасының Оқу-ағарту министрлігі, ҚР Астана қаласының білім басқармасы, "Атамекен" ҰКП, "Цесна-Астық "Концерн" ЖШС, Метро, КНАМА PARK, Radisson Hotel, Hilton отелі, The Ritz-Carlton отелі, Rixos President отелі, Marriott Hotel, БАҚ "Хабар 24" және т. б



[kopis.kz](http://kopis.kz)  
[kopis.astana](https://www.instagram.com/kopis.astana)  
[ktsk.kopis](https://www.facebook.com/ktsk.kopis)

## ЖАЛПЫ ЕРЕЖЕЛЕР

«ASTAUfest» IV Халықаралық гастрономиялық фестиваль 2023 халықаралық аспаз күнін мерекелеу аясында өткізіледі және аспазшы, кондитер, жалпы даяшы мамандығын арттыруға, жоғары кәсіби асүй шеберлігін дәріптеуге, мейрамхана бизнесін индустрия ретінде дамытуға бағытталған.

Алаң әрбір қатысушы өз туындыларын көрсете алуы, өз күштерін тексеруі және кәсіби бағалануы үшін құрылған. Бұдан басқа, әріптестермен және қазылар алқасының мүшелерімен қарым-қатынастың тамаша тәжірибесі, өз қателіктеріңіз туралы естудің және үздік болудың ыңғайлы жағдайы!

Бұл тәжірибе алмасу, Шабыт табу және гастрономиялық өнер атмосферасына енудің бірегей мүмкіндігі!

Фестивальға қатысуға Қазақстанның, Ресей қалаларының, басқа елдердің ұлттық, өңірлік, қалалық, корпоративтік командалары, жеке қатысушылары (таңдау бойынша бір немесе бірнеше номинацияда өнер көрсетуі мүмкін), сондай-ақ кәсіптік білім беру мекемелерінің: колледждер, ЖОО-дар, Қонақжайлылық индустриясы үшін мамандар даярлайтын (қызметтер, қоғамдық тамақтандыру) студенттері шақырылады.

Фестивальға қатысуға өтінімдер 2023 жылдың 26 қыркүйегіне дейін қабылданады және ол берілген күні тіркеуге жатады. Өтінім тіркелген сәттен бастап өтінім беруші қатысушы мәртебесіне ие болады. Қатысушылар "виртуалды Кәсіпқой" номинациясы бойынша ұйымдастыру комитетіне берілген нысанға сәйкес [ktsk.astana@gmail.com](mailto:ktsk.astana@gmail.com) жобасының паспортында көрсетілген [balıya2607@mail.ru](mailto:balıya2607@mail.ru) электрондық поштаға өтінім береді.

Қатысуға берілген өтінімдер саны туралы ақпарат [koris.kz](http://koris.kz) сайтында орналастырылады

Фестивальға қатысу ақылы, тіркеу жарнасы (келген кезде төлеу):

жеке қатысу үшін 15 000 т. мөлшерінде;

команданың қатысуы үшін 15000 т.;

виртуалды байқау-тегін.

Номинациялар жас (лауазымдық) құрамы бойынша бөлінеді - (студент/шебер,маман).

Қатысушылар кәсіби формада өнер көрсетуге міндетті: күртеше, шалбар/юбка (қара түсті немесе барлық команда үшін бірдей кез келген түсті), алжапқыш, арнайы аяқ киім, бас киім, бейджик (қатысушының атын ғана көрсете отырып).

*Сервис-класс, сервис бар:*

Жігіттер: сырт келбеті ұқыпты, жағасы бантикті және білек тұсын жауып тұратын ұзын жеңі бар ақ көйлек және қара бантик, қара тырнақ алжапқыш, мойын мен белде бекітілген, алжапқышы бар. Жігіттерге арналған қара белбеулі қара көйлек шалбары, тұмсығы жабық қара түсті, қосымша әшекейлері бар, жалпақ тұмсықты аяқ киім; қысқа ұқыпты шаш, қысқа классикалық виски, бетінде шаш жоқ. Қол сағаттары мен басқа да зергерлік бұйымдарға рұқсат етілмейді Пирсингке рұқсат етілмейді. Тырнақтар жақсы күтілген, қысқа кесілген. Парфюмериядан тек дезодорант.

Қыздар: сыртқы түрі ұқыпты, жағасы бар ақ көйлек және білек тұсын жауып тұратын ұзын жеңі бар, тізеден 5 см төмен қара классикалық юбка, ет түсті колготки немесе қыздарға арналған шұлық, мойын мен белге бекітілген қара алжапқыш алжапқышы алжапқыш , жалпақ табаны бар қара балериналар, шілтерсіз және қосымша әшекейлер. Шаш ұқыпты алынып, қарапайым шаш қыстырғышымен немесе серпімді жолақпен бекітіледі. Тырнақтар жақсы өңделген, қысқа кесілген, жеңіл макияж. Неке сақинасын қоспағанда, қол сағаттары мен басқа да зергерлік бұйымдарға рұқсат етілмейді. Сақина немесе тассыз сырғалар рұқсат етіледі. Басқа көрінетін пирсингтерге жол берілмейді. Парфюмериядан - тек дезодорант.

Қатысушы ұсынатын оқу орны туралы ақпаратты (шеvron, жазу) жейденің сол жақ жеңінде білек аймағында қолдануға болады.

Қатысушыларда жарамды медициналық кітаптар болуы керек.

## **ЖҰМЫС ОРЫНДАРЫН ЖАБДЫҚТАУ**

Практикалық жеке жарыстар үшін 10 жұмыс орны жабдықталады. Жұмыс орындарын жабдықтауға: кемінде 2 дана өндірістік үстелдер, үстел жабдықтары - электрондық таразылар, индукциялық плита, планетарлық миксер кіреді. Қосымша жабдықталған жалпы өндірістік аймақ ұйымдастырылады: 3 данадан кем емес пароконвектоматпен, 2 данадан кем емес орташа температуралы тоңазытқыш шкаф, шокты мұздату шкафы, үш секциялық жуу ванналары, стеллаждар.

Ыдыс-аяқтарды, мүкәммалды, шыныны, асханалық заттарды ұйымдастырушылар ұсынады.

Конкурстық жұмыстарды көрсету үшін қажетті қосымша жабдықты, жұмысқа арналған, өзге де аксессуарларды қатысушылар дербес қамтамасыз етеді немесе ұйымдастырушылармен келісіледі.

Ыдыс-аяқ азық-түлік қауіпсіздігінің заманауи стандарттарына сәйкес келуі керек. Индукциялық плиталарда жұмыс істеу үшін пайдаланылатын ыдыстардың магниттік қасиеттері болуы тиіс. Ұйымдастырушылар қатысушылардың мүкәммалын, ыдыстарын және басқа да керек-жарақтарын жоғалтқаны үшін жауап бермейді.

Ұйымдастыру комитеті мен серіктестер ұсынған жабдықты, мүкәммалды жарыс аймағынан тыс жерге шығаруға тыйым салынады. Жарыс аяқталғаннан кейін техникалық қазылар алқасы мүкәммал мен жабдықты қарап тексеруді жүргізеді. Қатысушылар жоғалған немесе бүлінген жабдықтар мен құрал-саймандар үшін материалдық жауаптылықта болады.

## **ЖҰМЫС ОРЫНДАРЫ МЕН ТАМАҚ ӨНІМДЕРІНЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР**

Сөз сөйлеу кезінде қатысушылар санитарлық-гигиеналық ережелерді сақтауы тиіс.

Ұйымдастыру комитеті қатысушыларға ас үйді тазалауға арналған гигиеналық құралдарды қамтамасыз етеді (жуғыш және тазалау құралдары, губкалар, шүберектер, қағаз сүлгілер, қоқыс қаптары және т.б.).

Бағалау кезінде қазылар алқасы жұмыс орындарының жай-күйін, сөйлеу кезінде гигиена ережелерін сақтауды ескереді. Аяқталғаннан кейін қатысушы өзінің жұмыс орнын және пайдаланылатын жабдықты алып тастауы тиіс.

Конкурстық жұмыстарды орындау үшін қатысушылар өздерін өнімдермен дербес қамтамасыз етеді.

Әкелінген өнімдерді алдын-ала жууға болады, бірақ тазартылмаған және кесілмеген; балықты тазалауға болады, бірақ филеге бөлуге болмайды; ет/құс етін бөліктерге бөлуге болмайды, етті тартылған ет ретінде пайдалануға рұқсат етіледі. Алдын ала дайындалған әр түрлі камырды қолдануға рұқсат етіледі. Барлық декор элементтері мен конкурстық бұйымдарды безендіруді қатысушылар жұмыс аймағында жарыс барысында жасайды.

Қатысушылар әкелген өнімдерді қарауды техникалық қазылар алқасы жарыс басталғанға дейін жүзеге асырады.

Өндірістік жұмыс орындары шеңберінде орындалған конкурстық жұмыстарды бағалау қазылар алқасының мүшелерінің дегустациясын болжайтындықтан, қатысушылар санитарияның негізгі ережелерін мүлтіксіз орындауы тиіс:

Тамақ өнімдері +4°C жоғары емес температурада жабық науаларда немесе жабық контейнерлерде сақталуы тиіс;

Ыдыс-аяқ 65°C температурада екі (2) сағаттан аспауы керек;

Тасымалдау және сақтау кезінде тамақ өнімдері таза пластикпен немесе герметикалық қақпақпен жабылуы тиіс; шикі өнімдерді дайындалған тағаммен бірге сақтауға тыйым салынады;

Қызылша және т. б. сияқты лас немесе кірленген заттармен жұмыс істеу кезінде қолғап киюге жол ұсынылады;

Қатысушылар тұтынуға дайын тамаққа жалаң қолмен тимеуі тиіс, ол үшін қысқыштар, таяқшалар, пинцеттер немесе қолғаптар пайдаланылады; қолғаптарды пайдалану тамақты дұрыс беру талаптарынан босатпайды - өнімді ауыстырған кезде қолғаптарды ауыстыру қажет.

Тағамдардың дәмін татып көру бір рет қолданылатын аспаптардың немесе әрбір дегустациядан кейін міндетті түрде жуылатын аспаптардың көмегімен жүргізілуі тиіс; бір қасықты бір тұздыққа немесе ыдысқа екі рет батыруға жол берілмейді. Презентацияның ұзақтығы 5-7 минуттан аспауы керек.

Қатысушылар қазылар алқасының мүшелеріне ұсынылатын дайын тағамдардың/өнімдердің сапасына жауап береді.

**«2023 жылдың бас аспазы» номинациясы  
ЖЕКЕ ЖАРЫСТАР**

"2023 жылдың бас аспазы" конкурсы - жеке жарыстар (бұдан әрі-Конкурс)

**«2023 жылдың бас аспазы» байқауының сызбасы**

Байқау келесі номинациялар бойынша өтеді:

**Дегустациямен жеке практикалық жарыстар**

Қатысушылар негізгі ыстық тағам дайындайды (жеке қызмет көрсетуде 2 порция) + ыстық немесе суық тағамдар (жеке қызмет көрсетуде 2 порция).

**Номинацияларға қатысу бойынша пікірлер дегустациямен жеке практикалық жарыстар**

Бұл номинациядағы жарыс кестеге сәйкес бірнеше ауысыммен ұйымдастырылады. Номинация дегустациямен жеке қатысуды қамтиды.

Номинацияға қатысушылар арнайы жабдықталған алаңда өнер көрсетеді. Жұмыс орындарының техникалық жарақтандырылуы осы Ереженің "жұмыс орындарын жабдықтау" бөлімінде келтірілген.

Жарыс басталар алдында қатысушылар қазылар алқасының мүшелеріне талаптарға сәйкес ресімделген тағамдарға арналған технологиялық карталарды ұсынады.

Қатысушылар дайындайды:

- ✓ негізгі ыстық мейрамхана тағамы (жеке қызмет көрсетуде екі порция);
- ✓ жеңіл тамақ (ыстық немесе суық): ыстық күйде дайындалатын жеңіл тамақ, ыстық күйінде дайындалады және беріледі. Жеңіл тамақ жеке қызмет көрсетуде екі порцияға дайындалады.

Тағамдар мен жеңіл тамақ екі порция (жеке қызмет көрсету) есебінен дайындалады: бір бөлігі - қазылар алқасы дегустация жасау үшін, бір бөлігі - демонстрация үшін.

Қазылар алқасы қатысушыларға бес минут аралықпен бастауға рұқсат береді. Тамақ дайындауға бөлінген уақыт-60 минут.

Толық дайындық кезінде қатысушы қазылар алқасына сигнал береді және барлық дайындалған тағамдарды бір уақытта бағалауға ұсынады. Тағамды белгіленген уақыттан кейін бергені үшін айыппұл баллдары есептеледі және ұпайлар алынады: бір минуттық кешігу = бір ұпай айып. Тағамды қысқа мерзімде дайындау үшін ұпайлар қосылмайды. Презентацияның ұзақтығы жеті минуттан аспауы тиіс.

Тағамдар қатысушылардың өнімдерінен дайындалады. Өнімдерге қойылатын талаптар осы Ереженің "жұмыс орындары мен тамақ өнімдеріне қойылатын талаптар" бөлімінде сипатталған..

Презентация үшін ұйымдастырушылар көрме орны-экспозициялық үстелдерді ұсынады. Тағамдардың экспозициясына арналған карточкаларды қатысушы 15x10 көлемінде рәсімдейді. Ақпаратта тағамның атауы, қатысушының аты-жөні, қаласын қамту керек.

**Бағалау критерийлері:**

**1. Презентация/Ұсыну** (заманауи оригиналды ұсыну формасы, көркемдік талғам, түс гаммасы, еркін орналастыру, безендірудің жаңа элементтері (жеуге жарамды), тартымдылық, тәбет) - **0-20 баллов.**

**Композиция/Дәм** (дәм, хош иіс, өнімдерді таңдаудағы үйлесімділік, жеңіл сіңімділігі) - **0-50 баллов.**

**3. Заманауи технологиялар / Инновация** (қолданылатын технологиялардың заманауи аспаздық дәстүрлерге сәйкестігі) - **0-15 баллов.**

**4. Кәсіпқойлық** (жұмыс орнын ұйымдастыру, санитариялық талаптарды сақтау, тағамдарды ұсыну тазалығы, олардың бірдейлігі) - **0-15 баллов.**

Тұтас алғанда бағалар тағамдар кешені үшін қойылады (негізгі мейрамхана тағамы жеңіл тамақ), әр тағам жеке бағаланбайды, ең жоғары баға - **100 баллов.**

Бөлшек бағалар қойылмайды.

Байланыс ақпараты 87023489699, Красовская Анастасия Васильевна.

## «2023 жылдың бас кондитері» номинациясы ЖЕКЕ ЖАРЫСТАР

«2023 жылдың бас кондитері» байқауы - дегустациямен жеке тәжірибелік жарыстар.

Конкурс кестеге сәйкес екі ауысымда ұйымдастырылды, қатысушылардың ең көп саны 7 адамнан аспайды.

Байқауға қатысушылар көрермендер алдында арнайы жабдықталған алаңда өнер көрсетеді. Жұмыс орындарының техникалық жарақтандырылуы осы Ереженің "жұмыс орындарын жабдықтау" бөлімінде келтірілген.

Конкурс тапсырмасы - **Авторлық торт**

Қатысушылар екі деңгейлі торт дайындайды, торт тақырыбын қатысушы өздігінен таңдайды. Тортты дайындауға бөлінген уақыт-120 минут. Қатысушыларға бастауға рұқсатты төреші береді, барлық қатысушылар бір уақытта бастайды.

Қатысушылар дайын болуына қарай белгі береді және қазылар алқасының бағалауына конкурстық бұйымды ұсынады. Белгіленген уақыттан кейін өнімді бергені үшін айыппұл ұпайлары есептеледі және ұпайлар алынады: 1 минуттық кешігу= 1 ұпай айыппұл. Өнімді қысқа мерзімде дайындау үшін ұпайлар қосылмайды. Сараптама комиссиясының немесе қазылар алқасының мүшелеріне конкурстық бұйымды ұсыну ұзақтығы 5-7 минуттан аспауы тиіс.

Байқау аясында қатысушылар бөлінген уақыт ішінде тек конкурстық бұйымды әрлеуді және тортты безендіруді жүргізеді. Жұмыста алдын-ала дайындалған бисквит, қамырдың басқа түрлері қолданылады, олар пісіруге көп уақытты қажет етеді, соның ішінде дайын қамыр декор элементтері.

Басқа да жартылай фабрикаттар (кремдер, помадалар, глазурь, суфле, желе зефирлері және т.б.), сондай-ақ әрлеу, мүсіндер және декордың басқа да элементтері, оның ішінде мастикадан, карамельден, шоколадтан жасалған заттар жеуге жарамды және сол жерде дайындалған болуы тиіс. Көзге көрінетін тірек конструкцияларын қолдануға рұқсат етіледі.

Қатысушылар өздерін өнімдермен қамтамасыз етеді. Экспозицияға қатысушылар дайын тортты қояды. Торт табанының рұқсат етілген өлшемдері 0,75 \* 0,75 м аспайды, бұйымның биіктігі шектелмейді. Презентация үшін ұйымдастырушылар көрме орнын, экспозициялық үстелдерді ұсынады. Қатысушылар өздерінің жеке ыдыстары мен жеке кәсіби жабдықтарын қолдана отырып жұмыс істейді.

### Бағалау критерийлері:

- 1. Композиция** (безендіру бойынша жалпы әсер, практикалық, эстетикалық, түс схемасы) **- 0-10 ұпай**
- 2. Орындау техникасы**, (органолептикалық көрсеткіштер, пайдаланылатын техникалардың саны, кәсіби материалдардың пропорционалдылығы, жұмыстың тазалығы) **-0-25 ұпай**
- 3. Инновация** (жаңа және экологиялық таза өнімдерді қолдану, технологияларды, өңдеу тәсілдерін) **- 0-15 ұпай**
- 4. Дәмі** **- 0-50 ұпай**  
Әр номинация жеке бағаланады. Максималды саны **- 100 ұпай**  
Бөлшек бағалар қойылмайды.

Кәсіби қазылар алқасынан басқа, қатысушылардың жұмыстарын Сыртқы визуалды параметрлер бойынша гастрономиялық фестивальдің көрермендері мен қонақтары бағалайтын болады.

Сондай-ақ Рецептураны және дайындау технологиясын (техникалық-технологиялық картаны) ұсыну қажет.

Байланыс ақпараты 87072159238, Жумагази Жазира Сакенқызы

**«2023 жылдың наубайшысы» номинациясы  
ЖЕКЕ ЖАРЫСТАР**

«2023 жылдың наубайшысы» конкурсы - жеке жарыстар, (бұдан әрі-Конкурс)

**«2023 жылдың наубайшысы» байқауының сызбасы**

Байқау келесі номинациялар бойынша өтеді:

**Номинацияларға қатысу бойынша пікірлер Дегустациямен жеке практикалық жарыстар**

Бұл номинациядағы жарыс кестеге сәйкес бірнеше ауысыммен ұйымдастырылады. Номинация дегустациямен жеке қатысуды қамтиды.

Бұл номинацияға қатысушылар арнайы жабдықталған алаңда өнер көрсетеді. Жұмыс орындарының техникалық жарақтандырылуы осы Ереженің "жұмыс орындарын жабдықтау" бөлімінде келтірілген.

Жарыс басталар алдында қатысушылар қазылар алқасының мүшелеріне талаптарға сәйкес безендірілген бұйымдарға технологиялық карталарды ұсынады.

Өнімдердің рецептуралары, әртүрлілігі, салмағы, олардың пішіні мен декоры – таңдау қатысушыларға беріледі.

**1. АШЫТЫЛҒАН БИДАЙ НАНЫ**

Қатысушы бидай нанын пісіруі керек. Қамыр үшін құрғақ немесе өндірістік ашытқыны пайдаланбай, табиғи стартерді қолдану қажет. Қосымша дәм болмауы керек.

**Модульге қойылатын талаптар:**

- \* Жақсартқыштарға жол берілмейді
- \* Сарапшыларға 50 гр ұсыну қажет. тексеруге арналған ашытқы (берілген ашытқыны тамақтандыру рецепті сол картада көрсетілген).
- \* Тек бидай ашытқысын қолдануға рұқсат етіледі.
- \* Құрғақ немесе дайын өндірістік ашытқыларға тыйым салынады.
- \* Соңғы қамырға 5% - дан аспайтын құрғақ ашытқы немесе 1% Сығылған ашытқы қолданылуы мүмкін.
- \* Қосымша дәм болмауы керек. Бетті әрлеу үшін тек бидай ұнын қолдануға болады, бояғыштарды қолдануға тыйым салынады.

**Салмағы, саны, пішіні:**

2 дана. 0,600 кг. дайын өнім-сопақша пішін (Вена стилі) кесілген (1 бойлық кесу немесе 3 бар кесу)

2 дана. 0,600 кг. дайын өнім-қатысушының таңдауы бойынша еркін нысан

3 дана. 0,280 кг. дайын өнім – сәндік Багет түрінде (ұзындығы 50 см.

**2. "Вена кондитерлік өнімдері". ҚАТПАРЛЫ ӨНІМДЕР (АШЫТҚЫ)**

Әр қатысушы ашытқы өнімдерінің әртүрлі түрлерін жасайды: круассан және Дат пұфы

**Талаптар:**

Жақсартқыштарға жол берілмейді

**Круассандар:**

Пішіні дәстүрлі, түрлі-түсті қамырды қолдануға тыйым салынады

**Салмағы, саны, пішіні:**

Пісіргеннен кейін 0,05-0,06 кг 10 дана

**Даниялық пұф:**

Даниялық пұфтың екі түрі

**Салмағы, саны, пішіні:**

- 10 дана 0,07 – 0,08 кг пісіргеннен кейін, еркін пішінде, толтыру пісіруге дейін енгізіледі
- 10 дана 0,08 – 0,09 кг пісіргеннен кейін, бос пішінде, толтыру пісіргеннен кейін енгізіледі

Презентация үшін ұйымдастырушылар көрме орны-экспозициялық үстелдер ұсынады. Бұдыс-аяқ экспозициясына арналған карточкаларды қатысушы ресімдейді, өлшемдері 15x10. Ақпаратта тағамның атауы, қатысушының аты-жөні, қаласы болуы керек.

### Бағалау критерийлері:

**1. Презентация / Ұсыну** (заманауи оригиналды ұсыну формасы, көркемдік талғам, түс гаммасы, еркін орналастыру, безендірудің жаңа элементтері (жеуге жарамды), тартымдылық, тәбет) - **0-20 баллов.**

**Композиция / Дәм** (дәм, хош иіс, өнімдерді таңдаудағы үйлесімділік, жеңіл сіңімділігі) - **0-50 баллов.**

**2. Заманауи технологиялар / Инновация** (қолданылатын технологиялардың заманауи аспаздық дәстүрлерге сәйкестігі) - **0-15 баллов.**

**3. Кәсіпқойлық** (жұмыс орнын ұйымдастыру, санитариялық талаптарды сақтау, тағамдарды ұсыну тазалығы, олардың бірдейлігі) - **0-15 баллов.**

Тұтас алғанда бағалар тағамдар кешені үшін қойылады (негізгі мейрамхана тағамы жеңіл тамақ), әр тағам жеке бағаланбайды, ең жоғары баға - **100 баллов.**

Бөлшек бағалар қойылмайды.

Байланыс ақпараты 77714361636, Кунапина Мадина Алибековна.

### **Номинация Бар сервисі бойынша (дегустациямен)**

Жастар конкурсына (бұдан әрі - Конкурс) қатысушылар-бейіндік білім беру мекемелерінің студенттерінен қалыптастырылған жеке қатысушылар, сондай-ақ қоғамдық тамақтану саласында кәсіби қызметті жүзеге асыратын 25 жасқа дейінгі жастар.

Жұмысты бастамас бұрын: жұмыс орнында нұсқау беру және кофе машинасын пайдалану.

1 кезең: Кофе дайындау және ұсыну – 2 түрі.(ұсынылған нұсқалардан, жеребе әдісімен)

1. Кофе ассортименті: Espresso
2. Americano
3. Cappuccino
4. Latte
5. Ice latte
6. Glace
7. Con Panna
8. Raf coffee
9. Mead Raf
10. Gingercoffee

2 кезең: қиял коктейлін дайындау және ұсыну: авторлық және классикалық (2 порциядан).

3 кезең: жарқыраған ақ шарапты екі рет құю.

Сарапшылар қазіргі заманғы үрдістерді ескере отырып, дұрыс кәсіби дайындауға, орындау шеберлігіне, еңбек сыйымдылығына, өзіндік ерекшелігіне, ингредиенттерді ұтымды пайдалануға, қызмет көрсетуге, барлық пайдаланылған ингредиенттердің түс үйлесіміне, теңгерімділігіне, тапсырмаға сәйкестігіне назар аударады.

Қатысушылар үшін шығын материалдарын ұйымдастырушылар ұсынады (авторлық коктейль дайындауға арналған ингредиенттерден басқа).

Байланыс ақпараты: 8 7013922467, Атыгаева Альбина Сериковна

### **СЕРВИС КЛАСС**

#### **"Сервис-класс" номинациясы - командалық жарыстар**

Сервис-класқа қатысуға жіберілгендердің ең көп саны 10-нан аспайды. Команда 2 адамнан тұрады: екі даяшы немесе даяшы және даяшының көмекшісі. Бұл сыныптағы жарыстар бес кезеңнен тұрады:

1 кезең: Фламбинг (асшаяндар).

2 кезең: жеміс табақшасы (байланыссыз әдіс).

Ананас + келесі тізімдегі 3 жеміс: алма, банан, апельсин, құлпынай, киви.

3 кезең: майлықтарды бүктеу.



Сипаттама: қатысушы ұсынған майлықтарды бүктеу нұсқалары.

4 кезең: үстел қораптарын жабу.

5 кезең: қара жәшік.

Тұспал: қызмет көрсету және қызмет ету.

Аспаптар, ыдыс-аяқ, шыны, мүкәммалды ұйымдастырушы береді (өзінің тулбоксын пайдалануға рұқсат етіледі). Қатысушылар үшін шығын материалдарын ұйымдастырушылар ұсынады..

"Сервис-класс" номинациясындағы бағалау критерийлері

- Безендіру (гастрономиялық тәжірибеде қолдану, жалпы әсер);
- Жұмыс стилі, қатысушының сыртқы келбеті (қозғалу, ұстау, мінез-құлық мәдениеті);
- Жұмыс жылдамдығы;
- Жалпы әсер;
  - Қауіпсіздік техникасы;
  - Жұмыс орны.

Қазылар алқасы әр критерий үшін мыналарды қоя алады **0-10 баллов.**

**Максимальная оценка сервис-қазылар алқасы - 100 баллов.**

Байланыс ақпараты : 8 7712989558, Тнымбаева Лязат Айтжановна

## **Гастрономиялық стартап (сырттай қатысу) жеке жарыстар, командалық жарыстар.**

Бизнес жобалар конкурсы Қазақстан Республикасы оқушыларының, студенттерінің, жастарының кәсіпкерлік бастамасын қолдау және дамыту мақсатында өткізіледі.

### **1. Конкурс өткізу тәртібі**

Қатысушылар: оқушылар, колледж студенттері, мектеп командалары, колледждер 2 адамнан аспайды.

Команда жетекшісі оқу орнының бір өкілі бола алады.

### **2. Конкурс келесі бағыттар бойынша өткізіледі:**

1. Өндіріс;
2. Сауда;
3. Қызметтер;
4. Әлеуметтік кәсіпкерлік;

Салаларда: тамақтануды ұйымдастыру, тамақтану саласында қызмет көрсетуді ұйымдастыру, тамақ өнімдерін өндіру.

**3. Қатысу үшін:** қатысушы немесе команда бизнес-жобаны әзірлеуі керек, онда бизнес-жоспар canvas бизнес моделі ретінде ұсынылады және MP4/avi/mov форматындағы бейне ролик.

Бейнені қорғау ұзақтығы бес минуттан аспауы керек.

**4. Қорғау.** Байқау екі кезеңнен тұрады. Бірінші тур офлайн режимінде өткізіледі. Үздік жұмыстар онлайн қорғау үшін таңдалады. Бизнес-жобаны онлайн қорғауға 15 минуттан аспайды (бизнес-модельді ұсынуға 10 минут және қазылар алқасының сұрақтарына жауап беруге 5 минут).

### **5. Бизнес жобаны бағалау критерийлері:**

- идеяның өзектілігі;
- пайда болжамы, тәуекелдерді бағалау;
- кірістер мен шығыстардың құрылымы;
- жарнамалық элементтерді пайдалану;
- жобаның пайдалылығы мен құндылығы;
- canvas бизнес моделінің толықтығы, қол жетімді презентациясы;
- шешендік және командалық басқару дағдылары.

### **6. Конкурсты өткізу мерзімдері**

25 қыркүйекке дейін-бизнес жобалар конкурсына қатысуға электрондық өтінімдерді және бизнес жобаларды қорғау бейнесіне сілтемелерді қабылдау

26-29 қыркүйек аралығында-бірінші тур, Іріктеу;

2-4 қазан аралығында-екінші тур, бизнес жобаларды онлайн қорғау;

7 қазан - қорытынды шығару.

Ұйымдастырушы талаптарға сәйкес келмейтін өтінімдерді қабылдамауға құқылы.  
Байланыс ақпараты: 777779953010, Байжигитова Алия Айтказиевна

### "SlowFood" дәм зертханасы номинациясы

#### жеке жарыстар( дегустациямен), командалық жарыстар (дегустациямен)

Мақсаты-өнімді өндіру әдістерін, дәстүрлі рецептілерді және олардың мәдени-элеуметтік ерекшеліктерін білу, жаңа гастрономиялық әсер алу, бірегей тағамдарды танымал ету.

Бұл тәсіл тамақ сапасының тұжырымдамасына негізделген, ол өзара байланысты үш қағидамен анықталады: дәмді, таза және адал

Дәмді: жергілікті мәдениеттің бөлігі болып табылатын жаңа табиғи өнімдер.

Таза: қоршаған орта мен адам денсаулығына зиян тигізбейтін тамақ өнімдерін өндіру және тұтыну.

Адал: тұтынушылар үшін қол жетімді бағалар, әділ жалақы және өндірушілер үшін лайықты еңбек жағдайлары.

Жеке жарыстар: авторлық ыстық тағам (ет, құс немесе балық) немесе авторлық десерт. 2 порцияға дайындау (дәм және көрме)

Командалық жарыстар: елдің ұлттық тағамдары – ыстық тағам, десерт. 2 порцияға дайындау (дәм және көрме)

"SlowFood" номинациясындағы бағалау критерийлері

- Ұлттық колорит;
- Бірегейлік;
- Елдің мәдениетіне, тарихына және дәстүріне байланысты өнімдер;
- Дәмдердің үйлесімділігі;
- Заманауи безендіру;
- Экологиялық таза;
- Ұсыну.

Қазылар алқасының ең жоғарғы бағасы - 100 баллов.

### "Виртуалды Кәсіпқой" номинациясы (сырттай қатысу)

Конкурсқа жеке және командалық болып қатысады.

#### **КОНКУРС ШАРТТАРЫ:**

Конкурсқа қатысу үшін келесі құжаттарды 2023 жылдың 26 қыркүйегіне дейін белгіленген мерзімде жолдау қажет:

- қатысу сырттай (тегін негізде);

өтінім беру (№1 қосымша);

талаптарға сәйкес жасалған бейнеролик.

***Байқауға қатысушылар бір тағам дайындайтын бейнеролик түсіреді, оның негізгі ингредиенті асқабақ болып табылады. Кадрда бір немесе бірнеше (шектеулі емес) қатысушылар болуы мүмкін.***

**Ролик фестиваль ұйымдастырушыларына жіберіледі.**

#### **БЕЙНЕРОЛИККЕ ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР:**

1. Бейнеролик бір бұрыштан түсіріледі
2. Ұзақтығы 5 минуттан аспайды
3. Камера қозғалыссыз болуы керек
4. mp4 кеңейту
5. Бейне көлемі 300 МБ артық емес
6. Рұқсат 1920\*1080

#### **ҚАТЫСУШЫЛАРҒА ҚОЙЫЛАТЫН ТАЛАПТАР:**

Түсіру кезінде қатысушы(лар) өз іс-әрекеттеріне түсініктеме береді

#### **БАҒАЛАУ КРИТЕРИЙЛЕРІ:**

1. Дайындық туралы түсініктеме(презентация)
2. Визит карточкасы (қатысушының, оқу орнының)
3. Қатысушылардың эстетикалық келбеті
4. Бөлменің тазалығы
5. Тағамды дайындау мен безендірудің өзіндік ерекшелігі

## **КОНКУРС НӘТИЖЕЛЕРІ:**

Байқау нәтижелері 07 қазан 2023 жылы www.koris.kz сайтында жарияланады.

Байланыс ақпараты: 777779953010, Байжигитова Алия Айтказиевна

## **ТӨРЕШЛІК, ФЕСТИВАЛЬ ЖЕҢІМПАЗДАРЫН АНЫҚТАУ ЖӘНЕ МАРАПАТТАУ ТӘРТІБІ**

Жарыста төрешілік ететін қазылар алқасының құрамын аспаздық практикалық тәжірибесі бар кәсіпқойлардан құралған ұйымдастыру комитеті құрады. (команданың сарапшылар құрамы koris.kz сайтында)

Фестивальдің барлық қатысушылары естелік диплом/сертификат алады.

Ұйымдастыру комитеті жеңімпаздарды марапаттауды бұқаралық ақпарат құралдары өкілдерінің қатысуымен салтанатты жағдайда ұйымдастырады және өткізеді. Марапат алу үшін жүлдегерлер марапаттау рәсіміне кәсіби киіммен қатысуы тиіс.

Фестивальді өткізу туралы ақпарат, жарыстардың қорытынды хаттамасы бұқаралық ақпарат құралдарында және ұйымдастырушылардың ресми сайтында жарияланады

Фестивальдің конкурстық іс-шаралары бойынша жеңімпаздарды анықтау тәртібі:

Жеңімпаздар әр номинацияда анықталады.

Номинацияға қатысушылар максималды жинай алатын балл саны -100 балл.

Жеңімпаздар::

90-100 ұпай – 1 орын;

80-89 ұпай-2 орын;

70-79 ұпай – 3 орын;

69 – 55 балл-номинацияда жүлдегер сертификаты

Жеңімпаздар медальдармен, дипломдармен / сертификаттармен марапатталады..

**Маңызды!!! III Халықаралық гастрономиялық фестивальді ұйымдастырушылар осы Ережеге өзгерістер енгізу құқығын өздеріне қалдырады.**

Басшысы

З.Клышбаева

Жоба үйлестірушісі  
А.Король  
87013861820

**ҚАТЫСУҒА САУАЛНАМА-ӨТІНІМ**  
**IV Халықаралық гастрономиялық "ASTAUfest" фестивалінде**

Қазақстан, Астана қаласы, 2023 жылғы 26 қыркүйек

Өтінімді E-mail арқылы жіберу қажет (қол қойылған және мөр басылған өтінім скан [ktsk.astana@gmail.com](mailto:ktsk.astana@gmail.com)

немесе т/ф.: +7 (717) 250-16-47 факсі бойынша қолы мен мөрі бар көшірмесін жасап, ұйымдастырушылардың өтінімді алғанын нақтыласын.

\* болған жағдайда қатысушы басшысының аты-жөнін көрсету (қатысушының дипломына/сертификатына енгізу үшін)

*Барлық тармақтарды қолмен баспа әріптерімен немесе компьютермен анық толтыру қажет:*

**Номинацияға қатысу ("V" белгісін қою)**

<b>2023 жылдың бас аспазы</b> <input type="checkbox"/> Дегустациямен	<b>Бар сервисі номинациясы</b> <input type="checkbox"/> Дегустациямен
<b>2023 жылдың бас кондитері</b> <input type="checkbox"/> Дегустациямен	<b>Сервис бойынша жастар байқауы</b> <input type="checkbox"/> Сервис-класс
<b>2023 жылдың наубайшысы</b> <input type="checkbox"/> Дегустациямен	<b>SlowFood жеке жарыстар</b> <input type="checkbox"/> Дегустациямен
<b>SlowFood командалық жарыстар</b> <input type="checkbox"/> Дегустациямен	<input type="checkbox"/> Виртуалды кәсіпқой
<b>Гастрономиялық стартап командалық жарыстар</b>	<b>Гастрономиялық стартап жеке жарыстар</b>

Қатысушының аты-жөні, туған жылы:

Қатысушының телефоны (елдің, қаланың кодын көрсетіңіз):

Қатысушының E-mail: \_\_\_\_\_

Жұмыс орны: \_\_\_\_\_

Аймақ / Қала: \_\_\_\_\_

Жұмыс мекен-жайы: \_\_\_\_\_

Лауазымы: \_\_\_\_\_

Мамандығы: \_\_\_\_\_

Біліктілігі / Разряд:

Бар болған жағдайда жетекшінің/тәлімгердің аты-жөні (дипломға/қатысушы сертификатына енгізу үшін)

Конкурстың ережелерімен таныстым және конкурстың барлық шарттарымен және қағидаларымен келісемін:

Қатысушы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 Аты-жөні Қолы Күні

Кәсіпорын басшысы: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 Аты-жөні Қолы Күні

\* Анықтама телефон бойынша:

**Король Алла Васильевна, 87013861820**

**Нуржауова Нуржанат Муратовна, 87017093817**

**Красовская Анастасия Васильевна, 87023489699**

**Байжигитова Алия Айтказыевна, 87779953010**