



Международный день повара (International Chefs Day)  
IV МЕЖДУНАРОДНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «ASTAUfest»

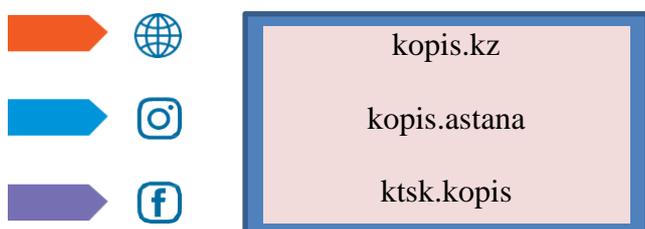
ПАСПОРТ ПРОЕКТА

<b>События Фестиваля</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ <b>Номинация «Шеф-повар года 2023» индивидуальные соревнования</b><ul style="list-style-type: none"><li>➤ с дегустацией</li></ul></li><li>✓ <b>Номинация «Шеф кондитер года 2023» индивидуальные соревнования</b><ul style="list-style-type: none"><li>➤ с дегустацией</li></ul></li><li>✓ <b>Номинация «Пекарь года 2023» индивидуальные соревнования</b><ul style="list-style-type: none"><li>➤ с дегустацией</li></ul></li><li>✓ <b>Номинация по сервису бар индивидуальные соревнования</b><ul style="list-style-type: none"><li>➤ с дегустацией</li></ul></li><li>✓ <b>Номинация «Сервис-класс» командные соревнования</b></li><li>✓ <b>Номинация «SlowFood» лаборатория вкуса</b></li><li>✓ <b>индивидуальные соревнования,</b></li><li>✓ <b>командные соревнования</b><ul style="list-style-type: none"><li>➤ с дегустацией</li></ul></li><li>✓ <b>Номинация Виртуальный профессионал (on-line)</b></li><li>✓ <b>Номинация «Гастрономический стартап» (on-line)</b></li> <li><b>Развлекательная программа мероприятий</b><ul style="list-style-type: none"><li>➤ Гастрономические сети именитых шеф поваров – мастер-классы (Казахстан, Турция, Корея, Киргизия, Узбекистан и др)</li><li>➤ Забытые рецепты национальной кухни – учащиеся средней школы 22, 53,74,30,13,37,51,55,57</li><li>➤ Корея street food – учащиеся и студенты колледжа</li><li>➤ Кулинарная эстафета – учащиеся средней школы 22, 53,74,30,13,37,51,55,57</li><li>➤ Серия мастер групп – центр «Солнечный мир» (инклюзив)</li><li>➤ Выставка фермерской продукции Slow food- вкусно, честно и чисто</li><li>➤ Фестиваль «Хлебный рай»</li></ul></li><li><b>Деловая программа мероприятий</b><ul style="list-style-type: none"><li>➤ Круглый стол "Особенности подготовки специалистов в области сервиса и питания"</li><li>➤ Основы кросс-культурного менеджмента</li></ul></li></ul>
<b>Участники</b>	Учебные заведения ТиПО РК, страны зарубежья, учащиеся школ, команда профессиональных экспертов

<b>Даты проведения</b>	Конкурсная программа фестиваля с 03.10-05.10.2023 г. 03 октября в 11.00 ч – официальная церемония открытия , по адресу: г.Астана, отель Radisson Hotel Astana, пр.Сарыарка, 4 05 октября в 13.00 ч – торжественная церемония закрытия, по адресу: г.Астана, просп. Бауыржана Момышулы 5, Дворец школьников им.Аль-Фараби.
<b>Место проведения конкурсных номинаций</b>	Казахстан, г.Астана, Ул. Б.Майлина,12 «Колледж общественного питания и сервиса» Ул. Ч.Айтматова 41Б «Центр компетенций» Ул. Ч.Айтматова 41/3 «Кулинарная студия»
<b>Организаторы</b>	ГКП на ПХВ «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г.Астаны
<b>Оргкомитет</b>	Юридический адрес: Республика Казахстан, 010010, город Астана, район «Алматы», улица Б. Майлина, 12. сайт: <a href="http://www.kopis.kz">www.kopis.kz</a> e.mail: <a href="mailto:ktsk.astana@gmail.com">ktsk.astana@gmail.com</a> Тел: 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 Айтказиевна, 87779953010</b>
<b>При поддержке</b>	Министерство просвещения Республики Казахстан, Управления образования г.Астана РК, Методического центра г.Астаны, НПП «Атамекен», ТОО «Концерн «Цесна-Астык», Метро, КНАМА PARK, отель Raddison, Отель Hilton, отель The Ritz-Carlton, отель Rixos President, Marriott Hotel, СМИ «Хабар 24» и др



Развернутая информация событий сгенерирована в QR и размещена на интернет ресурсах





## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Проведение IV Международного Гастрономического Фестиваля «Astaufest 2023», проводится в рамках празднования Международного дня повара и 40-летнего юбилея нашего учебного заведения.

Площадка создана для того, чтобы каждый участник смог продемонстрировать свои творения, проверить свои силы и быть оцененным профессионалами. Помимо всего этого, прекрасный опыт общения с коллегами и членами жюри, удобный случай услышать о своих ошибках и стать только лучше!

Это уникальная возможность делиться и обмениваться опытом, найти свое вдохновение и погрузиться в атмосферу гастрономического искусства!

К участию в Фестивале приглашаются команды, индивидуальные участники из Казахстана, городов России, других стран (возможно выступление в одной или нескольких номинациях по выбору), а так же студенты профессиональных образовательных учреждений, готовящих специалистов для индустрии гостеприимства (услуги, общественное питание).

Заявки на участие в Фестивале принимаются до 26 сентября 2023 года и, подлежат регистрации в день ее подачи. С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника. Участники подают в оргкомитет заявку по прилагаемой форме на электронную почту, указанную в паспорте проекта [ktsk.astana@gmail.com](mailto:ktsk.astana@gmail.com), по номинации «Виртуальный профессионал», «Гастрономический стартап» на почту [baliya2607@mail.ru](mailto:baliya2607@mail.ru). Форма заявки прилагается.

Информация о количестве поданных заявок на участие размещается на сайте [kopis.kz](http://kopis.kz)

Участие в Фестивале платное, регистрационный взнос (оплата по прибытии):

для индивидуального участия в размере 15 000 тт;

для участия команды в размере 15 000 тт;

виртуальный конкурс –на бесплатной основе.

Номинации будут разделены по возрастным (должностным) составам - (студент/мастер,специалист).

Участники обязаны выступать в профессиональной форме: куртка, брюки/юбка (черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды), фартук, специальная обувь, головной убор, бейджик (с указанием только имени участника).

*Сервис-класс, сервис бар:*

Юноши: опрятный внешний вид, белая сорочка с воротом под бабочку и длинным рукавом, закрывающим запястье и черная бабочка, черный барный фартук, с креплением на шею и на поясе, с передником. Черные классические брюки для юношей с черным ремнем, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве с округлым мысом; короткая аккуратная стрижка, короткие классические виски, отсутствие растительности на лице. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения Пирсинг не допускается. Ногти ухожены, коротко пострижены. Из парфюма только дезодорант.

Девушки: опрятный внешний вид, белая сорочка с воротом под бабочку и длинным рукавом, закрывающим запястье, черная классическая юбка ниже колен на 5 см, колготки или чулки телесного цвета для девушек, черный барный фартук, с креплением на шею и на поясе, с передником, черные балетки на плоской подошве, без шнуровки и дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой. Ногти ухожены, коротко пострижены, мягкий макияж. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздиков. Другой видимый пирсинг не допускается. Из парфюма – только дезодорант.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья.

Участники должны иметь действующие медицинские книжки.

## ОБОРУДОВАНИЕ РАБОЧИХ МЕСТ

Для практических индивидуальных соревнований оборудуется 10 рабочих мест. Оснащение рабочих мест включает: производственные столы не менее 2 шт., настольное

оборудование - весы электронные, индукционная плита, миксер планетарный. Дополнительно организуется общая производственная зона оснащенная: пароконвектоматом не менее 3 шт., холодильным шкафом среднетемпературным не менее 2 шт., шкаф шоковой заморозки, ванны моечные одно секционные, стеллажи.

Посуда, инвентарь, стекло, столовое белье предоставляется организаторами.

Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь для работы, прочие аксессуары для демонстрации конкурсных работ участники обеспечивают самостоятельно или согласовываются с организаторами.

Посуда должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов. Посуда, используемая для работы на индукционных плитах, должна иметь магнитные свойства. Организаторы не несут ответственности за утерю инвентаря, посуды и прочих принадлежностей участников.

Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнований техническое жюри проводит осмотр инвентаря и оборудования. Участники несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь.

## **ТРЕБОВАНИЯ К РАБОЧИМ МЕСТАМ И ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ**

Во время выступления участники должны соблюдать санитарно-гигиенические правила.

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

При оценке члены жюри будут учитывать состояние рабочих мест, соблюдение правил гигиены во время выступления. По окончании выступления участник должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование.

Для выполнения конкурсных работ участники обеспечивают себя продуктами самостоятельно.

Принесенные продукты могут быть заранее вымыты, но не очищены и не нарезаны; рыба может быть выпотрошенной, но не разделанной на филе; мясо/птица не должны быть поделены на порции, допускается использование мяса в виде фарша. Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов. Все элементы декора и украшение конкурсных изделий делаются участниками в ходе соревнования в пределах рабочей зоны.

Осмотр продуктов, принесенных участниками, осуществляет техническое жюри до начала соревнований.

Так как оценка конкурсных работ, выполненных в рамках производственных рабочих мест, предполагает дегустацию членами жюри, участники должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:

Продукты питания должны храниться при температуре не выше +4°C в накрытых лотках или накрытых контейнерах;

Блюда не должны находиться при температуре 65°C дольше двух (2) часов;

При транспортировке и хранении продукты питания должны быть закрыты чистым пластиком или герметичной крышкой; запрещается хранить сырые продукты вместе с приготовленной пищей;

Допускается ношение перчаток при работе с грязными или пачкающимися предметами, такими, как свекла и т.п.;

К готовой к употреблению пище участники не должны прикасаться голыми руками, для этого используются щипцы, палочки, пинцеты или перчатки; использование перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи - при смене продукта перчатки необходимо заменить.

Дегустация блюд должна проводиться при помощи одноразовых приборов, или приборов, подлежащих обязательному мытью после каждой дегустации; двойное погружение одной и той же ложки в один соус или блюдо недопустимо.

Участники несут ответственность за качество готовых блюд/изделий предоставляемых на дегустацию членам жюри.

**Номинация «ШЕФ ПОВАР ГОДА -2023»  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ**

Конкурс «Шеф повар года - 2023» - индивидуальные соревнования, (далее-Конкурс)

### **Схема Конкурса «Шеф-повар года-2023»**

Конкурс проходит по следующим номинациям:

#### **Индивидуальные практические соревнования с дегустацией**

Участники готовят основное горячее блюдо (2 порции в индивидуальной подаче) + закуску горячую или холодную (2 порции в индивидуальной подаче).

#### **Комментарии по участию в номинациях Индивидуальные практические соревнования с дегустацией**

Соревнование в данной номинации будет организовано в несколько смен соответствии с графика. Номинация предполагает индивидуальное участие, с дегустацией.

Участники данной номинации, выступают на специально оборудованной площадке. Техническая оснащённость рабочих мест приведена в разделе «Оборудование рабочих мест» настоящего положения.

Перед началом соревнований участники представляют членам жюри, оформленные в соответствии с требованиями, технологические карты на блюда.

Участники готовят:

- ✓ основное горячее ресторанное блюдо (две порции в индивидуальной подаче);
- ✓ закуска (горячая или холодная): закуска горячего приготовления, готовится и подается в горячем виде. Закуска готовится в индивидуальной подаче, на две порции.

Блюда и закуски готовятся по две порции (в индивидуальной подаче) из расчета: одна порция - для дегустации жюри, одна - для демонстрации.

Старт участникам дают члены жюри с интервалом в пять минут. Время отведенное на приготовление блюд - 60 минут.

При полной готовности участник подает сигнал жюри, и представляет все приготовленные блюда одновременно на оценку. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные баллы, и снимаются очки: одна минута опоздания = одному штрафному баллу. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются. Продолжительность презентации не должна превышать 5-7 минут.

Блюда готовятся из продуктов участников. Требования, предъявляемые продуктам описаны в разделе «Требования к рабочим местам и пищевым продуктам» настоящего Положения.

Для презентации организаторы предоставляют выставочное место - экспозиционные столы. Карточки для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15x10. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, город.

#### **Критерии оценки:**

- 1. Презентация/Подача** (современная оригинальная форма подачи, художественный вкус, цветовая гамма, свободное размещение, новые элементы оформления (съедобные), привлекательность, аппетитность) - **0-20 баллов.**
  - 2. Композиция/Вкус** (вкус, аромат, гармоничность в подборе продуктов, легкая усвояемость) - **0-50 баллов.**
  - 3. Современные технологии/Инновация** (соответствие применяемых технологий современным кулинарным традициям) - **0-15 баллов.**
  - 4. Профессионализм** (организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, чистота подачи блюд, их идентичность) - **0-15 баллов.**
- Оценки выставляются в целом за комплекс блюд (основное ресторанное блюдо закуска), каждое блюдо в отдельности не оценивается, максимальная оценка - **100 баллов.**

Дробные оценки не выставляются.

Контактная информация 87023489699, Красовская Анастасия Васильевна.

#### **Номинация «ШЕФ КОНДИТЕР ГОДА -2023»**

#### **ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ**

Конкурс «Шеф кондитер года - 2023» - индивидуальные практические соревнования с дегустацией.

Конкурс организован в две смены в соответствии с графиком, максимальное количество участников не более 7 человек.

Участники Конкурса выступают на глазах у зрителей на специально оборудованной площадке. Техническая оснащенность рабочих мест приведена в разделе «Оборудование рабочих мест» настоящего положения.

#### **Задание Конкурса - Авторский торт**

Участники готовят двухярусный торт, тема для торта выбирается участником самостоятельно. Время, отведенное на приготовление торта 120 минут. Старт участникам дает судья – секундант, все участники стартуют одновременно.

По мере готовности участники подают сигнал и представляют конкурсное изделие на оценку жюри. За подачу изделий позже установленного времени, начисляются штрафные очки, и снимаются баллы: 1 минута опоздания = 1 штрафному баллу. За приготовление изделия в более короткий срок баллы не добавляются. Продолжительность презентации конкурсного изделия экспертам не должна превышать 5-7 минут.

В рамках конкурса, за отведенное время, участники производят только отделку конкурсного изделия и оформление торта. В работе используются заранее приготовленные бисквиты, другие виды теста, требующие большего количества времени в приготовлении, в том числе готовые элементы декора из теста.

Другие отделочные полуфабрикаты (кремы, помадки, глазури, суфле, зефиры желе и др.), а также украшения, фигурки и другие элементы декора, в том числе из мастики, карамели, шоколада, должны быть съедобными и изготовленными на месте. Допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций.

Продуктами участники обеспечивают себя самостоятельно. В экспозицию участники выставляется готовый торт. Допустимые размеры основания торта не более 0,75\*0,75 м, высота изделия не ограничена. Для презентации организаторы предоставляют выставочное место, экспозиционные столы. Участники работают использованием собственной посуды и личного профессионального инвентаря.

#### Критерии оценки:

1. **Композиция** (общее впечатление от оформления, практичность, эстетичность, цветовое решение) - **0-10 баллов**
  2. **Техника исполнения**, (органолептические показатели, количество используемых техник, профессионализм пропорциональность материалов, чистота работы) - **0-25 баллов**
  3. **Иновация** (использование новых и экологических продуктов, технологий, способов обработки) - **0-15 баллов**
  4. **Вкус** - **0-50 баллов**
- Каждая номинация оценивается индивидуально. Максимальное количество - **100 баллов.**

Дробные оценки не выставляются.

Кроме профессионального жюри, работы конкурсантов по внешним визуальным параметрам будут оценивать зрители и гости Гастрономического фестиваля.

Необходимо предоставить также рецептуру и технологию приготовления (техно-технологическую карту).

Контактная информация 87072159238, Жумагази Жазира Сакенқызы.

### **Номинация «ПЕКАРЬ ГОДА -2023» ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ**

Конкурс «Пекарь года - 2023» - индивидуальные соревнования, (далее-Конкурс)

#### Схема Конкурса «Пекарь года-2023»

Конкурс проходит по следующим номинациям:

#### **Комментарии по участию в номинациях Индивидуальные практические соревнования с дегустацией**

Соревнование в данной номинации будет организовано в несколько смен соответствии графика. Номинация предполагает индивидуальное участие, с дегустацией. Тесто для приготовления 1, 2 модуля, участники готовят на площадке.

Участники данной номинации, выступают на специально оборудованной площадке. Техническая оснащенность рабочих мест приведена в разделе «Оборудование рабочих мест» настоящего положения.

Перед началом соревнований участники представляют членам жюри, оформленные в соответствии с требованиями, технологические карты на изделия.

Рецептуры, многообразие, вес изделий, их форма и декор – выбор предоставляется конкурсантам.

## **1. ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ**

Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба. Для теста необходимо использовать натуральный стартер, без использования сухих или производственных дрожжей. Никаких дополнительных вкусов не должно быть.

### **Требования к модулю:**

- Улучшители не допускаются
- Необходимо предоставить экспертам 50 гр. закваски для проверки (рецепт подкормки предоставленной закваски указать в тех.карте).
- Разрешено использование только пшеничной закваски.
- Сухая или готовая производственная закваска запрещена.
- Не более 5% сухих дрожжей или 1% прессованных дрожжей могут быть использованы в конечное тесто.
- Никаких дополнительных вкусов не должно быть. Для отделки поверхности может быть использована только пшеничная мука, использование красителей запрещено.

### **Вес, количество, форма:**

- 2шт. по 0,600 кг. готового изделия – Овальная форма (Венский стиль) с надрезами(1 продольный надрез или 3 батонных надреза)
- 2 шт. по 0,600 кг. готового изделия – свободная форма на выбор участника
- 3 шт. по 0,280 кг. готового изделия – в форме декоративного багета (длина 50 см.

## **2. «Венская выпечка». СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ДРОЖЖЕВЫЕ)**

Каждый конкурсант изготавливает различные виды слоеных дрожжевых изделий: круассан и датская слойка

### **Требования:**

Улучшители не допускаются

### **Круассаны:**

Форма традиционная, цветное тесто использовать запрещено

### **Вес, количество, форма:**

10 штук по 0,05 – 0,06 кг после выпечки

### **Датская слойка:**

Два вида датской слойки с начинкой

### **Вес, количество, форма:**

- 10 штук по 0,07 – 0,08 кг после выпечки, свободной формы, начинка внесена до выпечки
- 10 штук по 0,08 – 0,09 кг после выпечки, свободной формы, начинка внесена после выпечки

Для презентации организаторы предоставляют выставочное место - экспозиционные столы. Карточки для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15x10. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, город.

### **Критерии оценки:**

**1. Презентация/Подача** (современная оригинальная форма подачи, художественный вкус, цветовая гамма, свободное размещение, новые элементы оформления (съедобные), привлекательность, аппетитность) - **0-20 баллов.**

**3. Композиция/Вкус** (вкус, аромат, гармоничность в подборе продуктов, легкая усвояемость) - **0-50 баллов.**

**3. Современные технологии/Инновация** (соответствие применяемых технологий современным кулинарным традициям) - **0-15 баллов.**

**5. Профессионализм** (организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, чистота подачи блюд, их идентичность) - **0-15 баллов.**

Оценки выставляются в целом за комплекс блюд (основное ресторанное блюдо закуска), каждое блюдо в отдельности не оценивается, максимальная оценка - **100 баллов.**

Дробные оценки не выставляются.

Контактная информация 77714361636, Кунапина Мадина Алибековна.

### **Номинация ПО СЕРВИСУ БАР (с дегустацией)**

Участники молодежного конкурса (далее- Конкурс) индивидуальные участники сформированные из студентов профильных образовательных учреждений, а так же молодежь в возрасте до 25 лет, осуществляющие профессиональную деятельность в отрасли общественного питания.

Перед началом работы: инструктаж рабочего места и использование кофемашины.

1 этап: Приготовление и подача кофе – 2 вида.(из предложенных вариантов, методом жеребьевки)

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

2 этап: Приготовление и подача фантазийного коктейля: авторского и классического (по 2 порции).

3 этап: Разлив игристого белого вина в два приема.

Эксперты обращают внимание на правильное профессиональное приготовление учетом современных тенденций, мастерство исполнения, трудоемкость, оригинальность, рациональное использование ингредиентов, подача, цветовое сочетание всех использованных ингредиентов, сбалансированность, соответствие заданию.

Расходные материалы для участников предоставляются организаторами для 1 этапа.

Контактная информация : 8 7013922467, Атыгаева Альбина Сериковна

### **СЕРВИС-КЛАСС**

#### **Номинация «Сервис-класс»- командные соревнования**

Максимальное количество, допущенных к участию в Сервис-классе не более 10. Команда состоит из 2-х человек: два официанта или официант и помощник официанта. Соревнования в данном классе состоят из пяти этапов:

1 этап: Презентация участника на англ яз

2 этап: Фруктовая тарелка (бесконтактный способ).

Ананас + 3 фрукта из следующего списка: Яблоко, банан, апельсин, клубника, киви.

3 этап: Складывание салфеток.

Описание: предложенные участнику варианты складывания салфеток.

4 этап: Приготовление канапе из предложенных продуктов (3 вида по 5 шт) Расходные продукты предоставляются организатором.

5 этап: Черный ящик.

Подсказка: сервировка и обслуживание.

Приборы, посуду, стекло, инвентарь предоставляется организатором (разрешается использовать свой тулбокс).

#### **Критерии оценки в номинации «Сервис-класс»**

- Оформление (применимость в гастрономической практике, общее впечатление);
- Стиль работы, внешний вид участника (манера двигаться, держаться, культура поведения);
- Скорость работы;

- Общее впечатление;
- Техника безопасности;
- Рабочее место.

За каждый критерий члены жюри могут поставить **0-10 баллов**.

**Максимальная оценка сервис-жюри - 100 баллов.**

Контактная информация : 8 7712989558, Тнымбаева Лязат Айтжановна

### **Номинация «SlowFood» лаборатория вкуса индивидуальные соревнования (с дегустацией), командные соревнования (с дегустацией)**

Цель - познание методов производства продукции, традиционных рецептов и их культурно-социальных особенностей, получение новых гастрономических впечатлений, популяризация уникальных блюд.

Подход основан на концепции качества продуктов питания, который определен тремя взаимосвязанными принципами: вкусно, чисто и честно

**Вкусно:** свежие натуральные продукты, которые являются частью местной культуры.

**Чисто:** производство и потребление продуктов питания, которое не наносит вреда окружающей среде и здоровью человека.

**Честно:** доступные цены для потребителей, справедливая оплата и достойные условия труда для производителей.

Индивидуальные соревнования: авторское блюдо горячее (мясо, птица или рыба) или авторский десерт. Приготовление на 2 порции( дегустация и выставка)

Командные соревнования: Национальная кухня страны – горячее блюдо, десерт. Приготовление на 2 порции( дегустация и выставка)

Критерии оценки в номинации «SlowFood»

- Национальный колорит;
- Уникальность;
- Продукты, связанные с культурой, историей и традицией страны;
- Совместимость вкусов;
- Современность оформления;
- Экологичность;
- Подача.

Максимальная оценка сервис-жюри - 100 баллов.

Контактная информация 87023489699, Красовская Анастасия Васильевна

### **Номинация «Виртуальный профессионал» (заочное участие)**

В конкурсе предполагается индивидуальное участие и командные соревнования.

#### **УСЛОВИЯ КОНКУРСА:**

Для участия в Конкурсе необходимо направить следующие документы в установленный срок до 26 сентября 2023 года:

- участие заочное (на бесплатной основе);

– заявку (приложение № 1);

– видеоролик, выполненный в соответствии с требованиями.

**Участники Конкурса снимают видеоролик, в котором готовят одно блюдо, основным ингредиентом, которого является «Тыква» В кадре могут быть, как один, так и несколько (не ограниченное количество) участников.**

***Ролик монтируют и отправляют организаторам фестиваля.***

#### **ТРЕБОВАНИЯ К ВИДЕОРОЛИКУ:**

1. Видеоролик снимается с одного ракурса
2. Продолжительность не более 5 минут
3. Камера должна быть неподвижна
4. *Расширение mp4*
5. *Объем видео не более 300 МБ*
6. *Разрешение 1920\*1080*

#### **ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ:**

Во время съемки участник(и) комментирует(ют) свои действия

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ:**

1. Комментирование приготовления (презентация)
2. Визитная карточка (участника, учебного заведения)
3. Эстетический внешний вид конкурсантов
4. Чистота помещения
5. Оригинальность приготовления и оформления блюда

## **РЕЗУЛЬТАТЫ КОНКУРСА:**

Результаты конкурса будут опубликованы на сайте [www.kopis.kz](http://www.kopis.kz) 13 октября 2023 года.  
Контактная информация: 777779953010, Байжигитова Алия Айтказиевна

## **Номинация «Гастрономический стартап» (заочное участие) индивидуальные соревнования, командные соревнования.**

Конкурс бизнес проектов проводится с целью поддержки и развития предпринимательской инициативы школьников, студентов, молодежи Республики Казахстан.

### **1. Порядок проведения конкурса**

Участники: школьники, студенты колледжей, команды школ, колледжей не более 2 человек.  
Руководителем команды может быть один представитель учебного заведения.

### **2. Конкурс проводится по следующим направлениям:**

1. Производство;
2. Торговля;
3. Услуги;
3. Социальное предпринимательство;

В сферах: Организация питания, Организация обслуживания в сфере питания, Производство продуктов питания.

**3. Для участия:** участнику или команде необходимо разработать бизнес проект, в котором бизнес план представить в виде бизнес модели canvas, и видео ролик в формате mp4/avi/mov. Продолжительность видео защиты не должна превышать пять минут.

**4. Защита.** Конкурс состоит из двух туров. Первый тур проводится в офлайн режиме. Лучшие работы будут отобраны для онлайн защиты. На онлайн защиту бизнес проекта отводится не более 15 минут (10 минут на представление бизнес-модели и 5 минут ответы на вопросы жюри).

### **5. Критерии оценки бизнес проекта:**

- актуальность идеи;
- прогноз прибыли, оценка рисков;
- структура доходов и расходов;
- использование рекламных элементов;
- полезность и ценность проекта;
- полнота, доступное изложение бизнес модели canvas;
- навыки ораторского искусства и командного менеджмента.

### **6. Сроки проведения конкурса**

до 25 сентября – прием электронных заявок на участие в конкурсе бизнес проектов и ссылок на видео защиты бизнес проектов

с 26 по 29 сентября – первый тур, отборочный;

со 2 по 4 октября – второй тур, онлайн-защита бизнес проектов;

13 октября 2023 г - подведение итогов (конкурса бизнес проектов).

Организатор имеет право отклонить заявки, не соответствующие требованиям.

Результаты конкурса будут опубликованы на сайте [www.kopis.kz](http://www.kopis.kz) 13 октября 2023 года.

Контактная информация: 777779953010, Байжигитова Алия Айтказиевна

## **СУДЕЙСТВО, ПОРЯДОК ОПРЕДЕЛЕНИЯ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ**

- Состав жюри формирует оргкомитет из профессионалов, имеющих практический опыт судейства кулинарных соревнований (экспертный состав команды на сайте [kopis.kz](http://kopis.kz))
- Все участники Фестиваля получают памятный диплом/сертификат.

- Оргкомитет организует и проводит награждение победителей в торжественной обстановке при участии представителей средств массовой информации. Для получения награды призеры должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде.
- Информация о проведении Фестиваля, итоговый протокол соревнований будут размещены в средствах массовой информации и на официальном сайте организаторов
- Порядок определения победителей по конкурсным мероприятиям Фестиваля:

Победители определяются в каждой номинации. Максимальное количество баллов, которое могут набрать участники в номинации составляет 100 баллов.

Победителями становятся участники, набравшие:

90 - 100 баллов – 1 место;

80 – 89 баллов – 2 место;

70 – 79 баллов – 3 место;

69 – 55 баллов – сертификат призера в номинации

Победители награждаются медалями, дипломами/сертификатами.

**ВАЖНО!!! Организаторы VI Международного Гастрономического Фестиваля оставляют за собой право вносить изменения в настоящее Положение.**

Руководитель

З.Клышбаева

Координатор проекта  
А.Король  
87013861820

**АНКЕТА-ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ**  
**В IV Международном ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ФЕСТИВАЛЕ «ASTAUfest»**

Казахстан, г.Астана, 26 сентября 2023 г.

Заявку необходимо отправить по E-mail (скан заявки с подписью и печатью [ktsk.astana@gmail.com](mailto:ktsk.astana@gmail.com) либо продублировать с подписью и печатью по факсу т/ф.: +7 (717) 250-16-47 и уточнить получение заявки организаторами.

\*указать ФИО руководителя участника при наличии (для внесения в диплом/сертификат участника)

*Необходимо разборчиво заполнить все пункты от руки печатными буквами или на компьютере:*

Участие в номинации (отметить «V»)	
Шеф-повар года 2023 <input type="checkbox"/> С дегустацией	Номинация по сервису БАР, индивидуальные <input type="checkbox"/> С дегустацией
Шеф-кондитер года 2023 <input type="checkbox"/> С дегустацией	Молодежный конкурс по сервису, командные <input type="checkbox"/> Сервис-класс
Пекарь года 2023 <input type="checkbox"/> С дегустацией	SlowFood индивидуальные соревнования <input type="checkbox"/> С дегустацией
SlowFood командные соревнования <input type="checkbox"/> С дегустацией	Виртуальный профессионал <input type="checkbox"/>
Гастрономический стартап <input type="checkbox"/>	

ФИО участника, год рождения:

\_\_\_\_\_

Телефон участника (укажите код страны, код города):

\_\_\_\_\_

E-mail участника: \_\_\_\_\_

Место работы: \_\_\_\_\_

Регион/Город: \_\_\_\_\_

Адрес работы: \_\_\_\_\_

Должность: \_\_\_\_\_

Специальность: \_\_\_\_\_

Квалификация/Разряд:

\_\_\_\_\_

ФИО руководителя/наставника при наличии (для внесения в диплом/сертификат участника)

\_\_\_\_\_

С правилами конкурса ознакомлен и согласен со всеми условиями и правилами конкурса:

Участник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

ФИО

Подпись

Дата

Руководитель предприятия:

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

ФИО

Подпись

Дата

\*Справки по телефону:

Король Алла Васильевна, 87013861820

Нуржауова Нуржанат Муратовна, 87017093817

Красовская Анастасия Васильевна, 87023489699

Байжигитова Алия Айтказиевна, 87779953010