



**Международный день повара (International Chefs Day)
VII МЕЖДУНАРОДНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «ASTA Ufest»**

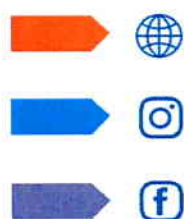
ПАСПОРТ ПРОЕКТА

События Фестиваля	➤ Номинация «Шеф-повар года 2026» индивидуальные соревнования, командные соревнования (команда из двух конкурсантов) с дегустацией ➤ Номинация «Шеф кондитер года 2026» индивидуальные соревнования с дегустацией ➤ Номинация «Chocolate show» индивидуальные соревнования без дегустации ➤ Номинация «Sugar show» индивидуальные соревнования без дегустации ➤ Номинация «Mastic Show» индивидуальные соревнования без дегустации ➤ Номинация «Пекарь года 2026» индивидуальные соревнования с дегустацией ➤ Номинация «Сервис бар» индивидуальные соревнования с дегустацией ➤ Номинация «SlowFood» лаборатория вкуса индивидуальные соревнования ➤ Номинация «Сладкая мастерская» инклюзивные индивидуальные соревнования ➤ Номинация Виртуальный профессионал (on-line) ➤ Номинация «Гастрономический стартап» (on-line) Развлекательная программа мероприятий ➤ Мастер-классы от призеров международных и республиканских конкурсов «Кондитерское дело», «Пекарское мастерство», «Поварское дело». ➤ Забытые рецепты национальной кухни «Степь Казахстана» ➤ Молекулярная кухня команды «CHEF'Ы» – учащиеся и студенты колледжа ➤ Корея street food – учащиеся и студенты колледжа ➤ Национальные игры «Ак сук», «Орамал», «Асык» – учащиеся средней школы 22, 53, 74, 30, 13, 37, 51, 55, 57 ➤ Мастер-класс «Узбекский плов», ошпаз из Узбекистана г.Ташкент Деловая программа мероприятия ➤ Научно-практическая конференция «Инклюзивное образовательное пространство: современные подходы и эффективные практики»
Команда экспертов	➤ команда профессиональных экспертов Франция (титул Мишлен),

	(международный эксперт WSK), Франция, Турция, Корея, Якутия, Узбекистан, Кыргызстан, Казахстан
Участники	Учебные заведения ТиПО РК, страны зарубежья, студенты, преподаватели и мастера производственного обучения, шеф повара предприятий общественного питания, наставники, учащиеся школ.
Место проведения конкурсных номинаций	Республика 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» Ул. Е-18, 1 «Кондитерская академия» Ул. Косшыгулы 21, образовательный центр «Таным» мастер класс Тайминг событий, расписаний на интернет ресурсах
Организаторы	ГКП на ПХВ «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г. Астаны
Оргкомитет	Юридический адрес: Республика Казахстан, 010010, город Астана, район «Алматы», улица Б. Майлина, 12. сайт: www.kopis.kz e.mail: ktsk.astana@gmail.com Тел: 50-16-47; 50-16-52 Король Алла Васильевна, 87013861820 Нуржауова Нуржанат Муратовна, 87017093817 Сапарбекова Гульнар Жайдаровна, 87770851950 Мырзабекова Жанар Жаркынбековна, 87751397859 Сеитова Жанна Ергалиевна, 87011653505 Красовская Анастасия Васильевна, 87023489699 Байжигитова Алия Айтказиевна, 87779953010
При поддержке	Министерство просвещения Республики Казахстан, Управления образования г.Астана РК, Методического центра г.Астаны, отель Rixos Astana, Метро, отель Raddison, Отель Hilton, отель The Ritz-Carlton, ТОО Тәп тәтті, Marriott Hotel, СМИ «Хабар 24», газета «Вечерняя Астана» и др



Развернутая информация событий сгенерирована в QR и размещена на интернет ресурсах



kopis.edu.kz
kopis.astana
ktsk.kopis

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Проведение VII Международного Гастрономического Фестиваля «Astaufest 2026», проводится в рамках празднования Международного дня повара и интернационализации технического и профессионального образования, на основе взаимного сотрудничества с зарубежными организациями образования/предприятиями.

Сохранение культурных особенностей и традиций – важный элемент национальной идентичности.

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 экспертами, 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 и 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 30 сентября 2026 года и, подлежат регистрации в день ее подачи. С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника.

Участники подают в оргкомитет заявку в удобном для вас формате:

1. по прилагаемой форме (приложение 1) на электронную почту, astaufest-2026@mail.ru
2. в электронной таблице в Google forms в браузере по ссылке <https://forms.gle/gS5pcRzibf4wmNy79>

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

для индивидуального участия в размере 19 000 тт;

для участия команды в размере 22 000 тт;

для участия в онлайн номинациях 7000 тт

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

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

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 за 5 дней до конкурса.

Посуда должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов. Посуда, используемая для работы на индукционных плитах, должна иметь магнитные свойства соответствующие для приготовления на идуции.

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 экспертам.

Номинация «ШЕФ ПОВАР ГОДА -2026» ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ

Конкурс «Шеф повар года - 2026» - индивидуальные соревнования, (далее-Конкурс)

Тема: «Гастрономия без границ», «Один мир — разные вкусы», «Вкус без границ», «Вкус путешествий», «Создай вкус будущего»

Схема Конкурса «Шеф-повар года-2026»

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 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 блюда.

Внимание: командой экспертов будет предоставлен участникам «черный ящик» (ингредиент, который необходимо использовать при приготовлении). Для каждой смены участников, ингредиент будет меняться.

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 15х10. 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 ПОВАР ГОДА -2026» КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ

Командные практические соревнования с дегустацией (команда 2 конкурсанта)

Конкурс «Шеф повар года - 2026» - командные соревнования из двух конкурсантов, (далее Конкурс)

Тема: «Гастрономия без границ», «Один мир — разные вкусы», «Вкус без границ», «Вкус путешествий», «Создай вкус будущего»

Схема Конкурса «Шеф-повар года-2026»

Комментарии по участию в номинациях Командные практические соревнования с дегустацией

Конкурс проходит по следующей номинации:

Командные практические соревнования с дегустацией

Участники готовят основное горячее блюдо (2 порции в индивидуальной подаче) + десерт (2 порции в индивидуальной подаче).

Участники самостоятельно обеспечивают все необходимые продукты и ингредиенты для приготовления конкурсных блюд.

В рамках конкурса участники готовят:

- основное горячее блюдо — 2 порции в индивидуальной подаче;
- десерт — 2 порции в индивидуальной подаче.

Общее время на приготовление и подачу обоих конкурсных блюд составляет 60 минут.

Внимание! Для каждого конкурсного задания Организатор предоставляет отдельный продукт в качестве «Чёрного ящика»:

- для приготовления основного горячего блюда — один обязательный продукт;
- для приготовления десерта — другой обязательный продукт.

Оба продукта «Чёрного ящика» объявляются и выдаются участникам одновременно, непосредственно перед началом конкурса.

Каждый предоставленный Организатором продукт является обязательным к использованию в соответствующем конкурсном блюде.

Участник самостоятельно определяет способ использования продукта «Чёрного ящика» и технологию его приготовления. Продукт может быть использован в качестве основного компонента, гарнира, соуса, начинки, элемента подачи либо в иной форме, соответствующей концепции и рецептуре блюда.

При этом продукт «Чёрного ящика» должен быть полноценно интегрирован в состав соответствующего блюда и иметь смысловую и вкусовую связь с его концепцией. Формальное использование продукта, не оказывающее существенного влияния на вкусовую и концептуальную составляющую блюда, не допускается и может учитываться при оценке работы участника.

Все остальные необходимые продукты, ингредиенты и расходные материалы, не предоставленные Организатором в составе «Чёрного ящика», участник обеспечивает самостоятельно.

Ассортимент и количество двух продуктов «Чёрного ящика» определяются Организатором и объявляются участникам непосредственно перед стартом конкурса. После объявления продукты передаются участникам, и с этого момента начинается отсчёт установленного конкурсного времени.

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, оригинальность и инновационность подхода, полноценное и гармоничное использование продукта «Чёрного ящика» в соответствующем конкурсном блюде) - **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, десерт), каждое блюдо в отдельности не оценивается, максимальная оценка - **100 баллов.**

Контактная информация 87023489699, Красовская Анастасия Васильевна.

Номинация «ШЕФ КОНДИТЕР ГОДА -2026» ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ

Конкурс «Шеф кондитер года - 2025» - индивидуальные практические соревнования с дегустацией и индивидуальные выставочные работы без дегустации.

Конкурс организован в две смены в соответствии с графиком, максимальное количество участников не более 8 человек.

Техническая оснащенность рабочих мест приведена в разделе «Оборудование рабочих мест» настоящего положения.

Задание Конкурса - Авторский торт на тему «Десерт и искусственный интеллект»

Участники готовят торт на тему «Десерт и искусственный интеллект».

Форма, количество ярусов, концепция, дизайн и художественное оформление торта определяются участником самостоятельно.

Вес готового торта, включая съедобные элементы оформления, должен составлять не менее 2,5 кг.

Все элементы торта и его оформления должны быть съедобными. Использование несъедобных элементов, декоративных конструкций, каркасов и материалов, не предназначенных для употребления в пищу, **не допускается**.

Торт должен отражать выбранную участником интерпретацию темы и демонстрировать творческий подход, оригинальность идеи и профессиональное мастерство. Допускается свободная интерпретация темы с использованием различных образов, символов и элементов, связанных с цифровыми технологиями, искусственным интеллектом и современным технологическим развитием.

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 выставляют готовый торт. Для презентации организаторы предоставляют выставочное место, экспозиционные столы. Участники работают с использованием собственной посуды и личного профессионального инвентаря.

Критерии оценки:

- | | |
|--|----------------------|
| 1. Композиция (общее впечатление от оформления, практичность, эстетичность, цветовое решение). | - 0-20 баллов |
| 2. Техника исполнения , (органолептические показатели, количество используемых техник, профессионализм пропорциональность материалов, чистота работы) | 0-30 баллов |
| 3. Инновация (использование новых и экологических продуктов, технологий, способов обработки, заданной темы) | 0-20 баллов |
| 4. Вкус | - 0-30 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 87076841998 Сейдуалы Жаныл Аскаркызы, 87015364749 Живень Любовь Георгиевна.

Номинация «Chocolate show» ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ

Конкурс «Chocolate show» - индивидуальные выставочные соревнования.

Количество участников не более 10 человек.

Задание Конкурса – Шоколадная Скульптура. Тема: «Технологии будущего»

Продуктами участники обеспечивают себя самостоятельно. В экспозицию участники выставляют готовую композицию. Допустимые размеры основания композиции не более 0,75*0,75 м, высота не менее 0.5 м. 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). - 0-50 баллов

2. Техника исполнения, (количество используемых техник, профессионализм - 0-50 баллов пропорциональность материалов, чистота работы)

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

Контактная информация 87076841998 Сейдуалы Жаныл Асқарқызы, 87015364749 Живень Любовь Георгиевна.

**Номинация «Sugar show»
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ**

Конкурс «Sugar Show» - индивидуальные выставочные соревнования.

Количество участников не более 10 человек.

Задание Конкурса – **Работа с карамелью. Арт композиция из карамели.**

Тема: «За гранью реальности»

Продуктами участники обеспечивают себя самостоятельно. В экспозицию участники выставляют готовые композиции. 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). - 0-50 баллов

2. Техника исполнения, (количество используемых техник, профессионализм - 0-50 баллов пропорциональность материалов, чистота работы)

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.

Контактная информация 87076841998 Сейдуалы Жаныл Асқарқызы, 87015364749 Живень Любовь Георгиевна.

**Номинация «Mastic Show»
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ**

Конкурс «Mastic Show» - индивидуальные выставочные соревнования.

Количество участников не более 10 человек.

Задание Конкурса – **Работа с мастикой.**

Тема: «Герои будущего».

Продуктами участники обеспечивают себя самостоятельно. В экспозицию участники выставляют готовую мастичную фигурку. Участники должны предоставить разные мастичные фигурки 5 штук до 100 грамм каждая. 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). - 0-50 баллов

2. Техника исполнения, (количество используемых техник, профессионализм - 0-50 баллов пропорциональность материалов, чистота работы)

продуктов, технологий, способов обработки)

Каждая номинация оценивается индивидуально. Максимальное количество баллов.

- 100

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 (технологическую карту).

Контактная информация 87076841998 Сейдуалы Жаныл Асқарқызы, 87015364749 Живень Любовь Георгиевна.

Номинация «ПЕКАРЬ ГОДА -2026» ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ

Конкурс «Пекарь года - 2026» - индивидуальные соревнования, (далее-Конкурс)

Схема Конкурса «Пекарь года-2026»

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. АВТОРСКИЙ ХЛЕБ С НАЧИНКОЙ

Участник должен приготовить 3 одинаковых изделия авторского хлеба с начинкой. Вес каждого готового изделия — от 500 до 700 г. Участник самостоятельно разрабатывает рецептуру, выбирает вид теста, начинку, форму и оформление изделия. Начинка должна быть гармонично интегрирована в изделие и равномерно распределена в соответствии с выбранной рецептурой. Использование хлебопекарных улучшителей, готовых хлебопекарных смесей и промышленных полуфабрикатов не допускается. За использование запрещённых ингредиентов предусматривается снятие штрафных баллов. Все представленные изделия должны быть идентичными по форме, размеру, весу и качеству исполнения.

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 натуральных заквасок на основе муки и воды (пшеничной, ржаной и других зерновых).
- Использование коммерческих сухих заквасок, улучшителей и готовых хлебопекарных смесей не допускается.
- Допускается использование хлебопекарных дрожжей в количестве не более 0,5% сухих или 1,5% прессованных дрожжей от массы муки, используемой в рецептуре теста.

3 шт. готового изделия, одинаковых по форме и размеру.

- Вес каждого готового изделия — от 500 до 700 г.
- Форма изделия — свободная, на выбор участника, в соответствии с авторской концепцией.
- Все три изделия должны быть идентичными по форме, размеру и качеству исполнения.
- Начинка является обязательной и должна быть предусмотрена рецептурой каждого изделия.
- Для отделки поверхности допускается использование муки, семян, зерновых и других съедобных компонентов, предусмотренных авторской рецептурой.
- Использование искусственных красителей не допускается.

2. «СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА: ТЕХНОЛОГИИ БУДУЩЕГО»

Участник должен приготовить 2 вида авторских изделий из сдобного теста, по 4 шт. каждого вида. Вес каждого готового изделия — 120–150 г. Форма, начинка и декоративное оформление изделий определяются участником самостоятельно и должны отражать тему цифровизации, искусственного интеллекта и технологий будущего. Допускается свободная интерпретация темы посредством формы, композиции, вкусового сочетания и декоративного оформления изделия. Изделия одного вида должны быть идентичными по форме, размеру, весу и качеству исполнения.

Требования:

- Использование хлебопекарных улучшителей, готовых хлебопекарных смесей и промышленных полуфабрикатов не допускается.
- Разрешено использование натуральных заквасок на основе муки и воды (пшеничной, ржаной и других зерновых).
- Допускается использование хлебопекарных дрожжей в количестве не более **0,5% сухих или 1,5% прессованных дрожжей от массы муки**, используемой в рецептуре теста.
- Использование искусственных красителей не допускается.
- Все декоративные элементы должны быть съедобными.
- Допускается использование съедобного трафарета для нанесения изображения или символики, соответствующей теме «Технологии будущего». Выбор изображения и способ его нанесения участник определяет самостоятельно.

Для презентации организаторы предоставляют выставочное место - экспозиционные столы. Карточки для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15х10. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, город.

Критерии оценки:

Вкус и качество изделий	0 — 35 баллов
Вкус и аромат, гармоничность сочетания компонентов, качество теста, начинки и других ингредиентов, структура и степень готовности изделий.	
• Авторская идея и оригинальность	0 — 20 баллов
Оригинальность рецептуры, творческий подход, индивидуальность авторской концепции, гармоничное сочетание вкусов и компонентов.	
• Внешний вид и подача	0 — 20 баллов
Форма, аккуратность, цветовое решение, композиция, декоративное оформление, привлекательность и аппетитность представленных изделий.	
• Соответствие конкурсному заданию	0 — 15 баллов
Соблюдение требований номинации, соответствие заявленной теме, идентичность изделий одного вида по форме, размеру, весу и качеству исполнения	
• Профессионализм	0 — 10 баллов
Организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, рациональная организация рабочего процесса, аккуратность и культура выполнения работы.	
блюдо в отдельности не оценивается, максимальная оценка	- 100 баллов.

Дробные оценки не выставляются.

Контактная информация 77020612590 Махмутов Еркебулан Сакенұлы, 77714361636, Кунапина Мадина Алибековна.

Номинация «ПО СЕРВИСУ БАР» (с дегустацией)

Участники конкурса — индивидуальные участники: студенты профильных образовательных учреждений, а также молодые специалисты в возрасте до 25 лет, осуществляющие профессиональную деятельность в сфере общественного питания.

1 этап. «ICE CREAM ART — ДЕСЕРТ БУДУЩЕГО»

Участник должен создать и представить 2 порции авторского десерта на основе мороженого.

Тема конкурсной работы: «Цифровизация и искусственный интеллект».

Участник самостоятельно разрабатывает концепцию десерта, его название, вкусовое сочетание, композицию и способ подачи. Тема может быть отражена через форму, цветовую гамму, геометрию, декоративные элементы, название и общую концепцию работы.

Для создания десерта могут быть использованы:

- мороженое различных видов и вкусов;
- свежие и сушёные фрукты и ягоды;
- взбитые сливки;
- сиропы, соусы и топпинги;
- шоколад и шоколадные изделия;
- карамель;
- орехи;
- кондитерские посыпки;
- другие съедобные ингредиенты по выбору участника.

Требования:

- Десерт готовится и оформляется непосредственно во время конкурса.
- Количество — 2 идентичные порции.
- Основным компонентом десерта должно быть мороженое.
- Все ингредиенты и расходные материалы для выполнения задания участник предоставляет самостоятельно.
- Посуду для подачи десерта участник предоставляет самостоятельно.
- Посуда должна соответствовать концепции, композиции и способу подачи десерта.
- Допускается использование креманок, десертных тарелок, бокалов, стаканов и других видов посуды, подходящих для подачи мороженого.
- Все декоративные элементы, соприкасающиеся с пищевым продуктом, должны быть съедобными.
- Допускается использование съедобных трафаретов, декоративных элементов и современных способов оформления.

Оформление должно соответствовать заявленной теме «Цифровизация и искусственный интеллект».

- Десерт должен быть удобным для дегустации.
- Не допускается использование несъедобных элементов непосредственно в составе и оформлении десерта.

Критерии оценки

0 — 50 баллов:

Презентация и подача

— 20 баллов

Современная и оригинальная форма подачи, художественный вкус, цветовая гамма, композиция, соответствие посуды концепции десерта, привлекательность и аппетитность, оригинальность оформления, отражение темы цифровизации и искусственного интеллекта.

Вкус и композиция

0 — 15 баллов

Вкус, аромат, гармоничность сочетания мороженого и дополнительных ингредиентов, баланс сладости, текстур и компонентов, удобство дегустации.

Современные технологии и инновация

0 — 10 баллов

Использование современных способов оформления и подачи, оригинальность идеи, творческий подход к раскрытию темы конкурса.

Профессионализм

0 — 5 баллов

Организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, аккуратность работы, чистота подачи, идентичность двух порций, рациональное использование продуктов.

2 этап. «ЧАЙНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ — ТРАДИЦИИ МИРА»

Участник самостоятельно выбирает одну страну или регион и представляет характерную для него чайную традицию, культуру и особенности подачи чая.

Для представления могут быть выбраны, в том числе:

- Казахстан;
- Кыргызстан;
- Узбекистан;
- Турция;
- Япония;
- Китай;
- Гонконг;
- Индия;
- Великобритания;
- Марокко;
- Корея;
- Якутия (Республика Саха);
- или другая страна/регион по предварительному согласованию с организаторами.

Конкурсное задание:

Участник должен подготовить и провести чайную церемонию на 2 персоны, используя чай, посуду и элементы сервировки, характерные для выбранной страны или региона.

Участник самостоятельно подбирает:

- вид и сорт чая;
- чайник, чаши, пиалы или другую традиционную посуду;
- поднос и принадлежности для чайной церемонии;
- дополнительные элементы сервировки;
- традиционные или современные дополнения к чаю в соответствии с выбранной культурой.

Требования:

- Чайная посуда и основные предметы сервировки предоставляются участником самостоятельно и должны соответствовать выбранной стране или региону.
- Участник предоставляет самостоятельно чай, необходимые ингредиенты и расходные материалы для выполнения задания.
- Участник должен иметь достаточное количество чая и необходимых ингредиентов для проведения церемонии и возможного повторного приготовления.
- Допускается подача традиционного комплимента к чаю, если его наличие и подача характерны для выбранной чайной традиции.
- При использовании традиционного комплимента участник должен кратко представить его название, происхождение и значение в культуре выбранной страны или региона.
- Элементы национального декора используются по желанию участника.
- Допускается использование одного или нескольких элементов, символизирующих выбранную страну или её культуру.
- Сервировка, посуда и оформление должны соответствовать выбранной чайной традиции.
- Во время проведения чайной церемонии участник должен кратко рассказать жюри об истории и происхождении представленной чайной традиции, особенностях её приготовления, подачи и культуре употребления чая.
- Рассказ должен быть содержательным, понятным и соответствовать представляемой культуре.
- Допускается современная интерпретация чайной церемонии при сохранении её основных культурных особенностей.
- Все продукты и элементы, предназначенные для употребления в пищу, должны соответствовать санитарным требованиям.

Критерии оценки

0 — 50 баллов:

Культура и презентация

0 — 15 баллов

Эстетика сервировки, соответствие посуды и оформления выбранной стране или региону, художественный вкус, культура подачи, общее впечатление.

Чай и вкусовая композиция

— 0–5 баллов

Качество и вкус чая, аромат, правильность приготовления, температура подачи, гармоничность выбранного комплимента к чаю, если он предусмотрен выбранной традицией.

Знание традиции и презентация

— 0–10 баллов

Знание истории и происхождения чайной традиции, достоверность представленной информации, культура речи, содержательность и профессиональность рассказа.

Профессионализм и техника

— 0–10 баллов

Правильность использования чайной посуды и принадлежностей, техника приготовления и подачи, организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, последовательность и культура проведения церемонии.

ИТОГО ЗА НОМИНАЦИЮ

— 100 БАЛЛОВ.

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 самостоятельно.

Контактная информация : 8 7712989558, Тнымбаева Лязат Айтжановна 77775124097 Атыгаева Альбина Сериковна

Номинация «SLOW FOOD — ЛАБОРАТОРИЯ ВКУСА»

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ (с дегустацией)

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

Подход основан на концепции качества продуктов питания, определяемой тремя взаимосвязанными принципами:

Вкусно — использование свежих, натуральных продуктов, являющихся частью местной культуры и гастрономических традиций.

Чисто — производство и потребление продуктов питания с ответственным отношением к окружающей среде и здоровью человека, рациональное использование продуктов и минимизация пищевых отходов.

Честно — уважение к продукту, его происхождению и труду производителя, достоверное представление гастрономической культуры выбранной страны или региона.

Конкурсное задание

Участник самостоятельно выбирает **одну страну или регион** и представляет её гастрономическую культуру через комплекс из двух авторских блюд:

1. Авторское горячее блюдо — из мяса, птицы или рыбы.

2. Авторский холодный десерт — охлаждённый или замороженный, в соответствии с выбранной технологией.

Каждое блюдо готовится и представляется **на 2 порции** для дегустации и выставки.

Оба блюда должны иметь связь с **национальной или региональной кухней выбранной страны**, традиционными продуктами, рецептами, способами приготовления или гастрономическими особенностями.

Участник представляет **современную авторскую интерпретацию** традиционного блюда, продукта или гастрономической идеи выбранной страны или региона.

Время выполнения

Время выполнения конкурсного задания — 60 минут.

В течение установленного времени участник должен приготовить, оформить и представить жюри оба конкурсных блюда.

Требования к предварительной подготовке продуктов

- Все основные технологические процессы приготовления блюд участник выполняет непосредственно во время конкурса.
- Разрешается предварительная первичная механическая обработка продуктов до начала конкурса: мойка, очистка, удаление костей, плёнок, кожи, шелухи и других несъедобных частей, разделка и порционирование сырья.
- Не допускается предварительное маринование мяса, птицы и рыбы.

Не допускается предварительная тепловая обработка мяса, птицы, рыбы и других основных продуктов.

- Не допускается привозить продукты, полностью или частично приготовленные заранее: отваренные, обжаренные, запечённые, тушёные, копчёные, вяленые или иным способом предварительно обработанные.

- Не допускается привозить заранее приготовленные соусы, кремы, муссы, начинки, гарниры и другие готовые компоненты, предназначенные непосредственно для подачи.
- Нарезка и подготовка продуктов, влияющие на технологию приготовления и качество готового блюда, выполняются участником непосредственно во время конкурса.

Допускается использование соли, сахара, сухих специй, растительного масла и других базовых продуктов в готовом виде.

- Все продукты должны быть представлены жюри **до начала работы** для контроля их состояния и степени предварительной подготовки.

Дополнительные требования

- Количество — **2 порции горячего блюда и 2 порции холодного десерта.**
- Основные продукты и ингредиенты участник предоставляет самостоятельно.
- Допускается использование современных кулинарных технологий при сохранении связи с традиционной гастрономией выбранной страны или региона.
- Приветствуется рациональное использование сырья и минимизация пищевых отходов.
- Два блюда должны быть объединены **единой гастрономической концепцией.**
- Оформление и подача должны отражать современную авторскую интерпретацию национальной или региональной кухни.

Посуду для выставочной и дегустационной подачи участник предоставляет самостоятельно.

- Все блюда должны быть приготовлены с соблюдением санитарных требований и правил безопасного обращения с пищевыми продуктами.

Презентация конкурсной работы

Во время представления конкурсной работы участник должен кратко рассказать жюри:

- о выбранной стране или регионе;
- об истории или традиции, связанной с представленными блюдами;
- о происхождении основных продуктов;
- о связи блюд с национальной или региональной кухней;
- об особенностях современной авторской интерпретации;
- о принципах рационального использования продуктов и экологичности, применённых в работе.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ — 100 БАЛЛОВ

Вкус и гармония

0 — 30 баллов

Вкус, аромат, баланс, гармоничность сочетания компонентов, качество приготовления горячего блюда и холодного десерта, соответствие температуре подачи.

Национальный колорит и достоверность

0 — 20 баллов

Связь блюд с культурой, историей и гастрономическими традициями выбранной страны или региона, обоснованность использования продуктов и рецептурных элементов.

Авторская идея и уникальность

0 — 15 баллов

Оригинальность концепции, творческий подход, степень авторской интерпретации традиционного блюда или продукта.

Принципы Slow Food

0 — 15 баллов

Использование натуральных продуктов, рациональное использование сырья, минимизация пищевых отходов, экологичность и ответственное отношение к продукту

Современность оформления и подачи

0 — 10 баллов

Современная форма подачи, композиция, цветовое решение, эстетика, привлекательность и аппетитность.

Профессионализм

0 — 10 баллов

Организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, техника приготовления, аккуратность и чистота подачи, идентичность порций, рациональная организация рабочего процесса.

Максимальная оценка сервис-жюри

- 100 баллов.

Контактная информация 87023489699, Красовская Анастасия Васильевна

**Номинация
«Сладкая мастерская»**

Творческий конкурс для студентов колледжей с особыми образовательными потребностями

Возраст участников: от 17 до 22 лет

Тема: «Печенье моей мечты»

Конкурсное задание:

Участник из готового песочного теста изготавливает и оформляет 6 изделий.

Организаторы предоставляют:

- готовое песочное тесто;
- все необходимые продукты для оформления и декорирования;
- кондитерские украшения и расходные материалы;
- необходимый инвентарь и оборудование.

Участнику не требуется привозить с собой продукты, тесто, украшения или расходные материалы.

Требования:

- раскатать готовое песочное тесто;
- самостоятельно выбрать форму и вырезать изделия;
- выпечь изделия;
- оформить и декорировать готовое печенье;
- количество — 6 изделий;
- все декоративные элементы должны быть съедобными;
- несъедобные элементы для оформления не допускаются;
- допускается использование трафаретов, форм и шаблонов;
- оформление изделий выполняется непосредственно на конкурсной площадке;
- все участники работают с одинаковым набором продуктов и материалов, предоставленных организаторами;
- при необходимости допускается помощь сопровождающего лица, однако основная конкурсная работа выполняется участником самостоятельно.

Время выполнения:

60 минут.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ — 100 БАЛЛОВ

Творческая идея	0 — 25 баллов
Соответствие теме «Печенье моей мечты», оригинальность и индивидуальность замысла.	
• Качество изготовления	0 — 20 баллов
Ровность и целостность изделий, правильность формы, степень готовности и качество выпечки.	
• Оформление и декор	0 — 20 баллов
Творческий подход, аккуратность нанесения декора, использование предоставленных материалов.	
• Цветовое и композиционное решение	0 — 15 баллов
Гармоничное сочетание цветов, расположение декоративных элементов, целостность композиции.	
• Аккуратность и чистота работы	0 — 10 баллов
Чистота рабочего места, аккуратность выполнения и оформления изделий.	
• Самостоятельность и общее впечатление	0 — 10 баллов
Степень самостоятельного выполнения работы с учётом индивидуальных возможностей участника, завершённость и привлекательность конкурсной работы.	
Максимальная оценка	— 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 30 сентября 2026 года:

- участие заочное (на платной основе);
- заявку (приложение № 1 и в электронной таблице);
- видеоролик, выполненный в соответствии с требованиями.

Участники Конкурса снимают видеоролик, в котором готовят одно блюдо, с использованием искусственного интеллекта

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

- **Подтверждение:** Участники должны показать в видео (или приложить скриншот), какой именно промпт (запрос) они отправляли ИИ и что он ответил.

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
6. **Роль ИИ в процессе:** Насколько сильно ИИ повлиял на финальный результат (был ли это просто текст сценария или полноценный соавтор рецепта).
7. **Сложность и аппетитность блюда:** Насколько реально приготовить это блюдо и выглядит ли оно вкусно в кадре.
8. **Качество видеоматериала:** Четкость картинки, хороший звук, динамичный монтаж и понятность процесса готовки.
9. **Харизма автора:** Как участник держится в кадре и взаимодействует с технологиями (например, спорит с ИИ или хвалит его).

РЕЗУЛЬТАТЫ КОНКУРСА:

Результаты конкурса будут опубликованы на сайте www.kopis.kz а также продублированы в чате группы 15 октября 2026 года.

Контактная информация: 777779953010, Байжигитова Алия Айтказиевна

Номинация «Гастрономический стартап» (заочное участие)

В конкурсе предполагается индивидуальное участие и командные соревнования.

УСЛОВИЯ КОНКУРСА:

Для участия в Конкурсе необходимо направить следующие документы в установленный срок до 30 сентября 2026 года:

- участие заочное (на платной основе);

1. Общие положения и цели

1.1. Конкурс бизнес-проектов в номинации «Гастрономический стартап» проводится с целью выявления, поддержки и развития предпринимательских компетенций у молодежи и специалистов в сфере образования.

1.2. Основная задача конкурса — стимулировать интерес к созданию собственных бизнес-инициатив в индустрии питания и гостеприимства, а также сформировать и закрепить практические навыки бизнес-планирования.

2. Участники конкурса

2.1. К участию в конкурсе приглашаются учащиеся общеобразовательных школ, студенты колледжей, а также преподаватели и мастера производственного обучения (руководители).

2.2. Для школьников и студентов предусмотрено индивидуальное или командное участие (состав команды — не более 2 человек).

2.3. Руководители (преподаватели, наставники) могут выступать в качестве самостоятельных участников. В этом случае они допускаются к участию исключительно в индивидуальном формате (без формирования команды).

2.4. В случае если проект представляет школьник или студент (индивидуально или в команде), консультационную и координационную поддержку им может оказывать один руководитель от учебного заведения.

3. Тематика и направления проектов

3.1. Конкурсные работы должны быть реализованы в одной из следующих сфер общественного питания:

- Организация питания и обслуживания;
- Производство пищевой продукции;
- Торговля и дистрибуция;
- Социальное предпринимательство.

3.2. В рамках конкурса приветствуются креативные и современные бизнес-идеи, отражающие новые тренды гастрономической индустрии. Участникам предлагается разрабатывать нестандартные форматы заведений, авторские концепции меню или внедрять инновационные подходы к производству продуктов и обслуживанию гостей.

4. Требования к конкурсным материалам (Условия участия)

Для участия в отборе конкурсантам необходимо подготовить и направить в оргкомитет два обязательных материала:

Бизнес-модель Canvas: наглядное представление бизнес-плана, раскрывающее ключевые процессы стартапа.

Видеопрезентация (питчинг): видеоролик в формате mp4/avi/mov, в котором авторы защищают свою идею. Продолжительность видео не должна превышать 5 минут.

5. Порядок проведения конкурса

Конкурс проводится в два этапа:

I этап — Отборочный (заочный). Экспертное жюри дистанционно оценивает присланные видеоролики и бизнес-модели Canvas. Авторы лучших идей проходят в финал.

II этап — Финал (онлайн-защита). Проводится в режиме видеоконференции. Регламент выступления: не более 15 минут на презентацию одного проекта (до 10 минут отводится на защиту проекта авторами, до 5 минут — на ответы на вопросы жюри).

6. Критерии оценки бизнес-проектов

Работы участников оцениваются по следующим параметрам (критериям):

Жизнеспособность и актуальность: ценность продукта или услуги для потребителя, понимание целевой аудитории.

Экономическая обоснованность: логика структуры доходов и расходов, реалистичный прогноз прибыли и грамотная оценка рисков.

Качество бизнес-моделирования: полнота, детализация и понятное изложение модели Canvas.

Маркетинг и продвижение: креативность рекламных элементов и каналов привлечения клиентов.

Качество защиты (питчинга): ораторское мастерство, убедительность аргументации, умение отвечать на вопросы и уровень взаимодействия.

7. Сроки проведения конкурса

до 30 сентября — прием электронных заявок на участие в конкурсе бизнес проектов и ссылок на видео защиты бизнес проектов

с 01 по 03 октября — первый тур, отборочный;

с 04 по 10 октября — второй тур, онлайн-защита бизнес проектов;

15 октября 2026 г. — подведение итогов (конкурса бизнес проектов).

Организатор имеет право отклонить заявки, не соответствующие требованиям.

Результаты конкурса будут опубликованы на сайте www.kopis.kz 15 октября 2026 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 Казахстан, Франция, Турция Индия, Узбекистан)

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 VII 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 VII МЕЖДУНАРОДНОМ ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ФЕСТИВАЛЕ «ASTAUFEST»

Казахстан, г.Астана, 30 сентября 2026 г.

Заявку необходимо отправить по E-mail (скан заявки с подписью и печатью) astaufest-2026@mail.ru, или заполнить заявку в Google forms в браузере <https://forms.gle/gS5pcRzibf4wmNy7>

*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 -2026» индивидуальные соревнования с дегустацией	☐ «Шеф повар года -2026» командные соревнования (2 конкурсаната)
☐ «Шеф кондитер года -2026» с дегустацией	☐ «SlowFood» индивидуальные соревнования с дегустацией
☐ «Chocolate show» выставочная работа, без дегустации	☐ Сервис бар индивидуальные соревнования с дегустацией
☐ «Sugar show» выставочная работа, без дегустации	☐ «Сладкая мастерская»
☐ «Mastic show» выставочная работа, без дегустации	☐ Виртуальный профессионал
☐ «Пекарь года -2026» с дегустацией	☐ Гастрономический стартап

ФИО участника, год рождения:

Телефон участника (укажите код страны, код города):

Е-mail участника:

Место работы:

Регион/Город:

Адрес работы:

Должность:

Специальность:

Квалификация/Разряд:

Ф.И.О. руководителя/наставника при наличии ~~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 _____