



# ЧЕМПИОНАТ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Кулинарный Кубок Крыма

## ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ ЧЕМПИОНАТА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ “КУЛИНАРНЫЙ КУБОК КРЫМА” .

### 1.Общие положения

1.1.Чемпионат Национальной кухни “**Кулинарный Кубок Крыма**” (далее - **чемпионат**) пройдет 20 марта в рамках XV выставки РестОтельМаркет (19- 21 марта 2026 г, которая проводится при поддержке Министерства курортов и туризма Республики Крым, Государственного Совета Республики Крым).

Основная цель чемпионата- популяризация профессии повара, возрождение Национальной кухни, развитие гастрономического туризма, поддержка производителей локальных продуктов питания, предприятий питания и гостеприимства, сохранения кулинарных и культурных традиций регионов России.

1.2.Организаторы **чемпионата**: Автономная некоммерческая организация развития гастрономии “**Международный альянс кулинаров**” (г. Москва) и **ООО «ЭКСПОКРЫМ»** (г. Симферополь).

1.3. Участие в **чемпионате** даёт возможность повысить имиджевый статус, качество и уровень сервиса, привлечь внимание СМИ, увеличить продажи, создать новые линейки продуктов, решить задачи по масштабированию бизнеса, позиционированию его на рынке, войти в Перечень заведений, рекомендованных для посещения групп туристов, членов делегаций, сотрудников учреждений с целью организации познавательного досуга.

### 2.Участники и партнёры **чемпионата**.

2.1. Участниками чемпионата являются **региональные команды**.

Каждый регион РФ может представлять только одна команда.

Состав команды - 3 человека (1-капитан команды шеф-повар; 2-су-шеф ; 3-повар или кондитер.)

## **Команда выполняет программу:**

“Кухня народного единства”. Авторские блюда с применением локальных крымских продуктов в сочетании с уникальными деликатесами из разных уголков России.

- Холодная закуска.
- Основное горячее блюдо из мяса.
- Авторское блюдо в формате “Черный ящик” закуска или специалитет, дополняющий общую презентацию стола.

***Все блюда готовятся в индивидуальной подаче по две идентичные порции (одна для оценки жюри, вторая для фотосъемки, прессы и зрителей)***

На выполнение конкурсного задание командам дается 70 минут.

Конкурсные блюда участники готовят из собственных продуктов и продуктов, предоставленных **партнерами чемпионата**.

**Партнёрами** чемпионата могут быть предприниматели, производственные компании, национальные объединения, органы власти, корпорации, отраслевые сообщества и физические лица.

Статус партнера присваивается после подписания договора с организаторами чемпионата и внесения оплаты, согласно партнерского пакета.

## **3. Условия проведения чемпионата**

3.1. За участие в чемпионате организаторы не взимают взносов или оплаты.

3.2. Участники чемпионата подают командную заявку, заполнив форму на сайте [www.chefsall.ru](http://www.chefsall.ru), тел. 8 916 728 88 85.

3.3. После регистрации команды получают “**Информационный пакет участника**” с подробной механикой проведения чемпионата, промокодами на скидку для проживания, схемами площадки, списком продукции от партнеров и др.

3.4. Организаторы проводят консультации и оказывают методическую помощь участникам чемпионата. Составляют график заезда команд, оказывают содействие в расселении. Составляют план расстановки по площадке чемпионата, времени выступления.

3.5. Для участников чемпионата и сопровождающих в отеле “Ялта Интурист” предоставляется скидка на проживание 15%

## **4. Работа жюри**

4.1. В состав жюри входят шеф-повара, рестораторы, специалисты

индустрии питания из России и стран ближнего и дальнего зарубежья

4.2. Перед началом чемпионата жюри проверяют готовность

команд-участников, качество продуктов, наличие необходимого инвентаря, исправность оборудования.

4.3. В процессе выступления команд-участников жюри контролирует выполнение конкурсного задания на соответствие с требованиями и регламентом, установленным оргкомитетом.

4.4. Во время презентации командами конкурсных блюд, жюри проводят дегустацию и выставляют баллы по специально разработанному оценочному листу.

4.5. Команда жюри и оргкомитет вправе учредить дополнительные номинации в ходе проведения оценки конкурсных блюд.

- «*Приз зрительских симпатий*»;
- «*Приз СМИ*» и др.

## **5.Подведение итогов и награждение участников чемпионата**

5.1.Команда-победитель определяется в день проведения чемпионата и награждается по окончанию мероприятия.

5.2.Победители определяются по количеству набранных баллов.

5.3. Победители награждаются

**-1место:** Кулинарным Кубком Крыма, золотыми медалями, сертификатами и специальными подарками.

**-2место:** серебряными медалями и сертификатами и специальными подарками.

**-3место:** бронзовыми медалями и сертификатами и специальными подарками.

5.3.Итоги и ход чемпионата освещаются в средствах массовой информации, а также, на всех информационных ресурсах проекта и его партнёров.

Орг.комитет  
89167288885