



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА

НОВО-СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ

ПОЛОЖЕНИЕ МЕЖДУНАРОДНОГО КОНКУРСА КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА «НОВО-СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ»

I. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

- 1.1. Конкурс кулинарного мастерства «Ново-Сибирский десерт» (в дальнейшем «Конкурс») проводится среди кондитеров Новосибирской области и других регионов.
- 1.2. Настоящее Положение определяет цели и задачи Конкурса, условия участия и общие требования к участникам и конкурсным работам, условия подачи и форму заявки, конкурсные задания, состав жюри, критерии судейства участников, процедуру награждения победителей.
- 1.3. Организаторы Конкурса - Представительство национальной ассоциации кулинаров России в Сибири, Министерство промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области, мэрия г. Новосибирска.
- 1.4. Дата проведения Конкурса: 2 декабря 2026 года.
- 1.5. Место проведения: МВК «Новосибирск Экспоцентр» (ул. Станционная, д. 104).

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- 2.1. Конкурс проводится с целью популяризации профессии кондитера, кулинарного искусства, выявления талантливых кондитеров и формирования современной культуры производства кондитерских изделий.
- 2.2. Проведение Конкурса направлено на решение следующих задач:
 - повышение профессионального мастерства;
 - обмен опытом;
 - развитие кулинарного искусства;
 - создание платформы для общения профессионалов и любителей кулинарии.
- 2.3. Конкурсная программа включает демонстрацию конкурсных работ участников в семи номинациях.

III. УСЛОВИЯ ПОДАЧИ ЗАЯВОК

- 3.1. Прием заявок начинается 1 октября и **завершается 23 ноября 2026 года.**
- 3.2. Заявки на участие в Конкурсе подаются в электронной форме по адресу: **info@gastroincubator.ru** в соответствии с Приложением №1 к настоящему Положению с указанием:
 - ФИО участника
 - контактной информации
 - наименования номинации
 - краткого описания представляемого десерта и т.д.
- 3.3. К заявке должны быть прикреплены:
 1. Видео-презентация десерта длительностью до 1 минуты;
 2. Фотоотчёт поэтапного создания десерта (максимум 10 фото). Фото нужно загрузить на **яндекс-диск и прислать ссылку.**
 3. ТТК конкурсного изделия.



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА

НОВО-СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ

3.4. Без предъявления в день соревнования медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник для соревнований не допускается.

IV. НОМИНАЦИИ И ПОДГОТОВКА К КОНКУРСУ

4.1. Конкурс включает следующие семь номинаций:

- Свадебный торт
- Торт
- Пирожное
- Уникальный десерт
- Пирог
- Пряник
- Изделие из шоколада
- Скульптура

4.2. Участники должны представить свои работы в указанные сроки.

4.3. Каждому участнику предоставляется стол для презентации готового изделия, который участник может оформить дополнительными аксессуарами на своё усмотрение и выставить приготовленный десерт.

4.4. Организаторы предоставляют услуги волонтеров (студентов кулинарных колледжей) по 1 человеку на каждую номинацию. Участник может задействовать помощника на любом этапе работы, кроме непосредственного приготовления блюд и подготовки продуктов.

V. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ КОНКУРСА И КОНКУРСНЫМ РАБОТАМ

5.1. Участие в Конкурсной программе бесплатное.

5.2. Участвовать в Конкурсе имеют право кондитеры, обладающие профессиональными знаниями и навыками, кондитеры-любители в статусе «самозанятый», имеющие действующую медицинскую книжку, предприятия общественного питания любой формы собственности, учреждения профессионального образования.

5.3. Участник Конкурса, принимающий участие в Конкурсной программе, обязан иметь:

- санитарную одежду, в том числе перчатки, фартук, сменную обувь, бейдж с указанием ФИО;
- аншлаг организации (учреждения) с указанием региона, района, города, названия предприятия, ФИО участника, названия работы;
- участник должен подготовить презентацию для представления своей конкурсной работы (не более 3-х минут);
- инвентарь, скатерти, тарелки и блюда для подачи кондитерских изделий и десертов; продукты для оформления кондитерских изделий.

5.4. Во время участия в Конкурсной программе участнику разрешается применение собственного нестандартного инвентаря и малогабаритного оборудования (миксер, блендер, формы и др.).

5.5. Выставочные места участников должны быть организованы с обеспечением соблюдения санитарных норм (рабочие поверхности необходимо обработать дезинфицирующим раствором). Ответственность за свежесть и качество изделий несёт конкурсант.

5.6. Участники выставляют готовые конкурсные изделия на демонстрационных столах, дегустационные экземпляры передают членам жюри.



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА

НОВО-СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ

VI. ТАЙМИНГ ПРОВЕДЕНИЯ

Время проведения конкурсной программы с 10:00 до 19:00 часов.

10:00–10:30 - Регистрация участников.

10:30–11:00 - Официальное открытие.

Приветствие официальных лиц, представление жюри и участников.

10:00–17:00 - АРТ- КЛАСС/ПРЕЗЕНТАЦИИ конкурсных работ по номинациям.

17:00–18:00 - Работа жюри, подведение итогов Конкурса.

18:00–19:00 - Церемония награждения победителей в каждой номинации, вручение призов и дипломов.

VII. КРИТЕРИИ СУДЕЙ (ОЦЕНИВАНИЕ РАБОТ)

Итоги Конкурса подводятся по суммам баллов, выставленных в оценочных протоколах членами жюри.

7.1. Система оценок соответствует международным стандартам WorldChefs и максимально составляет 100 баллов в каждой из номинаций.

Оценка работ будет производиться по следующим критериям:

- 10 баллов – гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта.
- 25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство.
- 15 баллов – презентация, оформление и композиция.
- 50 баллов – органолептические показатели изделия (внешний вид, цвет, запах, вкус и т.д.).

7.2. Жюри состоит из российских судей, аккредитованных WorldChefs (WACS).

7.3. По итогам Конкурса в каждой номинации будет выбрано по 3 победителя (1, 2 и 3 место).

VIII. НАГРАЖДЕНИЕ УЧАСТНИКОВ И ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

8.1. Церемония награждения пройдет 2 декабря с 18:00 до 19:00 часов.

8.2. Дипломы участника и ценные призы будут вручены в следующих категориях:

- Первое, второе и третье место в каждой из семи номинаций
- Лучший кондитер
- Лучшее кафе/кондитерская/бренд

8.3. Материалы по итогам Конкурса размещаются на официальном сайте в соцсетях оргкомитета Конкурса.

IX. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Все участники обязаны соблюдать правила и регламент соревнований.

9.2. Организаторы оставляют за собой право вносить изменения в регламент при необходимости, о чем будет сообщено заранее.

Для участия в конкурсе необходимо подать заявку в Оргкомитет, направив заполненный бланк заявки по электронному адресу: info@gastroincubator.ru.

Заявки регистрируются до 23.11.2026.

По вопросам участия или проведения конкурса можно обратиться по телефону: +7 (913) 752-02-52



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА

НОВО-СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ

Приложение №1

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В МЕЖДУНАРОДНОМ КОНКУРСЕ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА «НОВО-СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ»

**Г. НОВОСИБИРСК, МВК «НОВОСИБИРСК ЭКСПОЦЕНТР»
2 ДЕКАБРЯ 2026 ГОДА**

Наименование организации (ФИО индивидуального предпринимателя), город, регион

Контакты организации (тел, e-mail) _____

Краткая информация об организации (визитная карточка)

ФИО участника, моб. тел. _____

Квалификация участника, стаж по данной работе _____

Профессиональные звания, награды, поощрения _____

Номинация _____

Название кондитерских изделий, краткая характеристика _____

Ф.И.О. руководителя организации: _____

Подпись руководителя _____

М.П.

г.

« » _____ 2026



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА

НОВО-СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ

Приложение №2

ОПИСАНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К КОНКУРСНЫМ РАБОТАМ В МЕЖДУНАРОДНОМ КОНКУРСЕ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА «НОВО-СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ» ПО НОМИНАЦИЯМ

ТЕМА : «ЛЕГЕНДА СИБИРИ»

«Торт»

Все элементы должны быть из съедобных материалов.

Предоставляется один торт (конкурсный экспонат) весом не более 3 кг и дегустационный экспонат для конкурсной комиссии - не более 1 кг.

Дегустационные образцы привозятся в готовом виде.

Торт (конкурсный экспонат) должен быть полностью собран и оформлен.

Высота и форма торта не регламентируется.

Для более удачной презентации допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций, а также аксессуаров (цветов, драпировки, свечей и т.д.).

Торт и декорации должны составлять единую гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике.

«Свадебный торт»

Размер подставки: не менее 30х30 см или D30 см и не более 50х50 см или D50 см.

Количество ярусов: не менее 2-х (из которых 1 ярус для 2-х ярусного, и 2 яруса для 3-х и более ярусных тортов должны быть съедобными, остальные - фальш-ярусы).

Разрешены межярусные конструкции.

Современные техники декорирования тортов (вафельная бумага, рисовая бумага, рисунок на поверхности торта, аэрография, трафаретная техника декора, мастика, изомальт, любые виды украшений из кремов).

Ягоды в декоре использовать можно, но они не должны быть основным декором, а лишь дополнением к нему.

Живые цветы использовать нельзя.

Ткани, ленты, тесёмки в декоре торта использовать нельзя.

Светящиеся элементы использовать можно, но они обязательно должны быть изолированы.

Проволока должна быть изолирована, деревянные опоры - тоже.

«Пирожное»

Готовится один вид пирожного в 3-х (или более) идентичных экземплярах весом от 75 до 125 г каждый: один десерт - для выставки конкурсных работ, два - для дегустации членами жюри.

Изделия должны быть полностью съедобными.

Декор из живых цветов не допускается.

Изделие должно содержать минимум 3 текстурных элемента (тесто, начинка, крем).

Крем может выступать также элементом декора.

Для декорирования также разрешается использовать карамель, изомальт, шоколад и шоколадную глазурь, мастику, айсинг, безе.



МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА

НОВО-СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ

«Пряник»

Размер пряника может быть любым.

Готовится конкурсный экспонат пряника и 10 шт. мини-пряников, залитых глазурью без рисунков (в индивидуальных упаковках) – для дегустации членами жюри.

Конкурсных пряников может быть любое количество, но оцениваться будет композиционное решение.

Пряник может быть фигурный объёмный, плоский.

Рисунок на прянике должен быть выполнен обязательно в стиле «ручная роспись», пряники с изображениями, напечатанными на пищевом принтере оцениваться не будут.

«Пирог»

Готовится в двух экземплярах: один экземпляр пирога для выставки конкурсных работ (должен быть презентабельно оформлен), второй (без украшений) - для дегустации членами жюри.

Размер изделия не регламентируется.

Начинки любые: ягодные, фруктовые, овощные, мясные.

«Уникальный десерт» (десерт на тарелке – ресторанная подача, трайфл, муссовый десерт, конфеты и др.)

Полностью съедобный.

Использование нестандартных ингредиентов (например, овощи, грибы, крупы и др.).

Готовится один вид десерта в 3-х (или более) идентичных экземплярах (из полуфабрикатных частей) весом от 75 до 125 г каждый: один десерт для выставки конкурсных работ, два - для дегустации членами жюри.

Каждый экземпляр десерта подается на отдельной тарелке. Высота и форма десерта не регламентируются.

Десерт украшается вручную и только съедобными элементами.

«Скульптура»

Представляется композиции или изделия в виде художественной скульптуры, композиции из пищевых продуктов на свободную тему.

По выбору конкурсанта работа выполняется в виде: художественного изделия из шоколада, карамели, марципана, сахарных цветов – пастилажа, зефирной массы.

Допускается ограниченное использование красителей.

Участники могут использовать собственную сервировку, салфетки.

Размер композиции должен быть не менее 20 см в высоту.

Разрешается использование каркасов и поддерживающих конструкций.

Дополнительная информация для выполнения конкурсного задания:

Сборка и украшение конкурсного экспоната, все элементы декорации изготавливаются участниками вне площадки конкурса.

Допускается использование заранее приготовленных украшений из мастики, карамели, шоколада, которые могут повредиться при перевозке, и установка их на площадке (время на установку декора не более 10 минут).

Все материалы (если это не оговорено в специальных условиях), используемые в конкурсных изделиях, должны быть съедобными.

Не разрешается использовать клеевой карандаш, непищевые клеи, непищевые красители и каркасы из непищевых материалов.