УТВЕРЖДАЮ:
Директор
ООО «ЭкспоИвентс»
_____ В.К. Аблуллаев
_____ 2026 года

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке проведения хлебопекарного конкурса «Сибирский пирог. Курник»
Тема конкурса «Вкусы народов России».
в рамках специализированной выставки продуктов питания, напитков и упаковки
«Сибирская продовольственная неделя – 2026»

г. Новосибирск

1. Общие положения

1.1. Хлебопекарный конкурс проводится в период работы выставки «Сибирская продовольственная неделя – 2026» 02 декабря 2026 года с 09.00 до 17.00 часов.

1.2. Цель конкурса – представление и продвижение на российский рынок высококачественных продуктов питания, популяризация профессии пекарь, демонстрация лучших практик и высокого уровня выпечки, продвижение локальных брендов и продуктов.

1.3. Организаторы конкурса: ООО «ЭкспоИвентс», ООО «Атланта-Сервис ГП», Союз «Сибирская гильдия шеф-поваров и шеф-кондитеров».

1.4. Состав конкурсной комиссии (жюри) формируют организаторы выставки. Председатель жюри Бурковский Владимир Григорьевич. Состав жюри включает в себя высококвалифицированных специалистов, экспертов отрасли. Члены конкурсной комиссии будут представлены участникам до начала конкурса.

2. Условия участия в конкурсе

2.1. В конкурсе участвует команда, состоящая из двух участников. Участвовать в конкурсе могут кондитеры предприятий пищевой промышленности, общественного питания и предприятий торговли, учащиеся профильных учебных заведений, индивидуальные предприниматели. Регистрационный взнос за 1 участника – 500 рублей.

2.2. Участники Конкурса обязаны иметь:

- санитарную одежду, в том числе перчатки, фартук, сменную обувь, бейдж с указанием Ф.И.О.
- инвентарь. Во время конкурса Участники пользуются своим инвентарем. Участникам разрешается пользоваться собственным нестандартным инвентарем и малогабаритным оборудованием (ножи, выемки, скалки, чашки, блендер, миксер и др.). Для иногородних Участников посуда и инвентарь предоставляется по предварительному согласованию с организаторами конкурса.
- набор ингредиентов (продуктов) для начинки. Не допускается использование несъедобных элементов декора.
- портфолио с описанием изделий.

2.3. Участники Конкурса в отведенное время на глазах у зрителей и жюри выпекают Курник.

2.4. Каждой команде предоставляется рабочее место. Рабочее место оснащено оборудованием, указанным в Приложении №1.

2.5. Рабочее время и место для команды выбирается жеребьевкой 27 ноября 2026 года организаторами конкурса в режиме онлайн и доводится до сведения Участников в Чате конкурса.

2.6. Знакомство с оборудованием, прохождение инструктажа по ТБ и ОТ проходит 01 декабря 2026 года на площадке конкурса до начала всех конкурсов.

3. Условия подачи заявок

3.1 Конкурсанты обязаны до 16 ноября 2026 года (включительно) заполнить Заявку на участие в конкурсе на сайте выставки «Сибирская продовольственная неделя» https://prod-week.ru/kulinari-siberia, на сайте https://atlanta-service.ru. Факт принятия заявки подтверждается ответным письмом.

3.2. Конкурсанты обязаны до 23 ноября 2026 года (включительно) оплатить регистрационный взнос за участие в конкурсе по выставленному счету.

3.3. Отправка заявки на участие автоматически означает, что Участник ознакомился с Положением конкурса и согласен с правилами и условиями проведения конкурса.

3.4. Организаторы оставляют за собой право отбора и ограничения количества заявок.

4. Конкурсное задание

4.1. Команда участников в течение 2 часов должны выпечь пирог «Курник» с многослойной начинкой – 2 шт. Высокий многослойный пирог из пресного теста, каждая начинка, прослоенная блинами и топлёным сливочным маслом для сочности. Один пирог для дегустации, второй для выкладки на презентационный стол.

Вес пирога – не менее 0,8 кг и не более 1,0 кг. Форма круглая, куполообразная, 4-5 слоев начинки, высотой не более 200 мм, диаметром не более 300 мм.

Команда до начала конкурсного времени предоставляет жюри свое портфолио – 1 экз. Портфолио содержит:

1. Титульную страницу,
2. Информацию об Участнике,
3. Описание своих пирогов
4. Рецептуры пирогов (теста и начинок) с описанием технологического процесса.

Оформление портфолио на выбор участника.

Конкурсантам предоставляется 10 минут на подготовку рабочего места перед началом основного конкурсного времени и 10 минут на уборку рабочего места после окончания основного конкурсного времени. Время на подготовку и уборку не входит в основное конкурсное время.

Основное сырье для приготовления теста (мука, соль, вода) предоставляется организаторами Конкурса. Остальное требуемое сырье для теста и начинок приносят и готовят Участники.

Начинки для пирогов готовятся Участниками непосредственно на площадке. Готовые полуфабрикаты, такие как пассированный лук, готовый бульон, отварное мясо, не используются.

Основной ингредиент гастрономической начинки – утка (филе) и сибирские грибы предоставляется организаторами Конкурса. Дополнительные ингредиенты, такие как очищенные, маринованные, соленые овощи, а также специи для гастрономической начинки приносит и готовит Участник.

По окончании выпечки Команды должны убрать свое рабочее место. При оценке жюри будет учитывать состояние рабочего места после завершения конкурса, а также соблюдение правил гигиены и техники безопасности во время конкурса.

Команды по решению жюри может быть отстранен от выполнения конкурсного задания при несоблюдении условий конкурса, нарушениях технологии выполнения работ, грубых нарушений правил безопасности труда.

Конкурсантам запрещается пользоваться телефонами, смартфонами, проводными/беспроводными наушниками.

По окончании конкурсного времени Команда передает свои изделия жюри для дегустации и презентует свои изделия. Время для презентации не более 5 минут.

4.2. Члены комиссии, во время выполнения конкурсного задания, не дают консультаций и не делают замечаний участникам Конкурса.

4.3. По окончании конкурсного задания, пироги выставляются на презентационный стол с указанием информации о Команде для просмотра зрителями и остаются там до окончания работы выставки.

5. Критерии оценки

5.1. Победители Конкурса определяются по количеству набранных баллов, выставленных в оценочных протоколах членами конкурсной комиссии. Конкурсные задания оцениваются по 100-бальной системе (каждый пирог оценивается отдельно):

Правильное профессиональное приготовление – максимум 20 баллов

(соблюдение технологии, мастерство и техника приготовления, рациональное использование ингредиентов, соблюдение правил ТБ и ОТ),

Оригинальность рецептуры - максимум 20 баллов

(оригинальность используемой рецептуры, оригинальность технологии выпечки, применение локальных продуктов),

Вкус – максимум 40 баллов

(сохранение натурального вкуса продуктов, гармоничное сочетание вкуса и цвета ингредиентов),

Художественное исполнение - максимум 10 баллов

(дизайн, общее впечатление от работы, уровень художественного исполнения, креативность),

Техника и уровень сложности - максимум 10 баллов

(профессионализм исполнения, степень сложности, трудоемкость).

5.2. Члены комиссии принимают решение конфиденциально. Решение жюри пересмотру не подлежит.

6. Награждение участников и победителей конкурса.

6.1. По результатам конкурса проводится награждение медалями и дипломами. Конкурсанты, набравшие наивысшее количество баллов, награждаются медалями:

90-100 баллов - Большая золотая медаль,

80-89 баллов – Малая золотая медаль,

70-79 баллов - Серебряная медаль.

6.2. Участники, набравшие менее 69 баллов, получают дипломы конкурса.

6.3. Независимо от набранных баллов, участник может получить специальные призы от партнеров и спонсоров конкурса.

6.4. Награждение победителей состоится на торжественной церемонии 03 декабря 2026 года.

6.5. По итогам конкурса оргкомитет выставки распространяет рекламную информацию о победителях конкурса.

6.6. Победители и Участники Конкурса могут использовать в рекламных целях факт получения наград и участия в Конкурсе.

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

Оснащение одного рабочего места для проведения
хлебопекарного конкурса «Сибирский пирог» в рамках специализированной выставки
продуктов питания, напитков и упаковки
«Сибирская продовольственная неделя – 2026»

1. Печь конвекционная – 1 шт.
2. Расстоечный шкаф– 1 шт.
3. Противень алюминиевый 435х320 мм – 4 шт.
4. Стол производственный разделочный – 2 шт.
5. Весы для простого взвешивания (до 5 кг) – 1 шт.
6. Плита индукционная, напряжение 220В, - 2 шт.
7. Тестомесильная машина – 1 шт.
8. Корзина для мусора – 1 шт.
9. Презентационный стол – 1 шт.

Общее оборудование на 5 рабочих мест для проведения
хлебопекарного конкурса «Сибирский пирог»

1. Холодильный шкаф, Температурный режим 0/+6 – 1 шт.
2. Моечная ванна – 1 шт.
3. Кулер – 1 шт.
4. Стеллаж для сырья -1 шт.