



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения кондитерского конкурса «Фестиваль конфет»
Тема конкурса «Вкусы народов России».
в рамках специализированной выставки продуктов питания, напитков и упаковки
«Сибирская продовольственная неделя – 2026»

г. Новосибирск

«03» июля 2026 г.

1. Общие положения

- 1.1. Конкурс «Фестиваль конфет» проводится в период работы выставки «Сибирская продовольственная неделя – 2026» 01 декабря 2026 года с 13.00 до 16.00 часов.
- 1.2. Цель конкурса - популяризация профессии кондитера, формирование современной культуры производства кондитерских изделий, повышение профессионального мастерства, обмен опытом.
- 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. 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. Участвовать в конкурсе могут кондитеры предприятий пищевой промышленности, общественного питания и предприятий торговли, учащиеся профильных учебных заведений, индивидуальные предприниматели, самозанятые. Участник может представить на конкурс несколько сетов, но не более двух.
- 2.2. Участники Конкурса обязаны иметь:
 - санитарную одежду (китель и/или фартук), бейдж с указанием Ф.И.О.
 - портфолио с описанием изделий.
- 2.3. Участник Конкурса в качестве домашнего задания презентует для дегустации набор конфет «Вкусы народов России»
- 2.4. Каждому Участнику предоставляется место на презентационном столе (не более 40*40 см) и посуда для дегустации конфет.
- 2.5. Время и место для Участника выбирается жеребьевкой 27 ноября 2026 года организаторами конкурса в режиме онлайн и доводится до сведения Участников в Чате конкурса.

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. Отправка заявки на участие автоматически означает, что Участник ознакомился с Положением конкурса и согласен с правилами и условиями проведения конкурса.
- 3.3. Организаторы оставляют за собой право отбора и ограничения количества заявок.

4. Конкурсное задание

4.1. Участник Конкурса привозит с собой, изготовленные заранее без посторонней помощи кондитерские изделия – сет «Вкусы народов России», состоящий из 4 видов конфет по 2 шт. каждой:

- Корпусная шоколадная конфета. Конфета выполнена с использованием поликарбонатных или иных форм. Шоколадный корпус, начинка на усмотрение Участника. Вес 1 конфеты 10-20 гр.

- Шоколадный трюфель. Конфета выполнена вручную в панировке. Размер конфеты 10-20 гр. Запрещено использовать готовые шоколадные капсулы.

- Глазированная шоколадная конфета. Конфета выполнена методом погружения начинки в шоколад. Начинка на усмотрение Участника. Размер конфеты 10-20 гр.

- Фристайл. Изделие может быть выполнено в виде конфеты или птифура. Допускается использование любых кондитерских полуфабрикатов (бисквиты, песочное тесто, тюлипное тесто, мусс, мармелад, зефир, маршмеллоу и т. п.), размер изделия 10-35 гр.

4.2. Участники Конкурса 01 декабря 2026 года до 10.00 часов (до начала конкурса) производят выкладку 1 сета (4 вида по 2 шт.) на общий презентационный стол. Участник может дополнительно подготовить и использовать декор, посуду, упаковку для оформления сета, учитывая, что занимаемая площадь на презентационном столе не должна превышать размеры по длине и ширине 40*40 см.

Один набор (4 вида конфет по 3 шт. каждого вида) Участник презентует на блюде для дегустации членам жюри, согласно времени по жеребьевке в конкурсное время с 13.00 до 16.00 часов.

Каждый Участник подготавливает презентацию для жюри, в которой рассказывает о своей идеи «Вкусы народов России», рецептуре, может представить оригинальную упаковку своего изделия и т.д. Время на презентацию не более 4 минут.

4.3. По окончании конкурсного задания, изделия остаются на презентационном столе с указанием информации об Участнике 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:

Презентация и инновации – 30 баллов.

(Оценивается внешний вид изделия - выполнены со вкусом и показывают наличие художественных навыков. Все элементы декора гармонируют друг с другом, создают визуальную целостность и соответствует общей концепции сета. Используются современные или инновационные техники, реализованы собственные идеи, изделие соответствует современным трендам.)

Состав изделий – 30 баллов.

(Оценивается состав изделий, вкусовые качества отдельных ингредиентов и их сочетание. Вкус гармоничен, понятен, сбалансирован, прослеживается идея. Проработано раскрытие вкуса: первое впечатление, основная нота, послевкусие. Использовано несколько текстур.)

Правильная профессиональная подготовка – 30 баллов

(Оценивается качество изготовления покрытия, отдельных ингредиентов, общая целостность)

Поддача и сервировка – 10 баллов.

(Поддача выполнена в современном стиле, присутствует креативный подход, композиция и цветовое решение показывают наличие художественных навыков, элементы соответствуют общей идее.)

Каждое изделие оценивается отдельно, итоговая оценка является средним арифметическим всех четырех оценок изделий.

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 70 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.