



НАЦИОНАЛЬНАЯ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ



## РЕГЛАМЕНТ ВСЕРОССИЙСКОГО КУЛИНАРНОГО ЧЕМПИОНАТА CHEF A LA RUSSE 2025

18-20 марта 2025 года, Москва, «FOOD-EXPO», выставочный центр «Крокус Экспо». Московская область, г. Красногорск, ул. Международная, д. 20 (ЭКСПО-3)

**CHEF A LA RUSSE – это Всероссийский кулинарный чемпионат, в котором могут принимать участие команды из регионов России, состоящие из граждан Российской Федерации.**

Чемпионат проводится компанией METRO Cash&Carry и Национальной ассоциацией кулинаров России (НАК) под эгидой Всемирной ассоциации кулинаров WorldChefs.

**Команды соревнуются в следующих номинациях:**

- «Национальный обед. Кухни народов России. Блюда в ресторанной подаче».
- «Национальный обед. Черный ящик»

**Даты проведения этапов соревнований:**

- **18 марта.** Первый день отборочного этапа для профессионалов. 20 команд в две смены.
- **19 марта.** Второй день отборочного этапа для профессионалов. 10 команд в одну смену.
- **19 марта.** Соревнование команд юниоров: студенты профильных колледжей и повара в возрасте до 21 года (на дату проведения соревнований). 10 команд в одну смену.
- **20 марта.** Финал среди профессионалов. 10 команд (по три победителя из каждой смены + одна команда, набравшая наибольшее количество баллов из непрошедших в финал) соревнуются в номинации «Черный ящик».

**Торжественное открытие чемпионата состоится 18 марта 2025 года между 1 и 2 сменами.**

**Перечень прилагаемых документов:**

- Приложение № 1 «Оборудование бокса, посуда, инвентарь».
- Приложение № 2 «Продукты: разрешенный состав и подготовка».
- Приложение № 3 «Права и обязанности шефа-наставника в команде юниоров».
- Приложение № 4 «Критерии оценки работы».
- Приложение № 5 «Форма одежды и гигиена».
- Приложение № 6 «Тайминг мероприятия».

### УЧАСТНИКИ СОРЕВНОВАНИЙ

**До участия в соревнованиях среди профессионалов допускаются 30 команд.**

Состав команды - три человека: два повара и один кондитер.

Не рассматриваются к участию в чемпионате команды, в состав которых входят кулинары, принимавшие участие в трех и более финальных соревнованиях чемпионата с 2014 года, а также кулинары, занимавшие первое место в любом финале за все время проведения чемпионата.

Членом команды может стать любой кулинар, работающий на любом предприятии питания на территории РФ, независимо от региона, ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.



НАЦИОНАЛЬНАЯ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ



**До участия в соревнованиях среди юниоров допускаются 10 команд.**

Состав команды – четыре человека: три повара-юниора и один шеф-наставник без ограничения по возрасту, но с ограниченными правами работы. Правила работы шефа-наставника отражаются в Приложении № 3.

Членом команды может стать участник в возрасте от 16 лет до 21 года на дату проведения соревнования: любой учащийся профильного колледжа или кулинар, работающий на любом предприятии питания на территории РФ, независимо от региона, ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

Если команда представляет регион, в котором работает зарегистрированная региональная ассоциация кулинаров – член НАК, то команда должна пройти верификацию местной ассоциации.

К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации команды копию действующей медицинской книжки.

Без предъявления оригинала медицинской книжки с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, на вводном собрании-жеребьевке перед соревнованиями участник не допускается в бокс для соревнований.

Для команд-участников организаторы чемпионата обеспечивают присутствие и работу в каждом боксе двух волонтеров-студентов. Работа волонтеров ограничивается мытьем посуды, очисткой овощей и зелени, получением общественных продуктов, уборкой бокса. Помощники не имеют права заниматься приготовлением блюд меню ни на каком этапе.

Вынос готовых блюд на дегустацию жюри осуществляет отдельная команда волонтеров-официантов.

## РЕГИСТРАЦИОННЫЕ ВЗНОСЫ

После получения от организаторов информации о подтверждении участия команды профессионалов в чемпионате она обязана оплатить регистрационный взнос в размере 7 000 (семи тысяч) рублей в оргкомитет по следующим реквизитам:

**Наименование получателя:** НКО «Национальная ассоциация кулинаров»

**ИНН:** 7717154800

**Банк:** ПАО «СБЕРБАНК»

**БИК:** 044525225

**Расчетный счет №** 40703810938000013110

**Корреспондентский счет №** 30101810400000000225

Команды, прошедшие отборочные туры на чемпионат в течение 2024 года на кулинарных соревнованиях, аккредитованных НАК, а также команды юниоров от оплаты регистрационных сборов освобождаются.

## КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- ✓ Команды-победители региональных кулинарных чемпионатов, проведенных в 2024 году под эгидой НАК, получают право участвовать вне конкурса заявок при подаче своей заявки **до 25 декабря 2024 года**. Прием заявок с регистрационным взносом осуществляется на сайте <https://chefalarusse.dreamchef.ru> **до 25 января 2025 года**.
- ✓ При подаче заявки на сайте <https://chefalarusse.dreamchef.ru> необходимо: указать фио участников команды, контактные данные, точные размеры для пошива униформы и загрузить



НАЦИОНАЛЬНАЯ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ



портретные фотографии всех членов команды в белой поварской форме, в формате jpeg с разрешением не менее 300 dpi.

- ✓ **До 10 февраля 2025 года** получить подтверждение об участии в чемпионате.
- ✓ После получения подтверждения об участии команды в чемпионате оплатить регистрационный взнос. В случае отказа от участия в соревнованиях, регистрационные взносы не возвращаются.

## ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

Организационное собрание с участниками проводится 17 марта в 15:30 в выставочном комплексе «Крокус-Экспо» на площадке чемпионата. На собрании обязательно должен присутствовать один член команды. На собрании проводится:

- Проверка оригиналов медицинских книжек всех членов всех команд и осуществляется допуск до соревнований.
- Жеребьевка команд.
- Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и в зону проведения соревнований.
- Выдача униформы.
- Демонстрация оборудования.
- Брифинг судейской бригады с ответами на вопросы участников соревнований.

## ОБОРУДОВАНИЕ, ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ВСЕХ НОМИНАЦИЙ

Участникам чемпионата предоставляется рабочий бокс размером 4 x 3 метра, оборудованный зоной выдачи, стойкой для посуды, рабочими столами, пароконвектоматом, двумя индукционными плитами, холодильным шкафом, блендером и планетарным миксером. На время проведения соревнований участникам предоставляется следующая посуда и инвентарь: доски, сотейники, миски, сковороды, а также средства уборки и гигиены.

Планировка бокса и полный список предоставляемого организаторами оборудования отражается в Приложении № 1.

Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой. Для этого необходимо заранее направить заявку на дополнительное оборудование в оргкомитет чемпионата для утверждения.

Для заноса дополнительного оборудования на площадку чемпионата в выставочном комплексе «Крокус Экспо» необходимо составить товарные накладные в трех экземплярах с перечислением всех наименований оборудования и инвентаря.

Предоставляемый инвентарь является спонсорским и обязателен к использованию. Его категорически запрещено выносить за пределы зоны соревнований. Команда несет материальную ответственность за поврежденный или пропавший инвентарь и посуду.

Командам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент. Участники используют собственные ножи.

Сведения о возможности использования азота, горелок, пропана, щепы, смокганов и т.п. оборудования отражаются в Приложении №1.



НАЦИОНАЛЬНАЯ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ



Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на тарелках, предоставленных организатором (классические плоские белые тарелки с бортиком диаметром 26 см). Соусники и прочий фаянс не предоставляются. Фото посуды размещены в Приложении № 1.

## ПРАВИЛА ОТБОРОЧНЫХ ТУРОВ СОРЕВНОВАНИЙ ПРОФЕССИОНАЛОВ

### Номинация конкурса:

«Национальный обед. Кухни народов России. Блюда в ресторанной подаче».

При оценке конкурсантов во всех номинациях судейская бригада руководствуется критериями оценок и правилами Всемирной ассоциации кулинаров (WorldChefs), которые отражаются в Приложении № 4.

Во время старта в боксе у каждой команды должно быть три экземпляра технологических карт, оформленных по ГОСТ 31987-2012 (2021) и пять экземпляров оформленного меню для подачи жюри во время дегустации.

Все команды делятся на 3 группы по 10 команд в каждой. Три команды из каждого отборочного этапа выходят в финал. Порядок выступления команд в группах определяется жеребьевкой на организационном собрании 17 марта 2025 года. Команды стартуют с десятиминутным интервалом.

### Даты проведения этапов соревнований:

- **18 марта.** Первый день отборочного этапа для профессионалов. 20 команд в две смены.
- **19 марта.** Второй день отборочного этапа для профессионалов. 10 команд в одну смену.
- **20 марта.** Финал в номинации «Национальный обед. Черный ящик».

Награждение победителей этапов проводится по окончании каждого дня соревнований.

До начала соревнования участникам отводится 15 минут на размещение продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 минут для приведения соревновательного бокса в исходное состояние. Уборка бокса после соревнований оценивается конкурсным жюри за гигиену и чистоту.

Непосредственно перед стартом команды получают одинаковые наборы продуктов. Все обязательные продукты предоставляются компанией METRO. Использование собственных продуктов из обязательного списка не допускается.

Для приготовления конкурсных блюд участники могут пользоваться продуктами из общей «горки», предоставленными компанией METRO, или любыми собственными дополнительными продуктами (кроме обязательных) и ингредиентами.

Список продуктов общей «горки» от компании METRO, а также подробные инструкции по разрешенным собственным продуктам и их подготовке отражаются в Приложении № 2.

### Конкурсное задание:

Каждая команда в течение 90 минут должна приготовить шесть комплектов эстетично оформленных блюд без несъедобных компонентов на тарелке в ресторанной подаче, включая:

- **Закуска холодная или горячая** с обязательным использованием основного продукта, приготовленного в двух техниках.



НАЦИОНАЛЬНАЯ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ



Основной продукт: осетр целиком.

Обязательные дополнительные продукты: спаржа и лимон.

- **Горячее блюдо с гарниром** с обязательным использованием основного продукта.

Основной продукт: ягнёнок (или баранина).

Обязательные дополнительные продукты: лук порей и полба.

- **Десерт** с обязательным использованием основного продукта.

Основной продукт: творог.

Обязательные дополнительные продукты: фундук и брусника.

Все шесть комплектов блюд по три вышеуказанных блюда в каждом должны быть поданы судейской бригаде одновременно через 90 минут. Возможна досрочная подача. Опоздание штрафует. Шеф команды проводит презентацию меню (блюд) членам жюри в течение двух минут.

## ПРАВИЛА ФИНАЛА СОРЕВНОВАНИЙ

### Номинация конкурса:

«Национальный обед. Чёрный ящик»

В финале принимают участие девять команд (по три лидера каждого отборочного тура) и одна команда, набравшая наибольшее количество баллов из числа команд, непрошедших в финал.

Непосредственно перед стартом команды получают «чёрные ящики» с одинаковым набором главных продуктов, например, рыба, паста, яблоко.

Участникам запрещается приносить с собой любые продукты, в том числе пищевые ингредиенты и добавки. Для приготовления конкурсных блюд можно использовать только продукты из «чёрного ящика» и продукты из общей «горки» в разрешенное регламентом время.

### Конкурсное задание:

Каждая команда должна в течение 110 минут (20 минут отводится на составление рецептов и подбор продуктов, 90 минут отводится на приготовление блюд) приготовить шесть комплектов меню с обязательным использованием продуктов из «чёрного ящика» в любом варианте без ограничений, включая:

- Горячее основное блюдо с гарниром.
- Десерт.

После одновременного старта командам предоставляется 110 минут на подготовку и выполнение конкурсного задания:

- 15 минут на обдумывание рецептов и составление меню с использованием обязательных ингредиентов из «чёрного ящика».
- 5 минут на отбор дополнительных продуктов из общей «горки». **ВНИМАНИЕ!** Все продукты, взятые из общей «горки», обязательно должны быть использованы в приготовлении конкурсных блюд. За неиспользованные излишки продуктов команды получают штрафные баллы.
- 90 минут на приготовление блюд.

Все шесть комплектов блюд по два вышеуказанных блюда в каждом должны быть поданы судейской бригаде одновременно. Возможна досрочная подача. Опоздание штрафует. Шеф команды проводит презентацию меню (блюд) членам жюри в течение двух минут.



НАЦИОНАЛЬНАЯ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ



## ПРАВИЛА СОРЕВНОВАНИЙ ЮНИОРОВ

### Номинация конкурса:

«Национальный обед. Кухни народов России. Блюда в ресторанной подаче».

### Дата проведения соревнований:

- 19 марта во второй половине дня.

До начала соревнования участникам отводится 15 минут на размещение продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 минут для приведения соревновательного бокса в исходное состояние. Уборка бокса после соревнований оценивается конкурсным жюри за гигиену и чистоту.

Непосредственно перед стартом команды получают одинаковые наборы продуктов. Все обязательные продукты предоставляются компанией METRO. Использование собственных продуктов из обязательного списка не допускается.

Для приготовления конкурсных блюд участники могут пользоваться продуктами из общей «горки», предоставленными компанией METRO, или любыми собственными дополнительными продуктами (кроме обязательных) и ингредиентами.

Список продуктов общей «горки» от компании METRO, а также подробные инструкции по разрешенным собственным продуктам и их подготовке отражаются в Приложении № 2.

### Конкурсное задание:

Каждая команда должна в течение 90 минут приготовить шесть комплектов меню с использованием обязательных продуктов в любом варианте без ограничений, включая:

- **Горячее мясное блюдо.**  
Обязательные продукты: печень говяжья, зеленая греча, грибы.  
Соус и два гарнира к основному блюду обязательны.
- **Десерт.**  
Обязательные продукты: шоколад, свёкла, сметана.

Все шесть комплектов блюд по два вышеуказанных блюда в каждом должны быть поданы судейской бригаде одновременно. Возможна досрочная подача. Опоздание штрафуются. Шеф команды проводит презентацию меню (блюд) членам жюри в течение одной минуты.

## ПРИЗОВОЙ ФОНД

Все участники соревнования получают «Диплом участника».

На всех этапах соревнований во всех номинациях призеры и победители награждаются медалями и кубками, дипломами, подарками от оргкомитета и спонсоров соревнований.

Организаторы и спонсоры учреждают специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет оргкомитет.

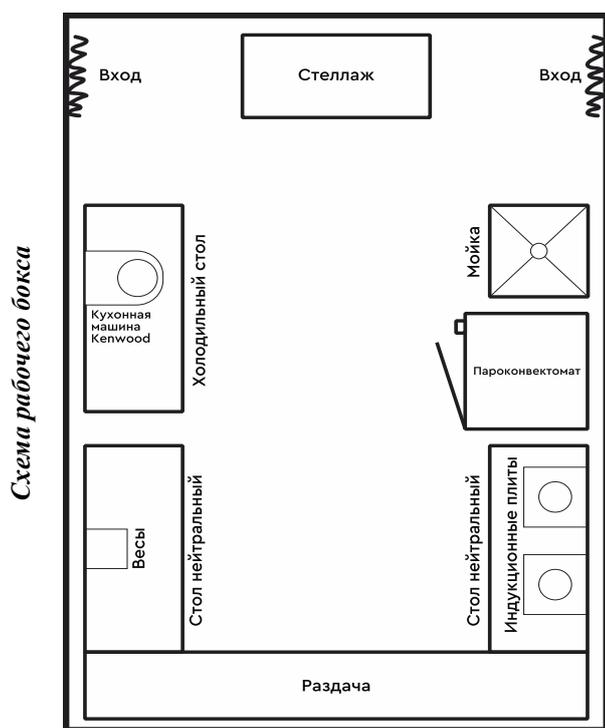
Победители чемпионата получают специальный приз: стажировку в престижном образовательном центре.

## ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

### к регламенту Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Russe 2025

18-20 марта 2025 года, Москва, «FOOD-EXPO», выставочный центр «Крокус Экспо». Московская область, г. Красногорск, ул. Международная, д. 20 (ЭКСПО-3)

## ОБОРУДОВАНИЕ БОКСА И ИНВЕНТАРЬ



### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- ✓ Размер рабочего бокса – 3 х 4 метра.
- ✓ Дополнительное собственное электрическое оборудование в бокс должно быть согласовано с организаторами не позднее 13 марта 2025. Мощность этого оборудования в сумме не должна превышать 2 кВт.
- ✓ Использовать азот в работе допускается с соблюдением всех норм безопасности: перчатки для работы с азотом и защитные очки.
- ✓ Использование профессиональных газовых горелок допустимо. Использование «туристических» горелок (газ и горелка разделны) - не допустимо.
- ✓ Профессиональные СМОК-ганы допускаются.
- ✓ Использование щепы (можно замоченной) допустимо с профессиональным СМОК-ганом. До старта предъявить техническим судьям.
- ✓ Недопустимо использовать оборудование с открытым (закрытым) горением угля или дров.

### ДОПУСКАЕТСЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### НЕ ДОПУСТИМО



Перчатки и очки для работы с азотом



Горелка профессиональная



СМОК-ган



Угольный гриль

## ОБЩИЙ ВИД ЗАСТРОЙКИ ЗОНЫ СОРЕВНОВАНИЙ



## ОБЩИЙ ВИД РАБОЧЕГО БОКСА



## ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ

ОБОРУДОВАНИЕ В КАЖДОМ БОКСЕ	
Индукционная плита настольная	2
Пароконвектомат GN 1/1 6 уровней	1
Стол нейтральный с полкой	2
Стол холодильник	1
Мойка нерж 600/600	1
Сталлаж 4 уровня нерж	1
Кухонная машина КЕНВУД	1
Весы кухонные	1
ИНВЕНТАРЬ В КАЖДОМ БОКСЕ	
Сотейники нерж HS d18	2
Сотейники нерж HS d16	2
Сотейники нерж HS d14	2
Сковорода индукц.антипригар. D22	1
Сковорода индукц.антипригар. D24	1
Сковорода индукц.антипригар. D26	1
Дуршлаг	1
Доска 1 зелен	1
Доска 1 красная	1
Доска 1 синяя	1
Доска 1 белая	1
Доска 1 желтая	1
Ящики ( пластик 18л)	2
КОНТЕЙНЕР Д/МУСОРА 50Л	2
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МУСОРА 25Л	1
Огнетушитель	1

ГАСТРОЕМКОСТИ В КАЖДОМ БОКСЕ	
МИСКА ЕВРОП., 35СМ НЕРЖ.СТ.НС	3
МИСКА ЕВРОП., 25СМ НЕРЖ.СТ.НС	3
МИСКА ЕВРОП., 21СМ НЕРЖ.СТ.НС	2
GN 1/2 - 40мм	3
GN 1/3 - 40мм	3
GN 1/6 - 60мм	3
ПОСУДА В КАЖДОМ БОКСЕ	
Тарелки для подачи блюд 26 см	18
ОБОРУДОВАНИЕ В ОБЩЕЙ ЗОНЕ	
Микроволновая печь	2
Морозильный ларь	1
Шокер	1
Стеллаж	4
Холодильник	1
Слайсер	1
Мясорубка электрическая	1
Соковыжималка для цитрусовых, эл	1
Вакуумный аппарат	1
Соковыжималка для овощей, фруктов	1
Аптечка (на всех)	1



Образец тарелки  
диаметром 26 см



НАЦИОНАЛЬНАЯ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ



## ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

### к регламенту Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Russe 2025

18-20 марта 2025 года, Москва, «FOOD-EXPO», выставочный центр «Крокус Экспо». Московская область, г. Красногорск, ул. Международная, д. 20 (ЭКСПО-3)

## ПРОДУКТЫ: РАЗРЕШЕННЫЙ СОСТАВ И ПОДГОТОВКА

**Чемпионат проводится компанией METRO Cash&Carry и Национальной Ассоциацией Кулинаров под эгидой Всемирной Ассоциации Кулинаров WorldChefs.**

Правила подготовки и использования продуктов установлены в соответствии с мировыми стандартами проведения кулинарных чемпионатов с дегустацией.

Команды соревнуются в номинации **«Национальный обед, кухни народов России, блюда в ресторанной подаче»** с использованием **обязательных наборов продуктов, предоставленных организаторами.**

Непосредственно перед стартом команды получают одинаковые наборы продуктов, предоставленных компанией METRO и спонсорами чемпионата. Использование собственных продуктов из обязательного списка **категорически не допускается.**

Кроме выдаваемых обязательных продуктов, участники могут пользоваться продуктами с общей «ГОРКИ», предоставленной METRO или принести собственные дополнительные продукты и ингредиенты.

Список продуктов «ГОРКИ» (набор специй и стандартных повседневных продуктов) будет выдан участникам в момент регистрации команды.





НАЦИОНАЛЬНАЯ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ



## ПРАВИЛА РАБОТЫ С СОБСТВЕННЫМИ ПРОДУКТАМИ.

**ВАЖНО!** Использование полуфабрикатов не разрешается, кроме разрешенных полуфабрикатов, указанных в настоящем приложении.

1. Овощи, грибы, фрукты, салат, зелень могут быть вымытые, очищенные, но только сырые, не резанные и не смешанные.
2. Не допускается никаких овощных и фруктовых пюре. Так же не допускаются принесенные с собой овощные и фруктовые соки, все соки готовятся в боксе.
3. Консервированные овощи не допускаются к использованию кроме указанного ниже ограниченного списка:
  - Томатная паста, оливки/маслины, каперсы, артишоки, ламинарии, вяленые томаты, квашеная капуста соленые огурцы/корнишоны, фасоль белая/красная, горошек и кукуруза промышленного производства могут быть использованы в приготовлении.
  - Квашеная капуста, черемша, чеснок и папоротник может быть собственного посола. Такие продукты необходимо предъявить техническим судьям до начала соревнований с указанием даты изготовления и сроков годности продукта.
4. Разрешается использовать любые свежие или сухие съедобные грибы.
5. Фасоль, горох и бобы могут быть предварительно замочены. Бобы могут быть очищены от кожуры.
6. Не разрешается использовать готовые соусы к использованию кроме указанного ниже ограниченного списка:
  - Соевый соус, «Тобаско», «Ворчестер», «Кимчи» промышленного производства. Такие продукты необходимо предъявить техническим судьям до начала соревнований с указанием даты изготовления и сроков годности продукта.
7. Сыры промышленного производства допускаются к использованию в приготовлении блюд. Сыры, приготовленные собственноручно в рабочем боксе, во время соревнования допускаются к использованию. Домашние сыры, приготовленные заранее за пределами рабочего бокса, на которых невозможно идентифицировать сроки изготовления и сроки хранения не допускаются к использованию.
8. Рыба может быть очищена от чешуи и выпотрошена, но не разделана и должна быть представлена до начала соревнования техническому жюри целой - с головой или без, но на костях.
9. Моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными. Ракообразные должны быть сырыми и в панцире.
10. Не разрешается использовать рыбные консервы кроме указанного ниже ограниченного списка:
  - Икра, тунец в собственном соку, сельдь, анчоусы промышленного производства могут быть использованы в приготовлении. Такие продукты необходимо предъявить техническим судьям до начала соревнований с указанием даты изготовления и сроков годности продукта. Икра и рыба собственного посола не допускается к использованию в приготовлении блюд.
11. Любые мясные консервы, готовые паштеты типа фуа-гра, а также грибные пасты не допускаются. Полуфабрикаты мясные и рыбные промышленного и собственного



НАЦИОНАЛЬНАЯ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ



производства типа колбас в/к, бекона в/к и с/к, копченой рыбы, вяленого мяса и птицы не допускается. Разрешается использовать портативные коптильни и специальное оборудование для копчения. Не разрешается коптить в пароконвектомате.

12. Мясо/птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны. Филе не порционное, не нарезанное. Мясо в виде фарша не допускается. Кости могут быть порублены на малые куски. Колбаса должна быть приготовлена исключительно во время соревнований.
13. Разрешается использовать жир животного происхождения: жировая сетка, курдюк, подкожный жир животных и птиц в сыром виде.
14. Разрешается использовать заранее приготовленный бульон, при этом он должен быть не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.). Судьям необходимо представить на пробу горячие и холодные образцы.
15. Принесённые яйца не допускаются. Обязательно использовать яйца только продуктового партнера соревнований с «ГОРКИ». До использования должны быть вымыты, чистота яиц должна быть продемонстрирована судьям до начала соревнований. Допускается использованием меланжа.
16. Элементы декора на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.
17. Пищевые красители, кондурин, сусальное золото не допускаются в приготовлении или оформлении блюд.
18. Сублимированные ягоды и овощи не допускаются.
19. Допускается использование пищевых текстур/загустителей.
20. Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов.
21. Приготовление заранее безе не допускается.
22. Допускается заранее приготовленный бисквит в виде пласта.

## ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

### к регламенту Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Russe 2025

18-20 марта 2025 года, Москва, «FOOD-EXPO», выставочный центр «Крокус Экспо». Московская область, г. Красногорск, ул. Международная, д. 20 (ЭКСПО-3)

## ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ШЕФА-НАСТАВНИКА ЧЕМПИОНАТА ЮНИОРОВ

**Шеф-наставник является руководителем команды юниоров чемпионата и обязан:**

1. Участвовать в подготовке команды, включая подбор команды и распределение ролей, её регистрацию, составление меню, подбор продуктов для конкурса, составление заявок на внос дополнительного оборудования, получение пропусков и формы, участие в жеребьёвке.
2. Во время подготовки команды в зоне чемпионата перед началом работы организовывать рабочие места и предъявлять техническим судьям бокса и продукты на проверку.
3. После старта руководить работой команды любым способом, находясь исключительно вне бокса. Шеф-наставник не имеет права заходить в бокс и непосредственно участвовать в приготовлении блюд. Его действия ограничиваются контролем и координацией работы команды с внешней стороны бокса.
4. Направлять работу волонтеров, организуя их помощь команде в пределах их компетенций.
5. Организовывать выдачу блюд из зоны выкладки на стол судьям, при этом не участвуя в выкладке лично.



6. Проводить лично презентацию меню судьям.
7. Отвечать за соблюдение санитарных норм и безопасность, контроль качества работы и мотивацию команды.
8. Быть одетым в белый китель без нашивок.



НАЦИОНАЛЬНАЯ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ



---

**Шеф-наставник является руководителем команды юниоров чемпионата и имеет право:**

- Вмешиваться в работу команды и заходить внутрь бокса только если это необходимо для обеспечения безопасности.
- На любую коммуникацию с оргкомитетом по любому вопросу, связанному с соревнованиями.
- Выходить с командой на церемониях открытия, награждения и закрытия.

**Смысл работы шефа-наставника во время подготовки и участия в соревнованиях состоит в:**

- Обучении команды юниоров кулинарным техникам и развития у них навыков системной командной работы в условиях ограниченного времени.
- Контроле качества и безопасности на всех этапах приготовления.
- Развитии навыка соблюдения всех санитарных норм.
- Обучении правильному использованию оборудования и ингредиентов.
- Обучении организации рабочего места.
- Оказании моральной поддержки участникам, снижении стресса во время соревнований.



НАЦИОНАЛЬНАЯ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ



## ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

### к регламенту Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Russe 2025

18-20 марта 2025 года, Москва, «FOOD-EXPO», выставочный центр «Крокус Экспо». Московская область, г. Красногорск, ул. Международная, д. 20 (ЭКСПО-3)

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ

Оценка работы команды ведется по 100-балльной системе, в которой:

**10 БАЛЛОВ** – гигиена, организация рабочего места (mise en place), рациональное использование продукта.

**25 БАЛЛОВ** – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда.

**15 БАЛЛОВ** – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации.

**50 БАЛЛОВ** – вкус блюда.

**Выставление оценок осуществляется исходя из принципов и по правилам Всемирной ассоциации кулинаров WorldChefs.**

Каждое блюдо в составе меню оценивается исходя из 100 баллов. Далее результат суммы баллов по всем блюдам делится на количество блюд, и таким образом каждый судья получает среднюю оценку по меню. Далее суммируются очки команды от каждого судьи и делится на количество судей.

Судьи, участвовавшие в подготовке команды любым способом, не имеют права на выставление очков. В случае большого расхождения оценки между судьями, руководитель судейской бригады проводит совещание с выставившими самую высокую и самую низкую оценку. При отсутствии единого мнения обе оценки не принимаются в расчет.

Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с временным регламентом. Задержка наказывается снижением суммарного результата команды на 1 балл за каждую 1 минуту опоздания.

**Примеры системы оценки и результаты прошлых лет с фотографиями будут высланы участникам, прошедшим регистрацию.**

## ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

### к регламенту Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Russe 2025

18-20 марта 2025 года, Москва, «FOOD-EXPO», выставочный центр «Крокус Экспо». Московская область, г. Красногорск, ул. Международная, д. 20 (ЭКСПО-3)

## ФОРМА ОДЕЖДЫ И ГИГИЕНА

Чемпионат Chef a la Russe является системным всероссийским соревнованием, которое проводится под патронажем Всемирной ассоциации кулинаров WorldChefs, в связи с чем требования к форме и гигиене участников установлены в соответствии с мировыми стандартами проведения кулинарных чемпионатов с дегустацией.



### ПОВАРСКАЯ ФОРМА МЕЖДУНАРОДНОГО СТАНДАРТА ВНЕ БОКСА ЭТО:

- Белый глаженный чистый китель с длинными рукавами с нашивками спонсоров чемпионата. Цветная форма не допускается. Любые нашивки кроме спонсорских не допускаются.
- Чёрные брюки (юбка). Цветные брюки и любые джинсы запрещены.
- Поварской колпак любой формы и сетка, удерживающая волосы. Для носящих бороду – сетка для бороды.
- Профессиональная нескользящая обувь без каблука с закрытым мыском.
- Во время работы в боксе дополнительно должен быть фартук.



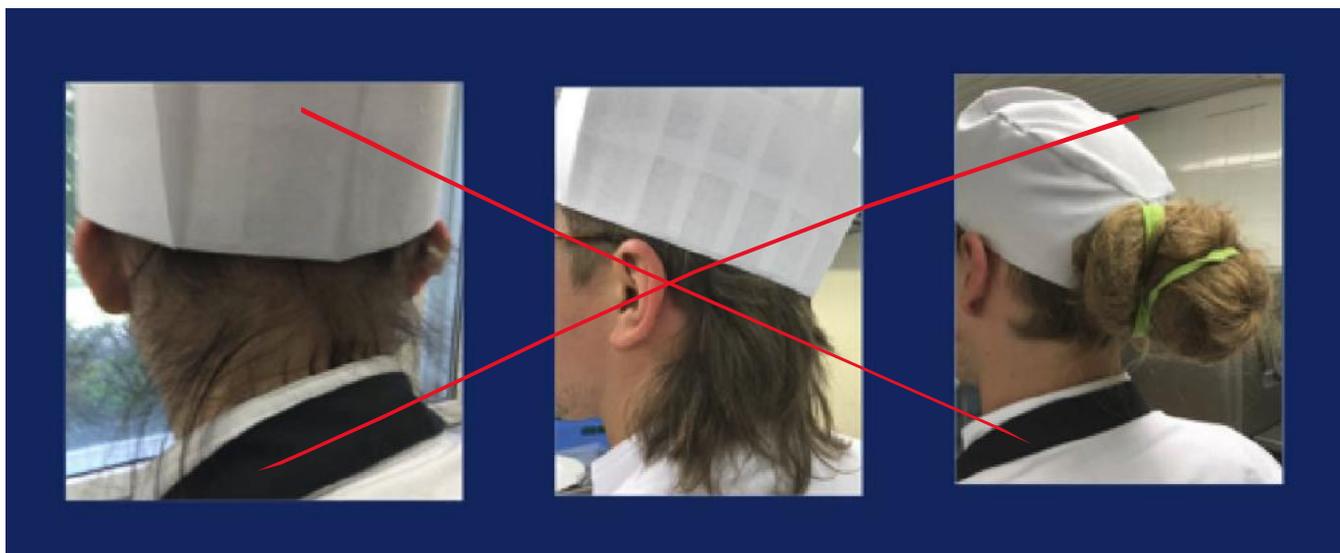
- Участник чемпионата находясь в зоне проведения соревнований в любой день (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму.
- Организаторы соревнований выдают всем участникам обязательные для ношения китель, фартук и поварской колпак.

### ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Ношение участниками формы с нашивками или надписями других мероприятий, а также любых значков и наград.
- Ношение в составе формы тренировочных, джинсов, кроссовок, кедров и прочей непрофессиональной одежды или обуви.

### КРОМЕ ЭТОГО:

- Во время работы в боксе любые украшения, находящиеся в зоне видимости (браслеты, чётки, серьги, кольца, наручные часы), кроме одного обручального кольца.
- Борода должна быть закрыта сеткой.
- Волосы должны быть убраны под колпак и под сетку.



*Фото ошибок в головных уборах*

- Ногти должны быть чистыми, коротко стрижены, не покрытые лаком.
- Наличие действующей медицинской книжки обязательно.



НАЦИОНАЛЬНАЯ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ



## ПРИЛОЖЕНИЕ № 6

### к регламенту Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Russe 2025

18-20 марта 2025 года, Москва, «FOOD-EXPO», выставочный центр «Крокус Экспо». Московская область, г. Красногорск, ул. Международная, д. 20 (ЭКСПО-3)

## ТАЙМИНГ ЧЕМПИОНАТА

**18 МАРТА 2025 г.**

### НОМИНАЦИЯ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД». ПРОФЕССИОНАЛЫ

08:00 – Открытие павильона для входа участников.

08:30 – Проверка оборудования боксов техническими судьями.

08:45 – Старт подготовки первой смены.

#### Тайминг работы первой смены

Бокс	Старт	Финиш
<b>1</b>	09:00	10:30
<b>2</b>	09:10	10:40
<b>3</b>	09:20	10:50
<b>4</b>	09:30	11:00
<b>5</b>	09:40	11:10
<b>6</b>	09:50	11:20
<b>7</b>	10:00	11:30
<b>8</b>	10:10	11:40
<b>9</b>	10:20	11:50
<b>10</b>	10:30	12:00

12:00-12:30 – Оценка жюри, обратная связь командам от судейской бригады.

12:30 – Торжественное открытие чемпионата. Приветственное слово Президента НАК и генерального директора METRO (30 мин.)

13:05 – Старт подготовки второй смены.

#### Тайминг работы второй смены

Бокс	Старт	Финиш
<b>1</b>	13:20	14:50
<b>2</b>	13:30	15:00
<b>3</b>	13:40	15:10
<b>4</b>	13:50	15:20
<b>5</b>	14:00	15:30
<b>6</b>	14:10	15:40
<b>7</b>	14:20	15:50
<b>8</b>	14:30	16:00
<b>9</b>	14:40	16:10
<b>10</b>	14:50	16:20

16:30-17:00 – Оценка жюри, обратная связь командам от судейской бригады.

17:00-17:30 – Торжественное награждение участников первого дня чемпионата.

18:00 – Закрытие выставочного павильона.



НАЦИОНАЛЬНАЯ  
АССОЦИАЦИЯ  
КУЛИНАРОВ



19 МАРТА 2025 г.

### НОМИНАЦИЯ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД». ПРОФЕССИОНАЛЫ

08:00 – Открытие павильона для входа участников.

08:30 – Проверка оборудования боксов техническими судьями.

08:45 – Старт подготовки третьей смены.

#### Тайминг работы третьей смены

Бокс	Старт	Финиш
1	09:00	10:30
2	09:10	10:40
3	09:20	10:50
4	09:30	11:00
5	09:40	11:10
6	09:50	11:20
7	10:00	11:30
8	10:10	11:40
9	10:20	11:50
10	10:30	12:00

12:00-12:30 – Оценка жюри, обратная связь командам от судейской бригады.

12:45 – Старт подготовки смены юниоров.

### НОМИНАЦИЯ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОБЕД». ЮНИОРЫ.

#### Тайминг работы смены

Бокс	Старт	Финиш
1	13:00	14:30
2	13:10	14:40
3	13:20	14:50
4	13:30	15:00
5	13:40	15:10
6	13:50	15:20
7	14:00	15:30
8	14:10	15:40
9	14:20	15:50
10	14:30	16:00

16:00-17:00 Оценка жюри, обратная связь командам от судейской бригады.

17:00-17:30 Торжественное награждение участников второго дня чемпионата

18:00 закрытие выставочного павильона.

20 МАРТА 2025 г.

### Номинация «Национальный обед, финал. Черный ящик». Профессионалы.

09:00 – открытие павильона для входа участников.

09:30 – проверка оборудования боксов техническими судьями.

09:45 – Старт подготовки финалистов в боксах.

10:00 – Общий старт десяти команд.

12:00-13:00 – Оценка жюри, обратная связь командам от судейской бригады.

13:30 – Награждение победителей и торжественное закрытие чемпионата.