

РЕГЛАМЕНТ ВСЕРОССИЙСКОГО КУЛИНАРНОГО ЧЕМПИОНАТА CHEF A LA RUSSE 2026

**15-17 апреля 2026 года, Москва, выставка «HORECA Expo», учебно-выставочный
комплекс «Тимирязев Центр». Москва, Верхняя аллея, д. 6, с. 1**

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:

- **15 апреля.** Первый день отборочного этапа для профессионалов. 20 команд в две смены.
- **16 апреля.** Второй день отборочного этапа для профессионалов. 10 команд в одну смену.
- **16 апреля.** Соревнование команд юниоров: студенты профильных колледжей и повара в возрасте до 21 года (на дату проведения соревнований). 10 команд в одну смену.
- **17 апреля.** 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 15 апреля 2026 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.

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

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 г. Москва, работающий на любом предприятии питания на территории города Москва, ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

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 2025 года на кулинарных соревнованиях, аккредитованных НАК, а также команды юниоров от оплаты регистрационных сборов освобождаются.



КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- Команды-победители региональных кулинарных чемпионатов, проведенных в 2025 году под эгидой НАК, получают право участвовать вне конкурса заявок при подаче своей заявки до 25 декабря 2025 года. Прием заявок с регистрационным взносом осуществляется на сайте <https://chefalarusse.ru> до 25 января 2026 года.
- При подаче заявки на сайте <https://chefalarusse.ru> необходимо: указать фио участников команды, контактные данные, точные размеры для пошива униформы и загрузить портретные фотографии всех членов команды в белой поварской форме, в формате jpeg с разрешением не менее 300 dpi.
- До 10 февраля 2026 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 14 апреля в 15:30 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, тремя индукционными плитами с одной зоной нагрева, холодильным столом, погружным блендером, погружным термостатом, планетарным миксером, многофункциональной кухонной машиной, электронными весами. На время проведения соревнований участникам предоставляется следующая посуда и инвентарь: доски, сотейники, миски, сковороды, поддоны, 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 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.

Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на тарелках, предоставленных организатором (классические плоские белые тарелки с бортиком диаметром 26 см, 18 шт. на команду). 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 14 апреля 2026 года. Команды стартуют с десятиминутным интервалом.

Даты проведения этапов соревнований:

- **15 апреля.** Первый день отборочного этапа для профессионалов. 20 команд в две смены.
- **16 апреля.** Второй день отборочного этапа для профессионалов. 10 команд в одну смену.
- **17 апреля.** 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.
Основной продукт: палтус, филе.
Обязательные дополнительные продукты: кабачок и яблоко.
- **Горячее блюдо с гарниром** с обязательным использованием основного продукта.
Основной продукт: Тушка кролика.
Обязательные дополнительные продукты: белые грибы и корень сельдерея.
- **Десерт** с обязательным использованием основного продукта.
Основной продукт: ряженка.
Обязательные дополнительные продукты: мед и облепиха.

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.

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.

Участникам запрещается пользоваться телефонами и любыми письменными (предварительными) наработками рецептов!

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.

ПРАВИЛА СОРЕВНОВАНИЙ ЮНИОРОВ

Номинация конкурса:

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

Дата проведения соревнований: 16 апреля 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: Тушка кролика, белые грибы и корень сельдерея.

Соус и два гарнира к основному блюду обязательны.

- **Десерт.**

Обязательные продукты: ряженка, облепиха и мед.

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 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.

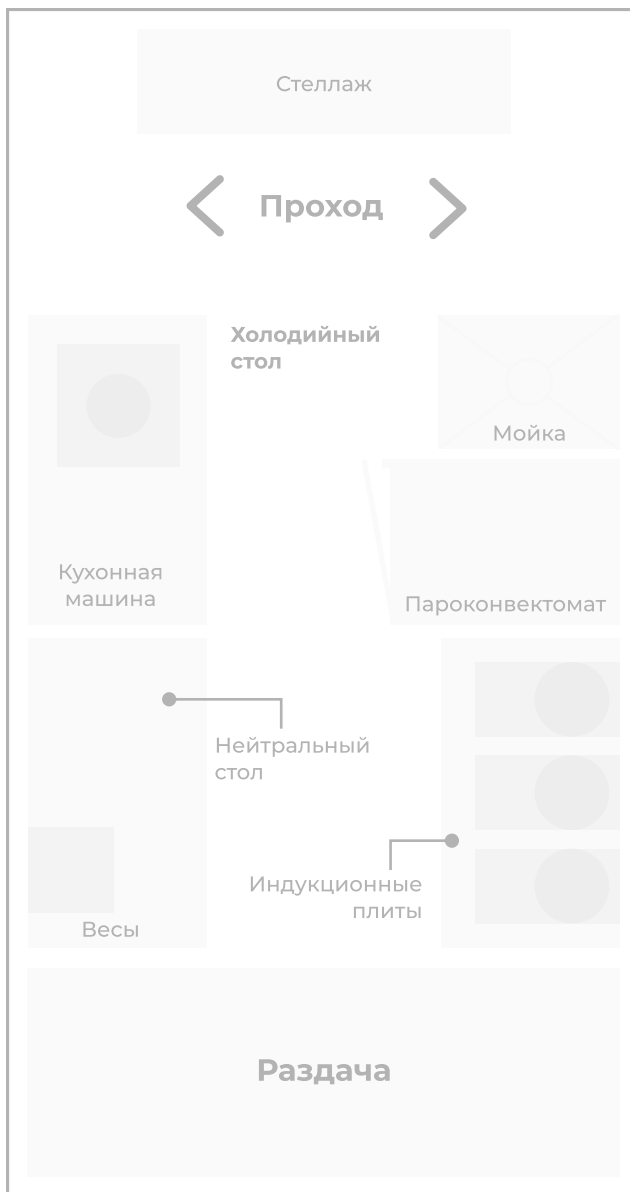
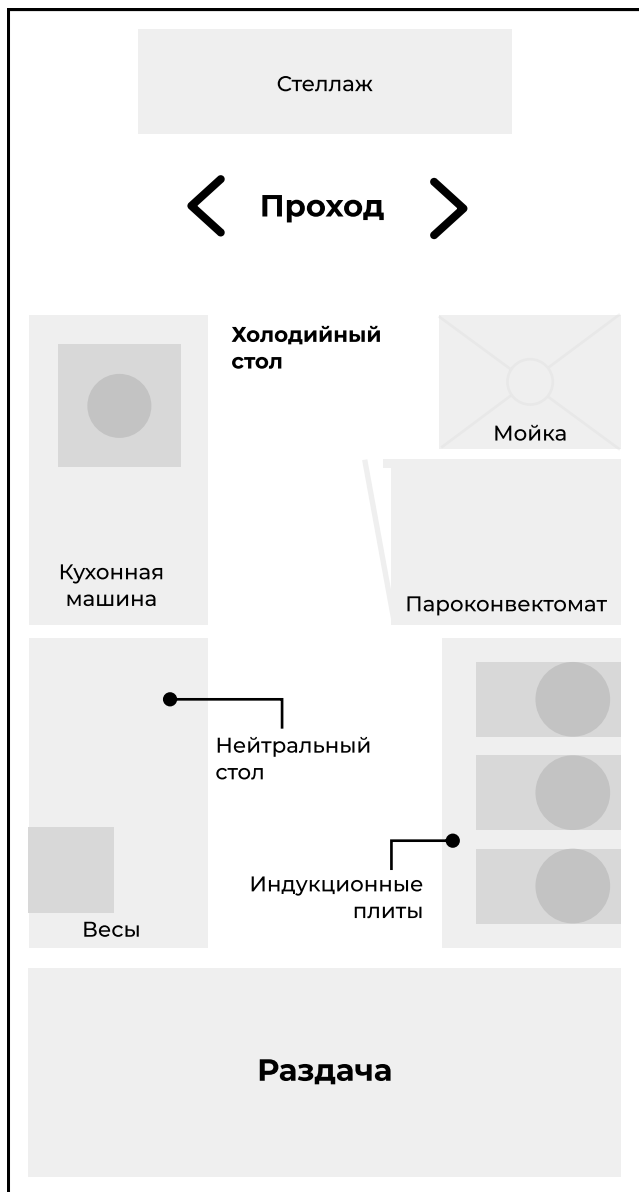
Победители чемпионата получают специальный приз: стажировку в престижном образовательном центре.

ОБОРУДОВАНИЕ БОКСА И ИНВЕНТАРЬ

- Размер рабочего бокса – 3 x 4 метра.
- Дополнительное собственное электрическое оборудование в бокс должно быть согласовано с организаторами не позднее 10 апреля 2026 г. 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 раздельны) 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.



СХЕМА РАБОЧЕГО БОКСА



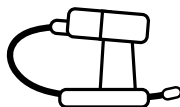
ДОПУСКАЕТСЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Перчатки и очки
для работы с азотом



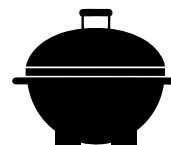
Горелка
профессиональная



СМОК-ган



**НЕ ДОПУСКАЕТСЯ
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**



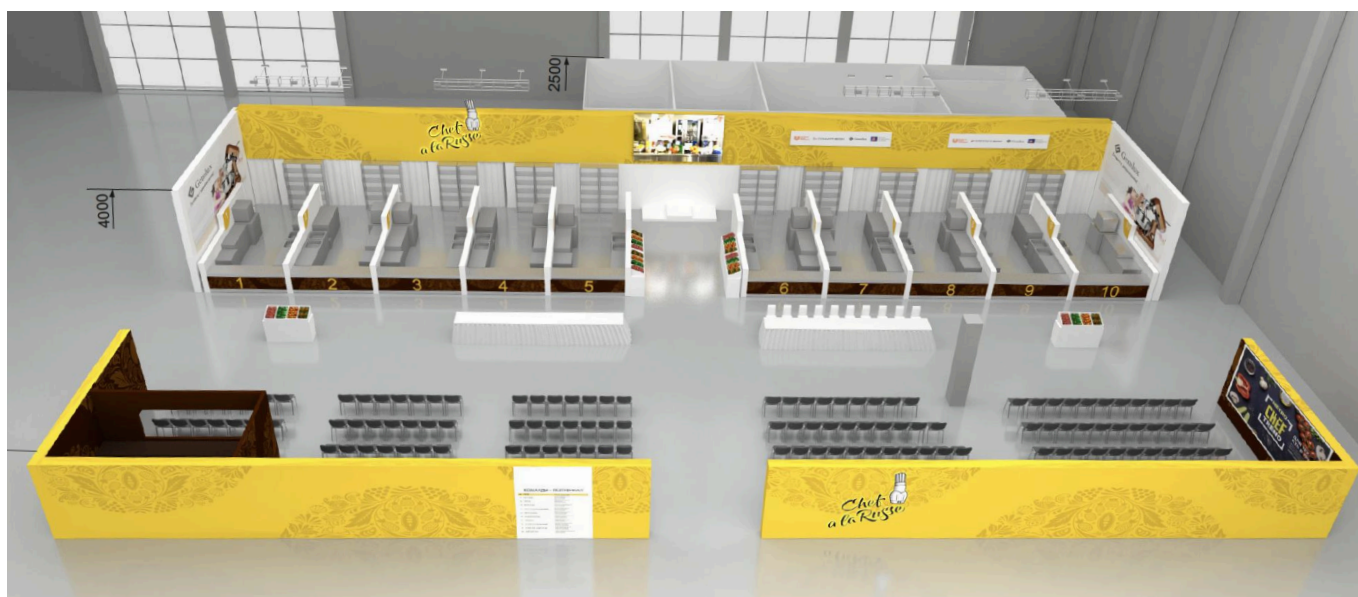
Угольный гриль



ОБЩИЙ ВИД РАБОЧЕГО БОКСА



ОБЩИЙ ВИД ЗАСТРОЙКИ ЗОНЫ СОРЕВНОВАНИЙ



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ БЛЮД Образец тарелки диаметром 26 см



ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ_В КАЖДОМ БОКСЕ

1. Индукционная плита настольная с одной зоной нагрева _3
2. Пароконвектомат «Abat» (ПКА6-1/1ПП2) _ 1
3. Подставка под пароконвектомат - 1
4. Рабочий стол, открытый, со сплошной нижней полкой _2
5. Стол холодильный среднетемпературный _1
6. Мойка (нержавеющая сталь, 600 x 600 мм) _1
7. Стеллаж, 4 полки («Gastrorag» 1836-72) _1
8. Кухонная машина «Kenwood»_1
9. Весы кухонные, электронные (5 кг x 1 г)_1
10. Погружной термостат «Gemlux» GL-SV800BLR (ручной су-вид + гастроемкость)_1
11. Блендер погружной_1
12. Сотейники (нержавеющая сталь, HS, D18)_2
13. Сотейники (нержавеющая сталь, HS, D16)_2
14. Сотейники (нержавеющая сталь, HS, D14)_2
15. Сковорода для индукционной плиты с антипригарным покрытием (D22)_1
16. Сковорода для индукционной плиты с антипригарным покрытием (D24)_1
17. Сковорода для индукционной плиты с антипригарным покрытием (D26)_1
18. Дуршлаг_1
19. Доска разделочная (зеленая)_1
20. Доска разделочная (красная)_1
21. Доска разделочная (синяя)_1
22. Доска разделочная (белая)_1
23. Доска разделочная (желтая)_1
24. Ящики (пластик 18 л)_2
25. Контейнер для мусора (50 л)_2
26. Контейнер для мусора (25 л)_1
27. Огнетушитель_1
28. Миска европ. (35 см, нержавеющая сталь HS)_3
29. Миска европ. (25 см, нержавеющая сталь HS)_3
30. Миска европ. (21 см, нержавеющая сталь HS)_2
31. Гастроемкость GN 1/2 (40 мм)_3
32. Гастроемкость GN 1/3 (40 мм)_3
33. Гастроемкость GN 1/6 (60 мм)_3
34. Поддон «Gastrorag» TG11020_1
35. Поддон «Gastrorag» TG11040_1
36. Поддон «Gastrorag» 11100_1
37. Поддон «Gastrorag» TG12040_2
38. Поддон «Gastrorag» TG13040_2
39. Тарелки для подачи блюд (26 см)_18

ОБОРУДОВАНИЕ В ОБЩЕ ЗОНЕ

1. Шкаф шоковой заморозки (ШОК-10-1/1, серия Light)_1
2. Микроволновая печь, настольная с грилем_2
3. Слайсер «Gastrorag» (HBS-220)_2
4. Вакуумная упаковочная машина, настольная («Gemlux» GL-VS-169S)_2
5. Поддон «Gastrorag» 12150_2



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.



ПРАВИЛА РАБОТЫ С СОБСТВЕННЫМИ ПРОДУКТАМИ

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

- Овощи, грибы, фрукты, салат, зелень могут быть вымытые, очищенные, но только сырые, не резанные и не смешанные.
- Не допускается никаких овощных и фруктовых пюре. Так же не допускаются принесенные с собой овощные и фруктовые соки, все соки готовятся в боксе.
- 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.
- Разрешается использовать любые свежие или сухие съедобные грибы.
- Не допускается использование сгущенного молока любого вида.
- Не допускается использование консервированных фруктов.
- Разрешается использование сухофруктов.
- Фасоль, горох и бобы могут быть предварительно замочены. Бобы могут быть очищены от кожуры.
- Не разрешается использовать готовые соусы кроме следующих: соевый соус, горчица, хрен, васаби, «Тобаско», «Ворчестер», «Кимчи» промышленного производства. Такие продукты необходимо предъявить техническим судьям до начала соревнований с указанием даты изготовления и сроков годности продукта.
- 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.
- 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.
- Моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными. Ракообразные должны быть сырыми и в панцире.
- Не разрешается использовать рыбные консервы кроме следующих: 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 допускаются к использованию в приготовлении блюд.
- Любые мясные консервы, готовые паштеты, например, фуа-гра, а также грибные пасты не допускаются. Полуфабрикаты мясные и рыбные промышленного и собственного производства, например, колбасы в/к, бекон в/к и с/к, копченая рыба, вяленое мясо и птица не допускаются. Разрешается использовать портативные коптильни и специальное оборудование для копчения. Не разрешается коптить в пароконвектомате.



- 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.
- Разрешается использовать жир животного происхождения: жировую сетку, курдюк, подкожный жир животных и птиц в сыром виде.
- 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.
- Принесённые яйца не допускаются, в том числе подготовленный заранее желток и белок. Обязательно использовать яйца только продуктового партнера соревнований с «ГОРКИ». До использования они должны быть вымыты, чистота яиц должна быть продемонстрирована судьям до начала соревнований. Допускается использование меланжа промышленного производства.
- Элементы декора на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.
- Не допускаются заранее приготовленные чипсы из кожи рыбы, птицы.
- Пищевые красители, кандурин, сусальное золото не допускаются в приготовлении или оформлении блюд.
- Сублимированные ягоды и овощи не допускаются.
- Допускается использование пищевых текстур, загустителей.
- Приготовление заранее безе, бисквита не допускается.
- Не допускается использование заранее приготовленного теста (вне рабочего бокса) различных видов.
- Исключение: слоеное бездрожжевое тесто и тесто филло можно взять с продуктовой «ГОРКИ» от партнера.
- Промышленная упаковка и стеклянная посуда (вино, масло и т.п.) не допустима на рабочем столе у повара, при этом она допустима в зоне хранения на стеллаже или в холодильнике. При необходимости хранить запасы на рабочем столе на рабочей поверхности требуется перекалывание (переливание) продуктов в не стеклянную тару.

Запрещенные продукты и полуфабрикаты изымаются судьями до старта команды!!!



ПРИЛОЖЕНИЕ № 3 К РЕГЛАМЕНТУ ВСЕРОССИЙСКОГО КУЛИНАРНОГО ЧЕМПИОНАТА CHEF A LA RusSE 2026

ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ШЕФА-НАСТАВНИКА ЧЕМПИОНАТА ЮНИОРОВ

Шеф-наставник является руководителем команды юниоров чемпионата и обязан:

1. Участвовать в подготовке команды, включая подбор членов команды и распределение ролей, регистрацию команды, составление меню, подбор продуктов для конкурса, составление заявок на внос дополнительного оборудования, получение пропусков и формы, участие в жеребьевке.
2. Во время подготовки команды в зоне чемпионата перед началом работы организовывать рабочие места и предъявлять техническим судьям бокс 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.

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.
- Развитие навыка соблюдения всех санитарных норм.
- Обучении правильному использованию оборудования и ингредиентов.
- Обучении организации рабочего места.
- Оказании моральной поддержки участникам, снижении стресса во время соревнований.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4 К РЕГЛАМЕНТУ ВСЕРОССИЙСКОГО КУЛИНАРНОГО ЧЕМПИОНАТА CHEF A LA RUSSE 2026

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ

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

5 БАЛЛОВ - Организация рабочего места (mise en place) и взаимодействие членов команды на площадке

Оцениваются следующие параметры:

- Плановая расстановка оборудования и продуктов для безаварийной работы и обслуживания.
- Правильное использование рабочего времени для обеспечения своевременного выполнения работ.
- Чистая, правильная работа.
- Организация работы во время соревнований.
- Чистота кухни после выезда.

10 БАЛЛОВ - Гигиена и пищевые отходы

Оцениваются «Пять ключей к безопасности WorldChefs на соревнованиях»:

- Поддерживать чистоту.
- Разделять сырое и вареное.
- Правильно готовить.
- Хранить продукты при безопасной температуре.
- Выбирать безопасное сырьё для производства.

20 БАЛЛОВ - Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда, инновации

Оцениваются следующие параметры:

- Максимально эффективно применённые базовые знания приготовления пищи, соответствующие современным технологиям: практично, быстро, правильные температурные режимы исключают возможность заражения.
- Для всех ингредиентов должны быть применены соответствующие техники приготовления.
- Качество рабочих навыков.
- Организация взаимодействия команды.

15 БАЛЛОВ - Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции

Оцениваются следующие параметры:

- Чистота выкладки без искусственных или несъедобных ингредиентов.
- Красивая выкладка, при этом без трудоемкого ломающегося и сложно перемещаемого дизайна.
- Образцовая сервировка для обеспечения аппетитного внешнего вида.
- Блюда меню без копирования между различными блюдами формы и цвета, а также техники приготовления ингредиентов.



50 БАЛЛОВ - Вкус блюда

Оцениваются следующие параметры:

- Блюдо должно по вкусу, качеству, количеству и ароматам должно соответствовать современным стандартам пищевой и коммерческой ценности.
- Типичный вкус пищи должен быть сохранен.
- Сезонность гарнира и соусов.
- Принцип выставления оценок соответствует правилам Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров (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 2026

ФОРМА ОДЕЖДЫ И ГИГИЕНА

Чемпионат Chef a la Russ является системным всероссийским соревнованием, которое проводится под патронажем Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров (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.

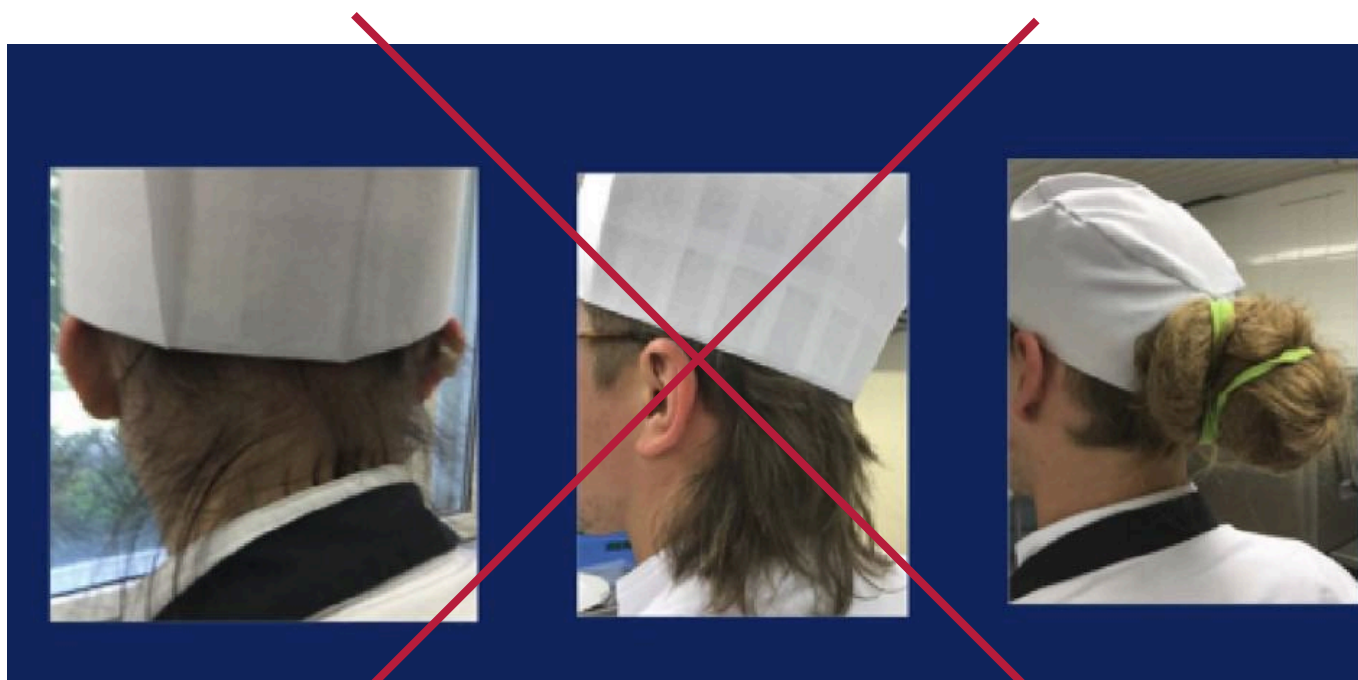


ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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

КРОМЕ ЭТОГО:

- Во время работы в боксе любые украшения, находящиеся в зоне видимости (браслеты, четки, серьги, кольца, наручные часы), кроме одного обручального кольца.
- Борода должна быть закрыта сеткой.
- Волосы должны быть убраны под колпак и под сетку.
- Ногти должны быть чистыми, коротко острижены, не покрыты лаком.
- Наличие действующей медицинской книжки обязательно.



Недопустимые варианты причесок и использования головных уборов



ПРИЛОЖЕНИЕ № 6 К РЕГЛАМЕНТУ ВСЕРОССИЙСКОГО КУЛИНАРНОГО ЧЕМПИОНАТА CHEF A LA RUSSE 2026

ТАЙМИНГ ЧЕМПИОНАТА

15 АПРЕЛЯ

- **09:00-12:00** – Командные соревнования в номинации «Национальный обед. Профессионалы». Первый полуфинал - 10 команд.
- **12:00-12:30** – Оценка жюри, обратная связь участникам первого полуфинала от судей.
- **12:30** – Торжественное открытие Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Russe 2026.
- **13:30-16:30** – Командные соревнования в номинации «Национальный обед. Профессионалы». Второй полуфинал – 10 команд.
- **16:30-17:00** – Оценка жюри, обратная связь участникам второго полуфинала от судей.
- **17:00-17:30** – Церемония награждения команд-победителей первого дня.

16 АПРЕЛЯ

- **09:00-12:00** – Командные соревнования в номинации «Национальный обед. Профессионалы». Третий полуфинал – 10 команд.
- **12:00-12:30** – Оценка жюри, обратная связь участникам третьего полуфинала от судей.
- **13:00-16:00** – Командные соревнования в номинации «Национальный обед. Юниоры» - 10 команд.
- **16:00-17:00** – Оценка жюри, обратная связь командам от судей.
- **17:00-17:30** – Церемония награждения команд-победителей второго дня.

17 АПРЕЛЯ

- **10:00-12:00** – Гранд-финал командных соревнований. 10 команд-победителей отборочных дней соревнуются в номинации «Черный ящик».
- **13:00-14:00** – Оценка жюри, обратная связь командам от судей.
- **14:30-15:30** – Церемония награждения победителей и торжественное закрытие Всероссийского кулинарного чемпионата Chef a la Russe 2026.