

Лекція 1. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації.

1. Кулінарне мистецтво : історичні аспекти розвитку.

2. Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS).

3. Діяльність Асоціації кулінарів України (АКУ).

1. Кулінарне мистецтво : історичні аспекти розвитку.

Їжа є одним з найбільших насолод, які відомі людству із древніх часів.

Кулінарія є областю діяльності людини, що пов'язана з готуванням їжі. Приготувати смачні страви може кожна людина, використовуючи при цьому рецепти готування кулінарних страв.

Уже протягом декількох століть кухарі намагаються поліпшити якість приготованих страв і в цій області вони вже домоглися чималих успіхів.

Використовуючи багатий досвід своїх попередників, а також нові технології в оформленні й прикрасі страв, сучасні кухарі зі звичайних кулінарних страв можуть створювати просто шедеври мистецтва, використовуючи при цьому всю свою майстерність і фантазію.

Красиво оформлена страва не тільки притягає захоплені погляди, але й викликає в людини апетит. Як же можна прикрасити святкові страви, щоб здивувати своїх рідних і друзів?

Майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей людської діяльності. Сучасний великий досвід обробки харчових продуктів і приготування із них страв накопичувався протягом багатьох віків.

Для знаходження їжі первісні люди об'єднувались у племена, разом займались мисливством, землеробством. Примітивна кулінарія, якою вона була у первісних народів, пройшла довгий і важкий шлях свого розвитку, перш ніж, нарешті, перетворилася у вишукану кулінарну майстерність, увібравши в себе досягнення сучасної науки і техніки.

Своїм корінням кулінарія сягає найдавнішого періоду. Приготування їжі називають кулінарією. Слово «кулінарія» походить від латинського слова «culina» - кухня й означає кухонна або кухарська справа.

Мистецтво кулінарії – прадавнє з мистецтв. Його витoki сягають углиб тисячоліть, до вогнища первісної людини. Мистецтво кулінарії – це мистецтво приготування здорової і смачної страви. Їжа обов'язково має бути смачною і доставляти найбільш приємні смакові відчуття.

Про мистецтво кулінарії писали мислителі Древнього Риму, Греції і Сходу. Особливо багато кулінарних книг видавалось у Франції в 18-19 ст. придворними кухарями аристократичних домів (Карем, Ескаф'є, Кремон та ін.). Як і всяке інше мистецтво, кулінарія вимагає покликання, здібностей та наполегливої праці. Майстерним кухарем не народжуються – ним стають. І смак, і смакова пам'ять, і тонкість смакових сприйнять тренуються, розвиваються і у великих майстрів досягають високої досконалості. Досить швидко людина опановує техніку приготування їжі, всі прийоми, чим і досягає повного і багатогранного розвитку свого смаку, правильного і швидкого розуміння своїх смакових відчуттів.

Найбільший внесок в розвиток кулінарії зробили античні народи – древні греки і древні римляни. Майстерність готувати греки славили разом із поезією та музикою. В Давній Греції налічувалось близько 50 письменників, що присвятили кулінарному мистецтву сторінки своїх книг. Спеціально приготовані за їх рецептами страви призначались для учасників Олімпійських ігор, пристарілих людей, що страждали порушеннями функції шлунка і т. д.

За 2500 років людство повільно удосконалювало як свої смаки, так і тонкощі технології приготування їжі. Великий вплив на розвиток європейської кухні мала «гастрономічна» революція, завдяки якій в Європі вперше з'явилося багато невідомих на той час продуктів. Після відкриття Америки в XVI столітті англійці та іспанці вперше скуштували привезені з-за океану кукурудзу, квасолю, соняшник і томати. Але найважливішим продуктом, що змінив і збагатив кухню європейців була картопля.

У XVIII столітті кулінарія прирівнювалась до науки. Першу спробу створити наукову основу кулінарії зробили французи Ансельм Саварен та Антуан Карем, які ввели строгі пропорції, встановили певну послідовність у подачі страв та сервіруванні столу, заклали естетичні основи сучасного оформлення страв.

Примітивна кулінарія, якою вона була у первісних народів, пройшла довгий і важкий шлях свого розвитку, перш ніж, нарешті, перетворилася у вишукану кулінарну майстерність, увібравши в себе досягнення сучасної науки і техніки. З розвитком суспільства кулінарна майстерність удосконалювалася і зміцнювалася. Кулінарні рецепти багатьох страв створювались спочатку в домашніх умовах, а потім – кухарями багатих будинків і ресторанів.

У 1779 р. в Росії була видана перша оригінальна кулінарна книга «Поваренные записки» С. Друковцева, в якій автор вказував тільки назви російських національних страв.

Особливе зацікавлення викликав «Словарь поваренный. Левшина, виданий в 1795 р., в якому поряд з рецептами французької, німецької, голландської, англійської кухонь були зібрані 225 рецептур народної російської кухні. Послідовником вивчення народної кухні стала К. Авдєєва. В її праці «Ручная книга русской опытной хозяйки», яка вийшла в 1842 р., зазначалось: «Не зважаючи ні німецької, ні французької кухонь, думаю, що для нас у всіх відношеннях здоровіше і корисніше російське, рідне те, до чого ми звикли, те, що здобуто досвідом століть, передано від батьків до дітей і виправдовується місцевістю, кліматом, способом життя. Добре запозичувати чуже, хороше, але свого залишати не слід, завжди належить його вважати всьому основою!»

Перша їдальня громадського харчування була організована в 1918 р. в Петрограді, на Путилівському заводі. Приклад путилівців знайшов послідовників, і у вересні 1918 р. в Петрограді вже функціонувало близько 200-т їдалень. Швидкими темпами розширювалася мережа дитячих і шкільних їдалень. Перша фабрика-кухня була відкрита на базі ресторану «Яр» у Москві, де готували 18 тисяч обідів для дітей щоденно.

Народження кулінарного мистецтва на Русі пов'язане зі знаменитими язичницькими святами. З часом язичницькі боги були забуті, а добрі традиції – залишились. Уже в період трипільської культури (3 тис. років тому) населення Правобережної України вирощувало зернові культури – пшеницю, ячмінь, просо.

Літописи та інші писемні пам'ятки, а також археологічні розкопки свідчать про багатство і різноманітність їжі, що споживалась населенням Середньої Наддніпряни в період Київської Русі. Крім продуктів переробки зерна і різних овочів (капусти, ріпи, цибулі), до складу їжі входило м'ясо свійських тварин і птиць. Значне місце в харчуванні наших предків здавна займала й риба, серед якої слід назвати коропа, ляща, осетра, сома, вугра, щуку, в'яза. Серед рослинної їжі стародавніх слов'янських народів перше місце відводилося хлібові, який готували з житнього та пшеничного борошна на заквасці (кислий хліб) і випікали в печах. Прісне тісто вживали у вигляді галушок та інших виробів.

Засновником російської наукової кулінарії слід вважати Д. В. Каншина, пропагандиста раціонального харчування і тонкого знавця кухарської справи, автора відомої книги «Энциклопедия питания» (1885). В цій книзі вперше давались фізико-хімічні обґрунтування деяких кулінарних процесів, описувалась історія харчування народів різних часів, ставилось питання про необхідність підготовки культурних кухарів, відкриття науково-дослідних закладів і підприємств раціонального харчування.

Кулінарія довгий час залишалася кухарською справою, мистецтвом окремих людей. Наукові основи не були розроблені, не було технічної бази. У 1917 році був підписаний декрет про створення громадського харчування. Продовольча криза, що виникла влітку 1917 року, примусила владу серйозно задуматися над проблемами дешевої їжі, приготованої в одному казані.

У Москві перша їдальня відкрилась 12 квітня 1918 року, де спочатку готували 500-600 обідів на день, але досить швидко їх кількість була доведена до 1500. Стрімко розширювалась мережа дитячих та шкільних їдалень. Продовольчі органи приступили до організації фабрик-кухонь, які дали можливість перетворити

більшість їдалень у роздавальні пункти. Одним з перших такою фабрикою-кухнею став відомий ресторан «Яр» у Москві, де готувалось до 18 тисяч обідів для дітей.

У перші роки Радянської влади були створені школи кулінарного навчання, а в 1930-1931 роках – технікуми та Інститути громадського харчування.

В основу роботи вчених у галузі харчування лягли праці кращих представників світової фізіологічної науки – І. М. Сеченова, І. П. Павлова, М. Н. Шатернікова та ін. інститутом харчування розроблені норми залежно від віку, професії, клімату, вивчено ряд проблем обміну речовин в організмі, закладено основи лікувального харчування. З'являються нові види харчової сировини, які вимагають нових методів обробки, нових кулінарних рецептів.

Кухарські рецепти зібрані в спеціальний Збірник рецептур страв і кулінарних виробів, які дають можливість працювати з точним дозуванням продуктів.

Сьогодні в галузі науки про харчування працюють вчені найрізноманітніших спеціальностей. Звичайний сніданок у шкільній їдальні «проектують» нерідко з допомогою сучасних ЕОМ медичні працівники, фізіологи, економісти, дієтологи, педагоги та, звичайно кухарі. Це вони турбуються, щоб у раціоні було більше молока, сиру, яєць та каш – вівсяної, гречаної... За кожною назвою страви – розрахунок калорійності, співвідношення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів.

Прикраси страв: основні правила

Страви можна прикрасити за допомогою канапе й медальйонів, які можуть служити не тільки прикрасою основного блюда, але й окремою закускою. Прикраси дуже привертають до себе увагу, тому, не варто цим зловживати. Надлишок прикраси основної страви тільки перенасичує композицію, а також може створити непотрібну строкатість головної страви.

Прикрашаючи головні страви святкового стола, потрібно володіти не тільки художнім смаком, але ще й фантазією. Потрібно також знати, які прикраси підійдуть, наприклад, для рибної страви, а які для овочевої страви.

Також прикраси повинні сполучатися з основною стравою і тільки тоді це буде виглядати дійсно красиво й апетитно. Якщо святкова страва красива сама по

собі, то додаткові прикраси їй не потрібні. Вони можуть тільки зіпсувати красу страви.

Виготовити прикраси для страв можна з будь-яких фруктів, овочів, ягід, цитрусових і зелені. Але потрібно знати, які саме брати фрукти або овочі для прикрас. От, наприклад, занадто тендітні й соковиті овочі не підійдуть для того, щоб з них зробити прикраси, тому що не вийде вирізати саме ту форму або фігурку, що необхідна для прикраси.

Тому, потрібно не тільки мати фантазію, щоб зробити прикраси для страв, але ще й знати, які овочі й фрукти для цього необхідні. А це можна зробити завдяки кулінарним рецептам, по яких не тільки можна приготувати смачні страви, але й навчитися, як правильно їх прикрашати.

Історія української кулінарії

З давніх-давен Україна славилася своєю багатого кухнею. І понині її страви користуються популярністю не лише на Україні, а й далеко за її межами. Це зумовлено їх високими смаковими й поживними якостями, різноманітністю використовуваних продуктів та видів кулінарної обробки. Так, лише способів варіння борщу налічується більшу тридцяти, а до його складу входить близько двадцяти найменувань продуктів.

Масове харчування на сучасному етапі – це одна із важливих галузей народного господарства України. Воно об'єднує різні підприємства, які відрізняються виконавськими функціями в приготуванні і реалізації страв, обслуговування населення – їдальні, ресторани, кафе, закусочні, бари та ін. Технічний прогрес у масовому харчуванні передбачає максимальну механізацію всіх процесів праці, враховуючи і підсобні роботи.

Сучасне масове харчування розвивається в умовах реформування торгівлі та її адаптації до ринку. На сучасному етапі підприємства харчування будь-яких форм власності шукають свого відвідувача, і в перспективі вони дедалі більше і більше будуть орієнтуватися на свого потенційного клієнта. Відкриваються бари, кафе і ресторани різноманітних напрямків із різноманітною кухнею, зі своїми особливостями, стилем, інтер'єром, атмосферою. Створення таких підприємств

дедалі тісніше пов'язується з потребами споживачів, повніше відповідає попиту населення.

Українська кулінарія нараховує десятки тисяч рецептів страв, які вирізняються простотою приготування і прекрасними смаковими якостями. В усьому світі добре відомі українські страви: борщі, пампушки, галушки, вареники, коржі, калачі, гречаники, фарширована риба, шпиговане сало, печеня, буженина. Для багатьох страв характерне вмiле поєднання овочів та м'яса. Це волинські крученики, голубці з м'ясом, шпиговане м'ясо з буряками, перець, фарширований м'ясом. Особливо смачні і поживні страви з грибами: український борщ з грибними вушками, короп з грибами. Яєчня з грибами, гриби в сметані, вареники з картоплею і грибами, качка з локшиною та грибами і багато інших.

Українській кухні властиві різноманітні способи приготування: смаження, тушкування, варіння, печіння, пасерування, запікання. Особливо смачні страви, запечені у спеціальних керамічних горщиках: печеня, вареники зі сметаною, тушкова капуста, картопля з м'ясом та чорносливом, смаження.

Здавна народ України славиться гостинністю, бо «веселий гість – дому радість». Споконвіку на столі, застеленому барвистим вишитим рушником, лежав хліб, а поруч нього – сіль, які завжди для українців були святинею. Тож не дивно, що їх сприймали як єдине ціле. За старовинним звичаєм, хліб-сіль підносили дорогим гостям при зустрічі на знак великої пошани. Хлібом-сіллю запрошували до столу, ними дякували за гостинність. Сучасне національне кулінарне мистецтво зберегло й збагатило давні добрі традиції. І нині жодне родинне свято не обходиться без завиванців, кручеників, печені, смаженини, холодцю, шинки, пиріжків з капустою, сиром, м'ясом, грибами, домашньої ковбаси, голубців, вареників.

Українська кухня створювалася протягом сторіч, тому в ній відтворено не лише історичний розвиток народу, а й природно-географічні умови того чи іншого регіону, його культурно-побутові традиції, а також зумовлені ними напрями господарської діяльності. «Кожний край має свій звичай», «Що сторона, то новина», «Світ один, та різні звичаї», - говорять українські народні прислів'я. Кожному з етнографічних районів України властиві свої особливості кухні, зумовлені

географічними умовами, національними традиціями. Особливою самобутністю відзначаються етнографічні групи поліщуків та карпатських верховинців – гуцулів, лемків, бойків. Так, у гірських районах Карпат переважають страви із кукурудзяного борошна, грибів, молочних продуктів: кулешу, чир, мамалига, банош, токан, кукурудзянка, бринза, будз, гулянка, зільники, саламаха, мачанка. У низинних районах готують страви з пшеничного борошна та різних овочів. Це галушки, вареники, пироги, гомбовці, кремзлики, паприка, голомбець. У кухні поліщуків поширені страви із картоплі та овочів: коми, деруни, драцени, зрази, холодники, мачанки.

Велика увага в українській кулінарії приділяється смаковим якостям страв, тому, при їх приготуванні використовують різноманітні прянощі. Для приправи на Україні культивують кмин, цибулю, часник, хрін, м'яту, перець, чебрець, петрушку, шпинат, пастернак. Багато страв ароматизуються свіжою зеленню кропу, петрушки.

Українська народна кулінарія багата обрядовими стравами та напоями. Свята та різноманітні урочистості завжди супроводжувалися спільними обідами. Усі народні звичаї по-своєму відтворилися в кулінарії, у своєрідних стравах, більшість з яких готувалися лише на певні свята. На Україні говорили, що «Різдво гарне ковбасою, а Великдень – крашанкою».

Зимовий період – найбільше насичений в українців календарними святами. Головними святами цього циклу є Різдво та Новий рік.

У побутовому календарі зимові святки – найважливіша подія року. Різдву завжди передували старанні приготування. У цей день в різних регіонах України готували різну кількість пісних страв: сім, дев'ять або дванадцять. За народними уявленнями, різноманітна й багата їжа в цей день повинна була забезпечити добробут сім'ї у наступному році. На святій вечір намагалися приготувати щонайбільше страв із зібраного урожаю (пшениці, жита, гороху, квасолі, кукурудзи). Обов'язковою була кутя – каша з пшеничної або іншої крупи, підсолоджена медом. Для куті вибирали найкращу пшеницю або ячмінь з останнього урожаю. У різдвяне меню традиційно входили і рибні страви: пісні рибні борщі та юшки, товченики, кльоцки, смажена риба, холодець. Без риби вечеря

вважалася бідною на святковому столі майже завжди були варені гриби та грибні страви. З давніх-давен на Україні Різдво було сімейним святом. У цей день усі члени сім'ї збиралися за одним столом, а той, хто не ночував удома на Різдво чи на Новий рік, вважалася, «буде цілий рік блукати».

Серед сучасних календарних свят Новий рік відіграє особливу роль, оскільки пов'язане воно з багатовіковими традиціями і звичаями українців. Характерною особливістю новорічного свята на Україні було щедрування. Вечір під Новий рік звався «щедрим вечором». Щедрувальники обходили хати і з дозволу господаря садиби славили його і членів його сім'ї, зичили в новому році багато урожаю, всілякого добробуту, здоров'я, щастя. У святкове меню напередодні Нового року звичайно входили різноманітні пироги з сиром, м'ясом, капустою, маком та іншою начинкою, вареники із сметаною, книші, смажене поросся, печеня, ковбаса та ін. У багатьох регіонах України до цього дня обов'язково готували гречані млинці. У новорічні дні особливою популярністю користувався часник, який, за народними повір'ями, вважався найкращим засобом проти злих духів.

Найбільшим весняним святом був Великдень. Обов'язковим атрибутом цього свята була паска – обрядовий хліб, який випікали перед Великоднем із найкращих сортів борошна. До тіста додавали масло, сметану, цукор, яйця, шафран. До великодніх свят обов'язково готували традиційні крашанки, які також були обрядовою їжею. Яйця були різнокольоровими. Для цього використовувалася фарба, переважно рослинна. Найпоширенішим був відвар із цибулиння. Святковий великодній обід розпочинали з розрізання свяченої крашанки на стільки частин, скільки було членів сім'ї. Після цього починався обід, завершальним етапом якого була паска. Про багатство столу красномовно свідчить народний вислів: «Добра паска, коли при ній є окіст і ковбаска».

Українська кухня створювалася протягом багатьох років, і певною мірою відбиває історичні традиції української культури. Українські страви користуються великим попитом не лише серед населення України, а й далеко за її межами. Ресторани з українськими стравами щедро пригощають своїх споживачів в усіх куточках земної кулі. Розвиток ресторанного бізнесу в Україні є одним з

перспективних напрямів національної економіки. Світовий досвід свідчить, що готельне та ресторанне господарства розвиваються швидкими темпами. У 2006 році в країні функціонувало 56,6 тис. закладів ресторанного господарства, в яких працюють понад 200 тис. осіб.

2. Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS).

Що таке WACS: всесвітня в Парижі мережа кулінарних асоціацій, яка була заснована в жовтні 1928 року в Сорбоні в Парижі. Під час першого конгресу були присутні 65 делегатів з 17 країн, що представляли 36 національних та міжнародних асоціацій, першим почесним президентом WACS був обраним August Escoffier.

На сьогоднішній день асоціація WACS налічує 84 національних асоціації, а також кілька асоційованих членів, корпоративних та почесних. Для зручності управління та координації роботи WACS вона поділяється на 7 умовних континентів:

Америка

Африка/Середній Схід

Північна Європа

Центральна Європа

Південна Європа

Азія

Тихоокеанський регіон

Список членів WACS

Система управління WACS складається з Президента, Віце-президента, Казначая, Генерального секретаря, а також Правління, в яке входять континентальні директори кожного кулінарного континенту.

Постійно-діючий головний офіс ВАКС знаходиться в країні вибраного виконавчого колективу або у місці визначеному комітетом

Постійно-діючий офіс ВАКС відповідальний за всі архіви і документи, включаючи список Ради директорів, перелік національних шеф-асоціацій, нових

членів, надзвичайних членів, корпоративних членів, поважних членів, і список акредитованих суддів

Архіви ВАКС зберігаються у Швейцарії під наглядом Швейцарської асоціації кухарів. Однак якщо буде встановлений постійно-діючий офіс вона може служити як майбутня фінансова штаб-квартира

Офіційними мовами ВАКС є англійська, французька, німецька та іспанська. Офіційно-діловою мовою є англійська.

Логотип ВАКС

Всі повноцінні асоціації, нові, корпоративні і надзвичайні члени можуть використовувати логотип.

Ніхто інший не може використовувати логотип ВАКС, для будь-яких цілей, комерційних цілей для продажу, реклами і просування товарів, асоціацій та послуг

Національні асоціації, нові, корпоративні і надзвичайні члени, які були вилучені з списку членів, втрачають право використовувати логотип ВАКС в будь-якій формі.

Будь-яке відхилення від вище зазначених вимог використання логотипу, в будь-яких медіа-форматах будуть занотовані.

Будь-яке використання логотипу ВАКС або його складових елементів без письмового дозволу буде розглядатися як техніка плагіату і ВАКС залишає за собою право приймати відповідні дії.

ВАКС – це не політична, професійна організація, що ставить за мету підтримувати та розвивати кулінарні стандарти світової кухні. Ми досягаємо цієї мети через освіту, тренування, і професійний розвиток наших міжнародних членів. Від імені лідера в харчуванні, ВАКС репрезентує глобальну думку в усіх заходах. Що стосуються кулінарного мистецтва.

Члени – національні Асоціації

ВАКС це світовий представник груп національних Асоціацій шеф-кухарів

А кожна країна може бути представлена тільки однією асоціацією шеф-кухарів, яка має мати статус національної

В цьому значенні вислів «країна» відноситься до незалежної держави, визнаної громадськістю ВАКС

ПОЯСНЕННЯ: Всі сучасні асоціації мають відмітити, що ми маємо не кулінарний холдинговий офіс. Ми вимагаємо провести місцеві вибори, оскільки тільки bona fide кулінари мають бути обрані як керівники

Д ВАКС визнає список 196 країн. Країни, що не потрапили до списку мають звернутися до конгресу з проханням приєднання

Індивідуали є членами ВАКС через їхнє членство в національних асоціаціях, визнаних ВАКС

Всі національні асоціації, члени ВАКС залишаються незалежними в економічних та організаційних цілях.

Права та обов'язки членів:

- Відвідування конгресів та споткань ВАКС;
- Юніорські змагання і зустрічі на конгресах;
- Відвідування всіх затверджених ВАКСом змагань, ІКА Ерфурт, Базель, Люксембург, Скот Хот, Сінгапур, Чікаго, Нова Зеландія, Кубок Чорного ящика, - Світовий чемпіонат кухарів і інші

Нові члени

Афілійоване членство означає постійне, без права голосу, вступний внесок статус, на період не більше п'яти років. Це дозволить розвивати національні асоціації в нових країнах, щоб стати частиною ВАКС сім'ї, і в майбутньому стати повноцінним членом ВАКС. Афілійоване членство може бути надане тільки за підтримки поважної Національної асоціації

Надзвичайні члени

Від рекомендації Національної асоціації ВАКС або Члену Ради директорів ВАКС, Надзвичайні члени можуть звертатися за членством до ВАКС

Надзвичайні члени можуть бути як торгові Асоціації, організація або інституція

Заява на визнання для надзвичайних членів ВАКС має бути подана до Ради директорів, які, базуючись на критеріях, голосуватимуть за її приєднання

Надзвичайні члени не мають права голосу

Надзвичайні члени сплачують щорічну поточну плату до ВАКС

Після отримання офіційного надзвичайного члена ВАКС, назва члену з'являється в офіційному переліку ВАКС. Інші права включають отримання інформації про ВАКС і можливість брати участь у конгресах і інших заходах, що проводить ВАКС. ВАКС також розміщує інформацію про члена на сайті щоб підвищувати поінформованість та підвищити комунікабельність

Надзвичайні члени можуть подавати заявку на використання логотип надзвичайних членів ВАКСу

Членство може бути надано тільки за підтримки поважного Національної асоціації – члену ВАКС

Корпоративні члени

На рекомендацію від ВАКС національна Асоціація член ВАКС або Члена Ради директорів ВАКС, корпоративні члени можуть подати заявку на членство у ВАКС

Корпоративними членами можуть бути компанії

Заявка на отримання статусу корпоративного члену ВАКС. Має бути подана до Ради директорів ВАКС, яка на основі критерії, голосує за її приєднання

Корпоративні члени не мають право голосу

Корпоративні члени сплачують щорічну поточну плату до ВАКС

Після отримання статусу Корпоративного члену ВАКС, назва члену з'являється в офіційному переліку ВАКС. Інші права включають отримання інформації про ВАКС і можливість брати участь у конгресах і інших заходах, що проводить ВАКС. Корпоративні члени будуть висвічуватися на сайті і мають дозвіл на обмежений матеріал на висвячування інформації, відповідно до протоколів з Інтернет-ресурсів.

Членство може бути надано тільки за підтримки поважного Національної асоціації – члену ВАКС

Заява для Національних асоціацій

Заявка на будь-який вид членства у ВАКС має бути спочатку поданий Континентальному Директору, який вже подасть його Генеральному Секретарю, який вже буде супроводжувати процес відповідності заявки критеріям вступу до ВАКС

У випадку заявки на членство у ВАКС Національної Асоціації, скоригувати і доповнити заявку має включати документацію їх юридичної наявності, визнання Заявлена асоціація має сплатити фіксовану плату до ВАКС у той же час, коли Рада ВАКС розглядає заявку.

Під час Світового конгресу ВАКС, Рада директорів буде презентувати підтверджену заявку і Національні Асоціації голосуватимуть за приєднання нового члену до ВАКС (більшістю голосів)

Якщо країна, від якої подається заявка, вже наразі представлена Національною асоціацією у ВАКС, ВАКС має запропонувати заявнику статус надзвичайного члена

Членство може бути надано тільки за підтримки поважного Національної асоціації – члену ВАКС

Нотатка про припинення членства

За шість місяців Національна Асоціація, надзвичайного члена чи Корпоративного члена має бути поданий лист про припинення їх членства у ВАКС

Лист має бути посланий у письмовій формі на ім'я Ради директорів зазначаючи причини припинення членства

Всі фінансові внески мають сплачуватися до моменту припинення членства

Всі категорії членів ВАКС, що порушують статут ВАКС або нашкодять інтересам ВАКС або зрадять професійному статусу шеф-кухарів будуть виключатися з ВАКС. Припинення членства може бути ініційоване Радою Директорів і затверджений наступним Конгресом.

Повноцінні члени, Рада директорів, президія не можуть голосувати за будь-які заходи до конгресу. Більшість у дві третини голосів делегатів необхідна для підтвердження рішення виключення члена.

Національна асоціація, афілійовані, корпоративні, надзвичайні члени, що не сплачуватимуть свої платежі протягом двох послідовних років буде подано радою Директорів на Конгресі до виключення з членства ВАКС за несплату

Бездіяльність національної Асоціації може призвести до виборів нового більш активного члена ВАКС від даної держави, якщо поточний член:

- Не сплачує обов'язкових членських внесків;
- Не відповідає на дзвінки, факс і електронну пошту
- Не відвідує Конгрес або регіональні зібрання по неповажній причині

У цьому випадку ВАКС має право вибрати та прийняти до лав нового члена від даної країни, для її кращого репрезентування

ВАКС – національне членство

Як правило, загальні збори всіх членів проводяться що два роки у формі Конгресу

Конгрес ззивається Правлінням через оголошення за про його проведення в чотирьох офіційних мовах ВАКС. П'ятдесят один відсоток від усіх членів має бути присутнім для кворуму.

Використання доручених голосів дозволяється тільки попередньо-узгоджені програмні пункти. Використання доручених голосів не дозволятиметься на пункти, що будуть представлені протягом тривання сесії. Заявка на проведення наступного конгресу, номінації континентального директора, і номінації на президію мають подаватися не пізніше, ніж за 26 тижнів до Конгресу. Доручені голоси мають бути зазначені в програмі і викладені у письмовій формі. Тільки один голос-доручення на національну асоціацію члена дозволений

Будь-яка дискримінація проти країни, фізичної особи або групи осіб за етнічною, статевою, релігійною, політичною чи будь-якою іншою ознакою суворо забороняється і буде каратися тимчасовим припинення повноважень або виключенням

Члени країни, які хочуть змінити назву своєї асоціації мають дістати згоду від правління або звернутися за отриманням нового членства.

Кожна національна організація може бути репрезентована на конгресі одним голосом. Голосуючі делегати мусять надати повноважний лист на ім'я Генерального секретаря.

Члени національних асоціацій мотивовані відвідувати Конгрес. Всі витрати, пов'язані з участю у Конгресі покладаються на асоціацію або на членів безпосередньо.

Кожен член ВАКС – Національна Асоціація, яка не в змозі відіслати своїх представників на конгрес, має право бути представленою іншим членом ВАКС. Даний факт має бути погоджений з Генеральним Секретарем до початку Конгресу. Кожен член – Національна Асоціація може мати один додатковий (доручений) голос, окрім свого.

Як найвищий орган управління ВАКС, конгрес приймає усі найбільш важливі рішення простою більшістю голосів.

Голосування секретним бюлетенем має бути підтверджене Радою директорів чи принаймні п'яти членами ВАКС – Національними Асоціаціями, які мають право голосу.

Кожні чотири роки, делегати обирають Виконавчий комітет (Президент, Віце-Президент і Генеральний секретар. На даний час Казначей призначається Швейцарською асоціацією шеф-кухарів). Виконавчий комітет має довести свою підтримку з боку своїх Національних асоціацій. Кожні інші чотири роки, делегати обирають континентальних директорів, з згодою і підтримкою їх Національних асоціацій. Всі члени правління мають бути шеф-кухарями.

Виконавча Рада ВАКСу може звертатися до членів ВАКС, які мають право голосу через електронну пошту або Веб-сайт, про будь-які зміни у правилах чи статуті, які будуть мати безпосередню користь для організації.

Поправки до статуту мають бути доведені до членів ВАКСу за 12 тижнів до початку Конгресу, і підтверджені двома третинами голосів членів, які будуть брати участь у Конгресі, або передадуть своє право іншій Асоціації.

Конгрес є Вищим органом управління ВАКС, і тому його рішення є кінцевими. Усі складові елементи ВАКС, мають прийняти це аксіоматичне правило за демократичну істинну.

Президент призначає службу охорони, яка буде відповідати за порядок під час проведення Конгресу.

Юніорські змагання Hans Bueschkens і юніорський форум Dr Bill Gallagher мають бути складовою частиною Конгресу.

Світові змагання шеф-кухарів мають бути частиною кожного Конгресу

Правління ВАКС

Правління ВАКС має право голосувати по всіх питаннях. Воно складається з Президента, Віце-президента, Генерального Секретаря, почесного Президента, Минулого президента і семи континентальних Директорів. Президент призначає зустріч і веде засідання. Він зобов'язаний скликати засідання якщо три члени правління вимагають цього і фінансовий стан ВАКС цього дозволяє.

Правління, як правило, засідає один раз на рік.

Термін роботи Правління 4 роки.

У випадку будь-яких спорів між дійсними членами ВАКС, президент призначає члена правління зіграти роль посередника, якщо сторони бажать бути розсуджені посередником, або якщо стоять під загрозою інтереси ВАКС.

Правління ВАКС також зобов'язаний вмішуватися на свій розсуд якщо інтереси або цілісність ВАКСу під загрозою. Для цієї мети і для справедливого і рівного вирішення спірних питань, усі документи мають бути доступними для сторін даного спору. Рада директорів ВАКС приймає рішення, яке є кінцевим і не підлягає обговоренню.

Виконавчий комітет

Виконавчий комітет керує ВАКСом, до складу якого входить президент, Віце-президент, Генеральний секретар і Казначей. Виконавчий комітет розміщується в тій країні, від якої його обрали на Конгресі. Вибраний ВАКСом Президент

призначає Віце-президента, Генерального секретаря і на подання Швейцарської Асоціації шеф-кухарів – Казначея.

Президент та Віце-президент ВАКС

Президент ВАКС очолює і контролює адміністрацію та роботу ВАКС.

Якщо Президент постійно або тимчасово нездатен виконувати свої функції, тоді Віце-Президент буде представляти його до наступного Конгресу.

Виконавчий комітет разом призначає Наглядача, у випадку коли вибрана особа, члена Ради не в змозі виконувати свої обов'язки.

Президент має право призначати додаткових членів Президіуму, таких як Перший Віце-президент, віце-президент.

Генеральний Секретар ВАКС

Генеральний секретар ВАКС керує кореспонденцією ВАКС, від імені Правління ВАКС. Генеральний Секретар робить звіти, пише ремарки і веде поточну кореспонденцію ВАКС

Казначей ВАКС

Казначей ВАКС відповідальний за управління фінансовими ресурсами ВАКС, на розсуд Правління ВАКС, від імені Членів-Асоціацій ВАКС, надзвичайних членів, корпоративних членів.

Казначей зберігає та направляє постійні адресні листи всіх членів ВАКС і забезпечує безпечну безперервність бізнесу ВАКС шляхом підтримання Контактного сайту в Швейцарії. Казначей працює у тандемі з Генеральним Секретарем для досягнення цілей.

Континентальні директори ВАКС

Континентальні директори представляють території Африка-Близький Схід (1), Азія (1), Америка (1), Європа (3) і Тихоокеанський регіон (1). Континентальні директори вибираються легітимними членами-країнами даної території або континенту, що зазначені в поточному географічному переліку членства.

На альтернативних Конгресах ВАКС, в проміжку між виборами президента, легітимні дійсні національні члени вибирають Континентальних директорів на

термін чотирьох років і вони можуть призначити регіональних помічників на їх розсуд.

Континентальні директори вибираються з-поміж Національних асоціацій членів, які не належать до Виконавчого комітету ВАКС.

Континентальні директори представляють Національні Асоціації-члени їх підзвітних територій і радять Правлінню ВАКС в усіх важливих питаннях, включаючи професійні навички, питання тренінгів і організація змагань, а також нових членів.

Голова правління

На даний час Колишній президент буде автоматично обиратися, щоб виконувати функцію голосування в правлінні, в потенційності на посаді Голова Правління він буде мати за мету переходу до президіуму, фондофінансування і інших корпоративних питань.

Голові Правління може надаватися завдання керувати спеціальними завданнями чи проектами ВАКС

Комітети

Президент, у консультаціях з правлінням призначає Голову і членів комітетів, які працюють за завданнями Правління, але не довше за чотирьохрічний період. У виключних випадках, деякі комітети та члени комітетів можуть бути перепризначені. Всі дії комітетів мають бути затверджені Правлінням

Для ефективного здійснення комунікацій, член правління має бути головою чи членом комітету

Комітетам надане завдання розробляти різні шоу та заходи і тільки у виключних випадках правління може надати дозвіл на витрати на туристичні зустрічі; Більшість роботи має виконуватися електронними засобами зв'язку та конференційними дзвінками.

Комітети можуть включати:

- Кулінарний комітет
- Фінансовий комітет
- Конгресовий комітет

- Юридичний комітет
- Комітет мастер-шефів
- Освітній комітет
- Комітет маркетингу і комунікацій

Кулінарний комітет

Президент призначає кулінарний комітет. Членство кулінарного комітету складається з представників кожного головного Шоу ВАКС, включаючи військових кухарів і кондитерів.

Кулінарний комітет готує і супроводжує, управляє усіма міжнародними кулінарними виставками і змаганнями, і забезпечує подальший розвиток цих заходів. Він також наглядає за правильною роботою таких змагань і за кваліфікацією критеріїв суддів, акредитованих ВАКС і їх інструкцій

Кулінарний комітет зобов'язаний супроводжувати і адмініструвати список затверджених ВАКСом суддів

Кулінарний комітет ВАКС розглядає подані для ВАКС санкціоновані заходи

Термін діяльності Кулінарного комітету визначається Радою директорів ВАКСу.

Усі дії кулінарного комітету мають бути узгоджені з Правлінням.

Фінансовий комітет

Фінансовий комітет очолює Казначей. Фінансовий комітет перевіряє усі фінансові аспекти діяльності: поточні платежі, баланс, доходи і витрати, інвестиційні проекти.

Фінансовий комітет слідкує за проплатами дійсних членів, почесних, корпоративних і афілійованих членів ВАКС.

Фінансовий комітет готує і представляє для Правління та Конгресу періодичний фінансовий звіт і відповідає за проведення фінансового аудиту щонайменше два роки.

Фінансовий комітет має складатися з трьох-п'яти членів і можуть давати висновок на основі зовнішньої експертизи.

Комітет конгресу

Комітет конгресу має періодично оновляти заявочні форми для конгресу, отримувати їх і відображати від усіх кандидатів.

Згідно відповідності виставленим критеріям, Комітет конгресу пропонує обмежену кількість кандидатів на вступ до ВАКС для голосування.

Додатково, обов'язки включають випадкові подорожі до специфічних територій, підтвердження Конгресом зустрічей, пов'язаних з цим витрат та інших аспектів.

П'ять осіб постійно являються членами комітету Конгресу і континентального директора.

Юридичний комітет

Юридичний комітет супроводжує юриспруденцію ВАКС і клопоче про входження від членів. Він перевіряє, модифікує, пріоритизує і надає рекомендації для Правління.

Нові юридичні зміни, затверджені Правлінням, мають бути відіслані електронною поштою до всіх членів і винесені на обговорення і голосування на кожному конгресі.

Юридичний комітет складається мінімум з трьох і максимум з п'яти членів.

Комітет Майстер-шеф

Комітет майстер-шеф має за обов'язок розвивати стандарти програми Сертифікації майстер-шефів і впроваджувати їх в життя

Він буде порівнювати поточні програми комітету майстер-шефів і радити поважним країнам, якщо ВАКС надає взаємне визнання або вимагає доопрацювання та покращення програми, щоб довести програму та стандарту майстер-шеф ВАКС

Комітет майстер-шеф працюватиме з країнами – дійсними членами у розвитку програми майстер-шеф, і буде переглядати та моніторити усі поточні та нові програми майстер-шеф

Комітет майстер-шеф буде складатися виключно з Сертифікованих майстер-шефів.

Освітній комітет

Освітній комітет переглядає розвиток і впровадження усіх затверджених ВАКСом освітніх програм, включаючи Сертифікацію, ВАКС шкільні програми (формально програма тренер-тренер) і інших освітніх програм.

Освітній комітет управляє та здійснює моніторинг програм і рекомендацій до Правління щодо освітніх ініціатив.

Виключенням із повноважень Освітнього комітету є програма Сертифікації майстер-шефів.

Членство Освітнього комітету має включати експертів з наукової сфери і складатися з п'яти-семи осіб.

Голова або інший член Освітнього комітету, якщо він є майстер-шеф, має також засідати у комітеті Майстер-шеф для забезпечення прямого зв'язку між двома комітетами.

Комітет маркетингу та комунікацій

Комітет маркетингу і комунікацій має підтримувати усі ініціативи ВАКС і здійснювати –акції

Комітет маркетингу і комунікацій відповідає за формування та підтримання іміджу шеф-кухарів у світі

Комітет маркетингу і комунікацій наглядає за правильним використанням абрєвіатури і логотипу ВАКС і періодично випускати посібники для членів

Комітет маркетингу і комунікацій має складатися з трьох-п'яти членів і може проводити зовнішню експертизу.

3. Діяльність Асоціації кулінарів України (АКУ).

В середині 90-х років кулінарне мистецтво України стало переживати нову хвилю підйому. У 1997 році було створено всеукраїнську громадську організацію – Асоціація кулінарів України, яка організовує і активізує зусилля кулінарів та інших масових професій працівників ресторанного господарства України у справі підвищення культури харчування, якості та рівня вітчизняного сервісу.

Асоціацію кулінарів України зареєстровано Міністерством юстиції України 14.08.1997 р., свідоцтво № 897 статут у новій редакції затверджено 15 квітня 2004 р.

протокол № 3. Першим президентом асоціації кулінарів України став ректор Київського національного торговельно-економічного університету (КНТЕУ), академік, професор Мазаракі Анатолій Антонович. Штаб-квартира Асоціації кулінарів України знаходиться при Київському національному торговельно-економічному університеті (м. Київ).

Асоціація кулінарів України, за підтримки Європейської ради директорів WACS, асоціації кулінарів Росії і Азербайджану на 30-му конгресі WACS, у 2002 році стала дійсним членом Всесвітньої асоціації кулінарних союзів (WACS).

З 2004 року президент Асоціації кулінарів України – декан факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу КНТЕУ, професор М.І. Пересічний. Почесний президент асоціації кулінарів України – ректор КНТЕУ, академік, професор А.А. Мазаракі. Віце-президент Асоціації – генеральний директор навчально-виробничого об'єднання КНТЕУ Кутепова Раїса Григорівна. Відповідальний секретар Асоціації – асистент кафедри технології та організації ресторанного господарства КНТЕУ, кандидат технічних наук Кандалей Ольга Валентинівна.

Асоціація координує діяльність своїх територіальних осередків. До правління Асоціації входять 29 членів з 20 регіонів України.

Мета діяльності асоціації кулінарів України – організація та активізація зусиль кулінарів України у справі підвищення рівня культури харчування, якості та рівня вітчизняного сервісу.

Завдання асоціації

-всебічно сприяти розвитку національної української кухні, майстерності фахівців ресторанного господарства, підвищення рівня професійної їх підготовки, активному обміну досвідом щодо впровадження вітчизняних і світових новітніх технологій продукції ресторанного господарства, зростанню престижу масових професій;

-сприяти активному провадженню раціонального, дієтичного, профілактичного, дитячого і функціонального харчування, нових продуктів, нових технологій, нових видів обладнання;

-сприяти активному впровадженню та розповсюдженню новітніх тенденцій ресторанного сервісу, сучасних вимог до здійснення процесів обслуговування споживачів.

Членство в асоціації кулінарів України

Членами Асоціації можуть бути індивідуальні та колективні (з питань вступу до Асоціації звертатись до відповідального секретаря Федорової Діни Володимирівни за тел. 531-47-31).

Індивідуальними членами Асоціації можуть бути громадяни України, які визнають Статут, платять членські внески і беруть активну участь у роботі Асоціації.

Колективним членом можуть стати колективи підприємств, установ, організацій, закладів, які визнають Статут, розділяють мету та завдання асоціації, беруть активну участь в її діяльності і платять членські внески.

Структура Асоціації

До структури Асоціації кулінарів України входить 25 місцевих осередків, які охоплюють усі регіони країни. Асоціація об'єднує 99 колективних членів – підприємств ресторанного бізнесу України, у тому числі відомі мережі ресторанного бізнесу, а саме: "Козирна карта", "Світова карта", "XXI століття", великі готельні комплекси – ЗАТ «Готель Дніпро», ТОВ «Русь», ЗАТ «Президент-готель» та всі навчальні заклади України, що випускають фахівців такого профілю, серед них Київський національний торговельно-економічний університет, Харківський державний університет харчування і торгівлі, Донецький національний університет економіки і торгівлі, Одеська національна академія харчових технологій, Полтавський університет споживчої кооперації України тощо. Кількість членів асоціації майже 8,5 тисяч осіб.

Всесвітня Асоціація Кулінарних Союзів - це неполітична, професійна організація, покликана затверджувати та покращувати стандарти світової кулінарії. Ми досягаємо цих цілей через освіту, тренінги та професійний розвиток наших

членів по всьому світу. Від імені професійної громадськості та керівника організації WACS представляє світове бачення всіх процесів в кулінарному мистецтві.

Діяльність Асоціації

За активної участі АТ "Київський міжнародний контрактний ярмарок", Київського національного торговельно-економічного університету та Асоціації кулінарів України, протягом 2000 – 2007 рр. проведені фестивалі й чемпіонати України з кулінарного мистецтва:

- вересень 2000 р. – фестиваль "Зірки кулінарного мистецтва";
- листопад 2001 р. – перший національний чемпіонат України з кондитерської майстерності серед юніорів;
- грудень 2001 р. – II Фестиваль кулінарного мистецтва України;
- листопад 2002 р. – III Фестиваль кулінарного мистецтва України;
- березень 2003 р. – Перший молодіжний фестиваль України з кулінарної майстерності;
- листопад 2003 р. – IV Фестиваль кулінарного мистецтва України;
- жовтень 2004 р. – I Міжнародний фестиваль слов'янської кухні;
- листопад 2004 р. – V Фестиваль кулінарного мистецтва України;
- листопад 2005 р. – VI Фестиваль кулінарного мистецтва України;
- жовтень 2006 р. – II Міжнародний фестиваль слов'янської кухні;
- листопад 2006 р. – Міжнародний фестиваль з кулінарного мистецтва в Україні (взяли участь 7 країн світу: Греція, Туреччина, Грузія, Азербайджан, Молдова, Росія, Японія);
- травень 2007 р. – I Молодіжний Барбекю-фест в Україні;
- листопад 2007 р. – II Міжнародний фестиваль з кулінарного мистецтва в Україні.
- травень 2008 р. – Фестиваль з кулінарного мистецтва в Україні серед юніорів.
- травень 2008 р. – II Молодіжний Барбекю-фест в Україні;
- листопад 2008 р. – III Міжнародний фестиваль з кулінарного мистецтва в Україні (взяли участь 7 країн світу: Грузія, Азербайджан, Росія, Японія, Франція, Чехія, Сербія);
- листопад 2008 р. – II Фестиваль з кулінарного мистецтва в Україні серед юніорів.

-травень 2009 р. – III Молодіжний Барбекю-фест в Україні;
-травень 2009 р. – IV Міжнародний кулінарний фестиваль "Смак життя" на о.Крит, (Греція);
-жовтень 2009 р. – Міжнародний науковий фестиваль "SPA and Wellness - стратегія розвитку";
-Кулінари України за короткий проміжок часу оволоділи сучасними напрямками розвитку світової кулінарії, впроваджують тенденції міжнародної кулінарної моди, зберігаючи дивовижну самобутність, оригінальність української кухні.

Діяльність Асоціації кулінарів України високо оцінена Всесвітньою асоціацією кулінарних союзів (WAKS), яка об'єднує близько 100 країн світу, що регулярно проводять різноманітні конкурси, семінари та фестивалі.

Найвищі нагороди Фестивалю кулінарного мистецтва України ГРАН-ПРІ та КУБОК міського голови м. Києва

2000 рік – Гран-прі Фестивалю "Зірки кулінарного мистецтва" присуджено команді кулінарів ресторану "Дніпро"

2001 рік – Навчально-виробниче об'єднання Київського національного торговельно-економічного університету

2002 рік – Навчально-виробниче об'єднання Київського національного торговельно-економічного університету

2003 рік – Осередок Асоціації кулінарів України Чернівецької області

2004 рік – Навчально-виробниче об'єднання Київського національного торговельно-економічного університету

2005 рік – Гран-прі VI фестивалю кулінарного мистецтва присуджено ресторану "Царське село" компанії XXI століття

2006 рік – Гран-прі Міжнародного фестивалю з кулінарного мистецтва в Україні присуджено команді кулінарів Азербайджану

2007 рік – Гран-прі II Міжнародного фестивалю з кулінарного мистецтва в Україні присуджено команді кулінарів Вищого комерційного училища КНТЕУ

2008 рік – Гран-прі Міжнародного фестивалю з кулінарного мистецтва в Україні присуджено команді кулінарів ресторану "Дніпро"

Асоціація кулінарів України на міжнародному рівні

Першопрохідцями на міжнародних змаганнях є колективи навчально-виробничого об'єднання КНТЕУ та ресторану «Дніпро» (м. Київ):

- Січень 2001 р. – участь команди України у Міжнародному фестивалі на Мальті, де здобули бронзові нагороди;
- Січень 2003 р. – участь команди України у IV Міжнародному фестивалі на Мальті, де здобули срібні та бронзові нагороди;
- Лютий 2005 р. – II Міжнародний фестиваль кулінарного мистецтва в м. Стамбул, Туреччина, де здобули срібні та бронзові нагороди та дипломи;
- Травень 2006 р. – Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва, о. Крит (Греція), де здобули золоті, срібні та бронзові нагороди;
- Лютий 2007 р. – участь команди України у IV Міжнародному фестивалі кулінарного мистецтва в м. Стамбул, Туреччина, де здобули золоту, 2 срібні та 12 бронзових нагород та 16 дипломів.
- Травень 2007 р. – організація та участь команди України у II Міжнародному конкурсі кулінарного мистецтва, о. Крит (Греція), де здобули 7 золотих, 6 срібних та 4 бронзові нагороди. Команда кулінарів України виборола Гран-Прі і Кубок II Міжнародного конкурсу;
- 26 – 29 жовтня 2007 р. – I Міжнародний конкурс кулінарного мистецтва в Грузії (м. Тбілісі);
- 9 – 16 травня 2008 р. – участь команди України у III Міжнародному конкурсі кулінарного мистецтва, о. Крит (Греція);
- 12-15 травня 2008 р. - участь Делегації Асоціації кулінарів України у 33 Всесвітньому конгресі ВАКС, м.Дубай (ОАЕ);
- жовтень 2008 р. – відвідування Делегацією Асоціації кулінарів України XXII Кулінарних Олімпійських ігор у м.Ерфурт (Німеччина);
- 21-24 березня 2009 р. – участь членів Асоціації кулінарів України у VII Міжнародному гастрономічному фестивалі у м.Стамбул (Туреччина, де здобули дві золоті та одну срібну медаль;

-10-19 травня 2009 р. – організація проведення та участь команди шеф-кухарів в IV Міжнародному кулінарному фестивалі "Смак життя" на о.Крит, (Греція), де здобули 8 золотих, 6 срібних та 5 бронзових медалей;

-5-10 жовтня 2009 р. – участь команди шеф-кухарів Асоціації кулінарів України у Міжнародному фестивалі ісламської кухні у м.Баку (Азербайджан), де здобули 3 золоті медалі;

-3-5 листопада 2009 р. – участь команди шеф-кухарів Асоціації кулінарів України у Міжнародному гастрономічному фестивалі у м.Кишинів (Молдова), де здобули 6 золотих медалі;

-21-28 січня 2010 р. - участь Делегації Асоціації кулінарів України у 34 Всесвітньому конгресі ВАКС, м.Сантьяго (Чилі)

За 10 років діяльності Асоціацією відзначено знаками професійної пошани 63 кавалери, зокрема 12 кавалерів – знаками пошани I і II ступенів, за високу професійну майстерність і творчу ініціативу, вагомий особистий внесок у розвиток кулінарного мистецтва України, серед яких:

-Ректор Київського національного торговельно-економічного університету, почесний президент Асоціації кулінарів України Мазаракі Анатолій Антонович;

-Віце-президент асоціації кулінарів України, генеральний директор НВО КНТЕУ Кутепова Раїса Григорівна;

-Національна асоціація кулінарів Азербайджану та її президент Амірасланов Тахір;

-Президент Міжрегіональної асоціації кулінарів Росії Номофілова Наталія Іванівна;

-Генеральний директор АТ «Київський міжнародний контрактний ярмарок», член правління Асоціації кулінарів України Іванов Володимир Андрійович;

-Надзвичайний та Повноважний Посол Азербайджанської Республіки в Україні Алієв Талят;

-Президент асоціації готелів України Євдокименко Микола Іванович;

-Голова Правління ЗАТ «Готель Дніпро» Драпушко Ростислав Григорович;

-Генеральний директор ресторану «Дніпро» Косьмін Валентин Іванович;

-Генеральний директор ТОВ «Русь» Христенко Віталій Олексійович;

-Генеральний директор компанії «Новий проект» Шибаєв Ігор Дмитрович;

- Генеральний директор ТОВ «Меркс» Волков Олег Геннадійович;
- Голова Харківського обласного осередку асоціації кулінарів України, ректор Харківського державного університету харчування і торгівлі Черевко Олександр Іванович;
- Ректор Полтавського університету споживчої кооперації України Нестуля Олексій Олексійович;
- Голова Одеського обласного осередку асоціації кулінарів України, Ректор Одеської національної академії харчування і торгівлі Єгоров Богдан Вікторович;
- Ректор Національного університету харчових технологій Українець Анатолій Іванович;
- Член Правління асоціації кулінарів України Малюк Людмила Петрівна;
- Член Правління асоціації кулінарів України Дейниченко Григорій Вікторович;
- Голова Житомирського осередку Асоціації кулінарів України, член Правління асоціації кулінарів України Світлична Марія Луківна;
- Керівник продюсерського центру «Дівіпродакшн» Алцибеєва Ірина;
- Шеф-кухар ресторану «Дніпро» Грибов В'ячеслав Анатолійович;
- Майстер-кондитер, завідувач кондитерським цехом навчально-виробничого об'єднання КНТЕУ, призер міжнародних і всеукраїнських конкурсів з кондитерського мистецтва Забігайло Тетяна Сергіївна;
- Майстер-кухар, завідувач виробництвом навчально-виробничого об'єднання КНТЕУ, призер міжнародних і всеукраїнських конкурсів з кондитерського мистецтва Тукало Тетяна Василівна.

Статут Асоціації

1. Загальні положення

Асоціація кулінарів України (надалі Асоціація) є неурядовою, неполітичною, добровільною всеукраїнською громадською, професійною, творчою організацією кулінарів та інших масових професій працівників ресторанного господарства, яка регулює свою діяльність відповідно до Конституції України, Закону України “Про об'єднання громадян” та інших нормативно-правових актів, прийнятих відповідно до Закону України “Про об'єднання громадян”, а також до цього Статуту.

Діяльність Асоціації не спрямована на отримання прибутку і є неприбутковою організацією.

Асоціація у своїй діяльності взаємодіє з органами і закладами торгівлі, ресторанного господарства і харчової промисловості, професійними спілками, громадськими організаціями України та іноземних держав.

Асоціація бере участь у громадських міжнародних кулінарних організаціях.

Юридична адреса:

02156, м.Київ-156, вул. Кіото, 19, Київський національний торговельно-економічний університет.

2. Мета та завдання Асоціації

Метою Асоціації є організація та активізація зусиль кулінарів України у справі підвищення культури харчування, якості та рівня вітчизняного сервісу, що є невід'ємною частиною соціальної програми нашої держави, та захист законних соціальних, творчих інтересів своїх членів.

Завдання Асоціації є:

- всебічно сприяти розвитку творчого багатства української кухні та інших спільних інтересів, майстерності фахівців ресторанного господарства, підвищенню рівня професійної їх підготовки, активному обміну досвідом; зростанню престижу масових професій;
- захищати професійні та творчі інтереси своїх членів, організувати підготовку та підвищення їх кваліфікації, проводити переатестацію фахівців галузі, сприяти покращанню трудової діяльності та задоволенню їх соціальних потреб;
- за власною ініціативою, а також спільно з іншими організаціями формувати актуальні проблеми галузі та вносити до органів влади пропозиції, спрямовані на поліпшення стану харчування в країні та впровадження досягнень науково-технічного прогресу;
- сприяти розвитку сучасної української кухні та популяризувати в країні та за кордоном її самобутність та оригінальність;

- сприяти активному впровадженню раціонального, дієтичного, профілактичного та дитячого харчування, нових продуктів, прогресивних технологій, нових видів обладнання, форм організації і обслуговування;
- надавати членам асоціації методичну допомогу по основних напрямках їх професійної діяльності, регулярно інформувати їх про теоретичні і практичні нововведення в галузі кулінарії і сервісу, про нові технології і техніку в країні та за кордоном;
- активно брати участь у поширенні вітчизняного та закордонного досвіду роботи: сприяти навчанню та підвищенню професійної майстерності фахівців ресторанного господарства завдяки обміну групами спеціалістів у нашій країні та за кордоном (відповідно до укладеної угоди), а також приймати в Україні іноземні делегації;
- організовувати та сприяти проведенню професійних конкурсів, фестивалів кулінарного мистецтва, кулінарних виставок, дегустацій нових виробів, різноманітних благодійних акцій та готувати команди України для участі у міжнародних кулінарних змаганнях;
- встановлювати і розвивати контакти з кулінарними союзами в іноземних країнах, обмінюватись з ними досвідом роботи і друкованими виданнями, брати участь в міжнародних неурядових організаціях;
- заохочувати членів Асоціації, які роблять найбільший внесок в її діяльність, впроваджуючи професійні нагороди, премії і стипендії Асоціації;
- активно працювати над розповсюдженням інформації про свою діяльність і пропагувати свої ідеї; засновувати свої засоби масової інформації;
- координувати діяльність своїх територіальних осередків.

Членство в Асоціації

Члени Асоціації можуть бути індивідуальні, колективні.

Індивідуальними членами Асоціації можуть бути громадяни України, які признають статут, виплачують членські внески і беруть участь в роботі Асоціації.

Колективним членом можуть стати колективи підприємств, установ, організацій, закладів, які розділяють мету та завдання Асоціації, беруть участь в її

діяльності і платять членські внески. Колективні члени Асоціації беруть участь у її діяльності через своїх представників.

Прийом індивідуальних членів Асоціації і вихід з неї відбувається на підставі особистої заяви індивідуального члена і рішення зборів колективу – колективного члена. Членство може бути припинено рішенням зборів місцевого осередку (чи правління Асоціації), якщо дії члена суперечать Статуту Асоціації або у випадку несплати членського внеску.

Члени Асоціації сплачують вступні та щорічні членські внески.

Розмір вступного та щорічного внеску індивідуальних та колективних членів встановлюється Правлінням Асоціації.

Права і обов'язки членів Асоціації

Члени Асоціації мають право:

- брати участь у всіх заходах, які проводяться Асоціацією;
- вибирати і бути обраним у будь-які органи Асоціації;
- вносити пропозиції і виступати з ініціативою з питань діяльності Асоціації;
- користуватися всіма послугами Асоціації у межах її компетентності та всією інформацією, якою вона володіє;
- отримувати консультативну, правову допомогу для захисту своїх інтересів;
- створювати з відома Правління Асоціації місцеві осередки.

Члени асоціації зобов'язані:

- дотримуватися Статуту Асоціації і регулярно платити членські внески;
- активно брати участь у вирішенні завдань, які стоять перед Асоціацією, брати безпосередню участь в її практичній роботі;
- виконувати рішення керівних органів Асоціації;
- сприяти і надавати необхідну допомогу іншим членам;
- зберігати професійну гідність, дотримуватися вимог професійної етики, не допускати вчинків, дискредитуючих Асоціацію в цілому.

Члени Асоціації мають членський квиток встановленого зразка.

Порядок утворення і діяльності статутних органів Асоціації

Основою Асоціації є місцеві осередки, які об'єднують громадян за інтересами, галузевими ознаками, створеними згідно з цим Статутом за місцем роботи, навчання, проживання, за наявності не менше 5 членів і беруться на облік Правлінням Асоціації.

Місцеві осередки мають право вести облік членів, встановлювати розмір вступного (додаткового) внеску та періодичність їх сплати.

Найвищим керівним органом, який регулює діяльність місцевого осередку, є Загальні збори, які проводяться за необхідності, але не рідше одного разу на рік. Загальні збори є правомочними за участі в них більше половини членів місцевого осередку.

До компетенції загальних зборів входять:

- вибори голови та заступника місцевого осередку Асоціації;
- вибори керівних органів місцевого осередку Асоціації;
- визначення перспектив діяльності;
- заслуховування звітів голови і заступника та ін.

Керівництво діяльністю місцевого осередку Асоціації здійснює голова; голова місцевого осередку є підзвітним Загальним зборам.

Заступник голови місцевого осередку виконує обов'язки голови під час його відсутності.

Місцеві осередки в своїй діяльності керуються цим Статутом та своїми положеннями, які приймаються їхніми керівними органами та затверджуються Правлінням Асоціації. Для набуття прав юридичної особи вони повинні зареєструватися в установленому законом порядку.

Роботою Асоціації керують Загальні збори і Правління. Виконавчим органом є Дирекція. Контроль за фінансовою діяльністю Дирекції здійснює Ревізійна комісія.

Вищим керівним органом Асоціації є Загальні збори, які скликаються не менше одного разу на три роки. Члени письмово повідомляються не пізніше ніж за 30 днів до скликання. Позачергові загальні збори скликаються за рішенням Правління чи на вимогу не менше ніж 1/4 місцевих осередків. Вибори делегатів на Загальні збори проводяться відкритим голосуванням більшої частини голосів на Загальних

зборах місцевих осередків. Норми представництва делегатів на зборах, конференціях та інших заходах, які проводяться Асоціацією, визначає Правління.

Загальні збори Асоціації:

- затверджують Статут і вносять зміни та доповнення до нього;
- визначають чергові завдання і форми діяльності Асоціації;
- вибирають Президента Асоціації;
- визначають чисельний склад і термін повноважень Правління та Ревізійної комісії і
- проводять обрання до цих органів;
- затверджують бюджет та баланс Асоціації (Правління);
- заслуховують і затверджують звіт Правління, Ревізійної та інших комісій;
- реалізують право власності Асоціації;
- приймають рішення про припинення діяльності Асоціації.

Загальні збори мають право голосу, якщо в їх роботі беруть участь не менше 2/3 уповноважених делегатів, а рішення вважається прийнятим, якщо за нього проголосувало більшість присутніх на зборах.

Вибори Правління, Ревізійної комісії і Президента проводяться відкритим голосуванням.

Безперервне перебування на будь-якій посаді в органах Асоціації не може перевищувати двох термінів.

Правління Асоціації є керівним колегіальним органом в період між Загальними зборами і збирається не менше двох разів на рік.

Правління Асоціації розробляє:

- плани перспективної роботи згідно з рішенням Загальних зборів і контролює їх виконання;
- захищає інтереси Асоціації у державних органах, громадських організаціях України і забезпечує міжнародні зв'язки;
- визначає розмір вступного та щорічного внеску індивідуальних та колективних членів;
- визначає структуру, штат та умови оплати праці Дирекції Асоціації відповідно до кошторису;

- розглядає пропозиції Дирекції щодо питань практичної діяльності Асоціації;
- з числа членів прямим відкритим голосуванням обирає виконавчого директора (віце-президента), призначає відповідального секретаря;
- затверджує головного редактора друкованого органу Асоціації, кандидатура якого визначається на конкурсній основі;
- вносить зміни щодо розмірів вступних і членських внесків, визначає порядок та терміни їх сплати, з наступним затвердженням на Загальних зборах;
- заслуховує звіти про діяльність Дирекції (віце-президента) і висновки Ревізійної комісії, затверджує кошториси витрат, визначає порядок користування коштами Асоціації;
- звітує перед Загальними зборами про діяльність Асоціації;
- вносить пропозиції згідно з питаннями, які належать безпосередньо до компетенції Загальних зборів.

-Засідання Правління є правомочним за наявності 2/3 членів Правління: рішення приймається більшістю голосів відкритим голосуванням. Відповідальний секретар веде протокол і розсилає всім членам Правління.

Президент Асоціації:

- є офіційним почесним головою Асоціації на громадських засадах;
- обирається на Загальних зборах прямим відкритим голосуванням;
- представляє Асоціацію в країні та за кордоном, від її імені укладає договори та контракти, регулює їх виконання;
- керує роботою Правління відповідно до Статуту і рішень Загальних зборів;
- спільно з віце-президентом виносить на розгляд Загальних зборів та Правління проблемні, перспективні питання діяльності Асоціації.

Дирекція Асоціації:

- є постійно діючим виконавчим органом, який забезпечує вирішення поточних питань діяльності Асоціації; до її складу входять: виконавчий директор (віце-президент), його заступники, відповідальний секретар та штатні працівники.

Діяльність дирекції Асоціації регулюється положенням, яке затверджується Правлінням Асоціації;

-забезпечує зв'язок між членами Правління і місцевими осередками.

Виконавчий директор (віце-президент) Асоціації:

-організовує та здійснює керівництво практичною діяльністю дирекції, завідує фінансовими справами Асоціації і представляє її у співвідносинах з українськими організаціями та особами;

-володіє правом прийому, переводу, звільнення та заохочення робітників апарату, визначає коло їх обов'язків;

-поряд з Президентом укладає договори, угоди, відкриває рахунок Асоціації;

-подає Правлінню на затвердження проекти кошторисів витрат Асоціації,

-приймає рішення про подання, відгук, визнання від імені Асоціації претензій та позовів юридичних осіб та громадян як в Україні, так і за кордоном.

Ревізійна комісія: проводить ревізію фінансової діяльності Асоціації кулінарів України, організовує свою роботу на основі Положення про ревізійну комісію, яке затверджується Загальними зборами.

Для забезпечення своєї діяльності Асоціація:

-може мати у власності майно, необхідне для здійснення своєї статутної діяльності; набуває право власності на майно, передане Асоціації її членами або державою, набуте від вступних та членських внесків, а також на майно придбане за рахунок власних коштів чи на інших підставах, не заборонених законодавством;

-може укладати договори з українськими та іноземними підприємствами, у тому числі спільними об'єднаннями, організаціями, фірмами;

-може створювати в установленому порядку госпрозрахункові установи, організації, підприємства із статусом юридичних осіб.

Кошти Асоціації формуються з членських внесків, добровільних пожертв членів Асоціації.

Кошти, що утримуються, спрямовуються на виконання завдань і цілей, передбачених цим Статутом.

Асоціація і створені нею установи, організації та підприємства ведуть оперативний та бухгалтерський облік, статистичну звітність у порядку, передбаченому законодавством.

Порядок внесення змін і доповнень до Статуту Асоціації

Зміни та доповнення до Статуту Асоціації розглядаються на Загальних зборах Асоціації.

Рішення про внесення змін та доповнень до Статуту Асоціації приймаються більшістю голосів присутніх на Загальних зборах.

Про зміни та доповнення внесені до статуту Асоціації, Правління зобов'язане повідомити реєструючий орган у 5-денний строк.

Правовий статус Асоціації

Асоціація набуває права юридичної особи з дня її державної реєстрації у Міністерстві юстиції України.

Асоціація має самостійний баланс, рахунки в установах банку, свою символіку, печатку, кутовий та інші штампи, які затверджуються Правлінням.

Символіка реєструється у встановленому законом порядку.

Асоціація має право від свого імені укладати угоди, отримувати майнові та особисті немайнові права і виконує обов'язки, бути позивачем і відповідачем у суді.

Асоціація за своїми зобов'язаннями відповідає за майно, яке їй належить, та на яке за законодавством України, може бути винесено стягнення. Члени Асоціації не відповідають по зобов'язаннях Асоціації. У свою чергу Асоціація не відповідає по зобов'язаннях її членів.

Держава, її органи та організації не відповідають по зобов'язаннях Асоціації і навпаки.

Припинення діяльності Асоціації відбувається з причини її реорганізації (злиття, приєднання, поділу, виділення) або ліквідації (саморозпуску, примусового розпуску).

Реорганізація Асоціації відбувається за рішенням Загальних зборів Асоціації.

Розпуск Асоціації здійснюється:

-за рішенням Загальних зборів про саморозпуск;

-на підставі рішення суду про примусовий розпуск.

Майно і кошти Асоціації, у тому числі у випадку ліквідації, не можуть розподілятися між її членами, а використовуються для виконання статутних завдань або на благодійні цілі, а у випадках, передбачених законодавчими актами та за рішенням суду, спрямовуються в доход держави.

Лекція 2. Правила змагань на міжнародних фестивалях з кулінарного мистецтва

- 1.Класи змагань.**
- 2.Дорослі командні змагання.**
- 3.Змагання команд юніорів.**
- 4.Дорослі індивідуальні змагання АРТ-КЛАСУ.**
- 5.Індивідуальні юніорські змагання АРТ-КЛАСУ.**
- 6.Практичний клас.**
- 7. Змагання за класом «Їжа в літаку».**

Порядок і умови проведення

1. Участь: До участі у конкурсі (фестивалі) запрошуються учні випускних курсів від кожного професійно-технічного навчального закладу, що здійснює підготовку робітничих кадрів за професіями кухар, кондитер.

Учасники конкурсу прибувають на місце проведення у супроводі викладача/майстра виробничого навчання.

Витрати на відрядження (проїзд, харчування, проживання) здійснюється за рахунок навчальних закладів, що направляють представників на конкурс.

2. Учасники повинні заповнити форму-анкету для кожного учасника і відправити її в офіс Асоціації кулінарів України, (Федорова Діна, т/ф 044 513-74-18, 531-47-31, e-mail: okand@ukr.net, dina_fedorova@ukr.net).

3. Оплата за участь: Вартість участі 1 учасника в 1 номінації - (визначається)

4. Конкурси проводяться серед молодих учасників віком до 23 років. Передбачено як індивідуальну, так і командну участь. Команда складається з 3 осіб.

5. Участь у деяких номінаціях може бути обмежена і у ваших інтересах подати заявку якомога раніше.

6. Кожен учасник зобов'язаний мати санітарну книжку; сертифікати якості чи якісні посвідчення на продукти харчування та напої, що будуть використані для

приготування конкурсних зразків. Конкурсні зразки повинні відповідати заявленій технології приготування.

7. Професійна гідність: обов'язок конкурсантів надати гарантії журі, що їх робота виконана без сторонньої допомоги і у межах чесної конкуренції.

8. Фестиваль з кулінарного мистецтва в Україні серед юніорів "Смачнофест" проводиться за рекомендаціями Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS) за напрямками: АРТ - клас за номінаціями (домашнє виконання), практичні змагання (робота безпосередньо на території змагань): конкурс з кулінарного мистецтва індивідуальної та командної форми участі, конкурс офіціантів.

9. Практичні класи:

Всі заявки на участь у практичних класах повинні супроводжуватися:

назва страви;

переліком інгредієнтів;

коротким описом технології приготування.

10. Учасники АРТ - класу презентують конкурсні зразки на спеціально відведеному місці (організаторами надається стіл розміром 0,75 м x 0,75 м). Учасники використовують власні елементи оздоблення (скатертини, атрибути, прикраси тощо).

11. Доставка експонатів: всі страви, представлені на конкурс (Арт-клас), повинні бути доставлені вчасно у зазначений день – до 9.00. Конкурсанти повинні потурбуватися про те, щоб оцінювані страви були розміщені відповідно з виділеними для них місцями.

12. Експонати Арт-класу: мають супроводжуватися наглядними етикетками з назвою страви і переліком основних інгредієнтів (без прізвищ виконавців та назв підприємств).

13. "Безпека" (зберігання страв): Всі необхідні заходи будуть прийняті щодо безпечного зберігання страв та устаткування, проте Організатори конкурсу не несуть відповідальності за будь-які втрати або пошкодження експонатів, страв та устаткування або за особисті речі. Відповідальність за ризик - ваша особиста

відповідальність.

14. Зняття експонатів (страв): всі страви мають бути прибрані не раніше встановленого терміну. Організатори мають право зняти експонати після встановленого часу, або в разі невідповідності їх санітарно-гігієнічним нормам.

15. Учасники практичних класів: повинні зареєструвати свою присутність в офісі Організаторів не пізніше, ніж за годину до початку змагань. Все устаткування та інгредієнти повинні бути підготовлені на робочому місці за 15 хв. до початку змагань. Через 10 хв. після закінчення конкурсного часу робоче місце повинно бути прибрано.

16. Для демонстрації конкурсних зразків практичних змагань учасникам Фестивалю організаторами надається стіл розміром 0,75 м x 0,75 м.

17. Презентація зразків конкурсних практичних змагань супроводжується дегустацією членами журі під індивідуальними номерами.

18. Час змагань: Всі учасники після закінчення виділеного часу повинні покинути свої робочі місця (відступити від них на певну відстань). Пам'ятайте, що у випадку невиконання, журі знімає бали (до 10 балів) за перевищення регламенту конкурсу.

19. Всі учасники готують конкурсні зразки із власних продуктів, окрім конкурсу кухарів командної форми участі, які змагаються за принципом "чорний ящик". Їм надається основний набір продуктів організаторами Фестивалю. Додатковий набір продуктів надається за необхідності всім учасникам Фестивалю: олія, сіль, цукор, оцет, перець, борошно пшеничне.

20. Всі види конкурсних зразків готуються із застосуванням власного кухонного інвентарю, атрибутів оформлення, кухонного, фірмового (святкового) посуду для приготування та презентації. Робочі місця учасників Фестивалю будуть оснащені обладнанням: робочий стіл, мийка, електрична плита, духовка шафа, холодильник, пароконвекційні печі. Можна використовувати власну кухонну техніку за необхідністю.

21. Учасники конкурсу офіціантів (юніори за згодою), відповідають на теоретичні питання за фахом (10 хв.), демонструють вміння у складанні серветок (5 хв.), демонструють індивідуальну майстерність (20 хв.) у доготовленні та подачі страв, оформлюють та сервірують на території конкурсного залу тематичний стіл протягом 90 хвилин.

22. Учасники конкурсу офіціантів повинні використовувати власні меблі, посуд, серветки, елементи сервірування, засоби для миття посуду, інвентарю та обладнання.

23. Оцінювання: Всі експонати будуть оцінені у день виступу.

24. Журі: Роботу учасників оцінює журі, яке складається з висококваліфікованих та незалежних експертів. Конкурсні зразки оцінюють за критеріями, які рекомендовані Всесвітньою Асоціацією Кулінарних Союзів. Судді будуть відзначати учасників, які, на їхню думку, з найбільшою майстерністю приготували свої страви. В інтересах конкурсантів виконати як можна більше етапів приготування під час проведення класів, включаючи розроблювання м'яса та риби, нарізання філе за виключенням того, що дозволяють критерії класу. Дозволяється використання наступних напівфабрикатів: вимиті та очищені овочі; глазур для м'яса чи риби; основні бульйони і соуси; підготовлене тісто.

Рекомендації учасникам Фестивалю з кулінарного мистецтва:

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| Уникайте наступного: | Зосередьте увагу на наступному: |
| - птиця у пір'ї; | - оригінальні нові ідеї; |
| - нехарчової сировини; | - поєднання нової страви |
| - прикрашання зеленню | з гарніром (кількість); |
| (петрушкою, селерою, | - практично прийнятний |
| крес-салатом тощо); | розмір порції (вартість); |
| - перевантаження страви; | - підтримуйте зовнішній |
| - мутної заливки страви; | вигляд експонату; |
| - ліпних скульптур; | - характерний колір, |

- нагромадження скульптур;
- розміщення страв на жири;
- виставки експонатів, приготованих не вами.
- склад і поєднання прянощів;
- природний апетитний вигляд;
- свіжі інгредієнти;
- використання паперових нарукавників тощо;
- помірне використання харчового барвника;
- ретельне нарізання овочів.

УМОВИ НАГОРОДЖЕННЯ

Рішення журі приймається конфіденційно, не підлягає зміні чи оскарженню. Результати роботи журі оголошуються публічно на урочистій церемонії нагородження. Переможці Фестивалю з кулінарного мистецтва України серед юніорів "Смачнофест" нагороджуються медалями (золотими, срібними, бронзовими) та дипломами, які мають право використовуватись у рекламних цілях.

Нагороди присуджуються згідно з встановленими міжнародними стандартами. Якщо вони не досягнуті, нагородження не відбувається. "Золото" - 80-72 бали, "Срібло" - 71-64 бали; "Бронза" - 63-56 бали.

Нагородження переможців Фестивалю відбудеться 25 травня 2008 року о 14 годині у "Міжнародному виставковому центрі". Всі конкурсант-переможці повинні бути присутні на церемонії нагородження у кухарських формах.

На церемонію нагородження запрошуються представники секретаріату Президента України, Кабінету Міністрів України, Київської міської державної адміністрації, Міністерства економіки, Міністерства охорони здоров'я, Міністерства освіти і науки України, Асоціації кулінарів України, державних та громадських органів захисту прав споживачів, керівники та представники фірм-учасниць Фестивалю, профільних вищих, середніх навчальних закладів та професійно-технічних училищ, закладів ресторанного господарства, засобів масової інформації.

ЗАВДАННЯ УЧАСНИКАМ ФЕСТИВАЛЮ З КУЛІНАРНОГО МИСТЕЦТВА УКРАЇНИ СЕРЕД ЮНІОРІВ "СМАЧНОФЕСТ"

ПРАКТИЧНІ ЗМАГАННЯ У НОМІНАЦІЯХ:

SP 1 - Сучасна кухня. Надається 30 хв. на підготовку, приготування і презентацію 2-х порцій однієї страви на тарілках (основна страв), тільки зі свіжих інгредієнтів, без використання борошна. Особлива увага буде приділена оригінальності, кольору і творчій презентації.

SP 2 - Етнічна страв. Надається 45 хв. на підготовку, приготування і презентацію основної етнічної страви на 2 персони.

SP 3 - Золотий кондитер-юніор року.

SP 4 - Золотий шеф-кухар-юніор року.

За креативне використання овочів ТМ "Бондюель" та "McCain" у стравах, приготованих під час практичних змагань, учасники будуть нагороджені цінними призами від представників компанії.

Передбачені призи від компанії "Санта Марія" за креативне використання продукції цієї торговельної марки.

ЗОЛОТИЙ ШЕФ-КУХАР-ЮНІОР РОКУ

Учасник з індивідуальної форми участі готує

на відведеному робочому місці

та представляє у демонстраційному залі:

Клас А.

Три ресторанні страви: холодну закуску, основну страву та десерт на 1 персону (приготовлену двічі - для презентації та для дегустації журі) із власних продуктів (публічне приготування на території змагань). Страви, приготовлені публічно для презентації, повинні бути розміщені на демонстраційному столі розміром 0,75 м x 0,75 м. Учасник має надати короткий опис меню.

КОМАНДА ШЕФ-КУХАРІВ (Гран-Прі) SPT 1

готує на відведених робочих місцях

та представляє у демонстраційному залі:

Клас F "чорний ящик". Індивідуальне завдання (публічне приготування на території змагань):

Упродовж 90 хв. команда з трьох кухарів має приготувати та представити обід з трьох страв на 2 особи (приготовані двічі): холодну закуску, основну страву та десерт. Кожна команда отримує набір продуктів, про який учасники дізнаються лише на початку змагання.

Додатковий набір продуктів, що буде забезпечений організаторами: сіль, цукор, олія, оцет, борошно). Страви, приготовлені публічно для презентації, повинні бути розміщені на демонстраційному столі розміром 0,75 м x 0,75 м. Команда має надати короткий опис меню.

Упродовж 20 хв. від початку змагання голова кожної команди має подати на розгляд журі меню своєї команди. Журі буде оцінювати раціональність (доцільність) використання продуктів, які входять до складу меню, методи роботи, оригінальність, кулінарні вміння та знання кожної команди.

ЗОЛОТИЙ КОНДИТЕР-ЮНІОР РОКУ

Учасник з індивідуальної форми участі готує
на відведеному робочому місці
та представляє у демонстраційному залі:

Клас С.

Домашнє завдання: кондитер до початку конкурсу (за 15 хв.) на демонстраційному столі має представити на вибір: або ліпну фігуру з цукру, або виріб з шоколаду, або прикрашений святковий торт з виділеним сегментом.

Публічне приготування:

Два види холодних десертів і 1 гарячу солодку страву (або навпаки) на 1 персону в індивідуальній подачі, приготовлених двічі - для презентації та для дегустації (публічне приготування на території змагань).

Розміри столу для усіх конкурсних зразків: 0,75 м x 0,75 м.

КОМАНДА КОНДИТЕРІВ SPT 2

готує на відведених робочих місцях
та представляє у демонстраційному залі:

Клас С.

Домашнє завдання: учасники виготовляють торт масою 1 кг (з виділенням вирізаного сегменту) на вільну тему.

Публічне приготування:

Кондитерські вироби - 6 різних видів тістечок на 2 персони (можливо використання напівфабрикатів - випечене бісквітне, чи пісочне, чи білкове, чи білково-горіхове, чи макове, чи інше тісто). Готовність тістечок на початок змагання - 80% (20% - публічне приготування на території Чемпіонату).

Десерт - десерт на 6 персон у банкетному виконанні.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

КУХАР ТА КОНДИТЕР ІНДИВІДУАЛЬНА та КОМАНДНА ФОРМА УЧАСТІ

Презентація: новизна, апетитність, привабливість, елегантність, сучасний стиль - 0-20 балів;

Склад: гармонійність поєднання кольору і запахів, практичність, легкість засвоєння - 0-20 балів;

Професійність приготування: відповідність сучасним кулінарним традиціям, оригінальним рецептам і методам приготування - 0-20 балів;

Оформлення і подача: практичність, чистота подачі, натуральність оздоблень, наявність дегустаційного зразка при практичній подачі - 0-20 балів.

ЗАВДАННЯ УЧАСНИКАМ ЗМАГАНЬ "АРТ-КЛАСУ" (Клас D)

Конкурс виставкових зразків "Арт-класу" проводиться між індивідуальними учасниками з кондитерського та кулінарного мистецтва за такими номінаціями:

КОНДИТЕРСЬКЕ МИСТЕЦТВО (SNT)

SNT 1 - Роботи з пастили: декоративна робота з пастили максимальним розміром 76 см x 76 см, включаючи підставку. Роботи з пастили повинні бути артистичної конструкції і виготовленні тільки з пастили.

SNT 2 - Вироби з жиру. Максимальний розмір 76 см. Дозволяється використання барвників. Не дозволяється використовувати зовнішні підпори.

SNT 3 - Роботи з шоколаду - максимальний розмір 76 см. Не дозволяється використання в роботі глазури та зовнішніх підпор.

SNT 4 - Марципани - максимальний розмір 46 см x 46 см. Дозволяється використання для прикрашення харчових барвників, але вони не повинні домінувати.

SNT 5 - Весільний або святковий торт - триярусний торт з максимальним розміром 76 см x 76 см.

SNT 6 - Мініатюри - розмір мініатюр, включаючи основу, не повинен перевищувати 152 мм і має вміститися у форму об'ємом 156 мм.

SNT 7 - Роботи з цукру - декоративна робота із цукру з використанням як мінімум 2-х прийомів із перерахованих: лиття, вдування, лиття за допомогою матриць.

SNT 8 - Квіти з цукру, букети - 4 різних видів квітів по 3 штуки кожного. Квіти повинні бути представлені у спеціальному посуді. Дозволяється використання декоративних тичинок і прутиків.

SNT 9 - Вироби з тіста - вироби повинні бути художньої конструкції; декоративна робота з тіста повинна мати максимальний розмір не більше 76 см x 76 см.

SNT 10 - Центральна прикраса для буфету. Розмір 76 см x 76 см. Використовуються будь-які інгредієнти: шоколад, пастила, цукор, марципан, жир, солоне тісто.

КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО (SCD)

SCD 1 - Декоровані вироби з овочів та фруктів.

SCD 2 - Традиційний хліб.

SCD 3 - Закуска. 6 різних закусок на 4 персони.

SCD 4 - Святкова шинка. Нерозібраний окіст, приготовлений, прикрашений та покритий желе.

SCD 5 - Страва з риби. Страва з риби на 6 персон з гарніром.

SCD 6 - Страва з птиці. Страва з курки, індички, качки або дичини на 6 персон з гарніром.

SCD 7 - Страва з м'яса. Страва з свинини, яловичини, телятини або баранини на 6 персон з гарніром.

Страви АРТ-класу повинні бути оригінальні, артистичні, демонструвати кулінарне мистецтво. Композиція повинна розкривати визначену тему. Для створення презентабельного вигляду роботи АРТ - класу рекомендується покривати желе.

Бажано творчо розвивати національні традиції етнічної кухні.

КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ КОНКУРСНИХ ЗРАЗКІВ "АРТ-КЛАСУ"

Оригінальність / ступінь складності - 0-20 балів;

Майстерність - 0-20 балів;

Артистичність/креативність: відповідність сучасним вимогам та традиціям, принципам етики та естетики, етнічний напрям, загальне враження - 0-20 балів;

Рекламний ефект: оцінюється комерційний потенціал композиції - 0-20 балів.

Загальна сума балів - 80 балів.

ЗАВДАННЯ УЧАСНИКАМ ВСЕУКРАЇНСЬКОГО КОНКУРСУ ОФІЦІАНТІВ

(юніори)

Учасник протягом 10 хв. відповідає на теоретичні питання за фахом (письмове тестування).

Учасник протягом 5 хв. демонструє майстерність та швидкість у складанні серветок (використовуються власні тканинні серветки розміром не менше 50 x 50).

Учасник протягом 20 хв. демонструє індивідуальну майстерність у доготовленні та подаванні страв (однієї страви із існуючих груп страв) із застосуванням техніки змішування чи траншування, чи бланшування, чи фломбування (домашнє завдання, допускається робота з асистентом).

Учасник оформлює та сервірує тематичний святковий стіл (весілля, день народження і т.д.) протягом 90 хвилин на 6 персон з обов'язковим представленням 6 примірників меню (допускається надання допомоги помічниками).

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСЕУКРАЇНСЬКОГО КОНКУРСУ ОФІЦІАНТІВ

Теоретичні знання: своєчасність та правильність відповіді на поставленні питання - 0-20 балів;

Складання серветок: швидкість; артистизм, ступінь складності та креативність у складанні серветок - 0-20 балів;

Індивідуальна майстерність по доготовленню та подаванні страв: організація робочого місця, техніка роботи, якість страви, сучасний стиль оформлення страви - 0-20 балів.

Тематичний стіл: відповідність сервіровки та запропонованого меню тематиці столу і формі обслуговування; відповідність тематиці та сучасним вимогам, оригінальність, привабливість, елегантність, сучасний стиль - 0-20 балів.

