

Мы рады сообщить Вам, что Второй международный гастрономический Кубок «Деларук-2016. Новое Направление» успешно прошел **2, 3, 4 ноября 2016 года** в КЦДС «Атакент» г. Алматы в рамках 12-й Центрально-Азиатской Международной Выставки «Все для отелей, ресторанов, супермаркетов». Это красочное, яркое, популярное мероприятие - единственное специализированное и профессиональное событие в сфере «HoRexa» на территории Казахстана. На площадке по традиции, встречались рестораторы и отельеры, лучшие реализаторы проектов, шеф-повара, повара и кондитеры, хлебопеки, учащиеся и студенты колледжей и вузов - все, кто проявляет интерес к новейшим тенденциям ресторанно-гостиничного бизнеса и новинкам кулинарного, кондитерского искусства. Прошел открытый Чемпионат по хлебопечению. Традиционными стали соревнования команд взрослых и юниоров, номинация «Золотой шеф-повар-2016», индивидуальные, по 12 номинациям.

За период с 2010 по 2013 год мы провели I и II Столичный, I Республиканский, I Международный конкурсы поваров, I и II Международный фестиваль кулинарных искусств, Первый международный гастрономический кубок «ДелаРук-2015. Новое Направление». Конкурсы и фестиваль явились не только эффективным инструментом изучения рынка, но и местом встречи и обмена опытом профессионалов в сфере гостеприимства Казахстана, а также таких стран, как Россия, Украина, Франция, Италия, Израиль, Турция, Индия и др.

#### **Цель проведения Второго МЕЖДУНАРОДНОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО КУБКА**

**«Деларук-2016. Новое Направление»** - повышение профессии повара, кондитера, пекарей в целом, популяризация поварского мастерства высокопрофессиональной кухни, развитие ресторанного бизнеса, как индустрии. Соревнования призваны способствовать обмену опытом, повышению профессионального мастерства и командного духа. Налаживание связей среди профессиональных сообществ поваров Казахстана, России, всего мира. Возрождение исторического наследия и кулинарного искусства, формирование имиджа Казахстана. Информирование профессиональной аудитории о достижениях казахстанских и зарубежных компаний, заинтересованных в продвижении своей продукции и услуг в ресторанном, кондитерском секторе рынка. Поддержка компаний-поставщиков, представляющих на мировом рынке экологически чистые продукты. Предоставление возможности личного общения управляющим компаний-поставщиков с рестораторами, поварами, кондитерами для налаживания деловых отношений.

**Выявление лучших молодых специалистов в сфере кулинарного искусства, передовых эффективных технологий профессиональной подготовки будущих кулинаров в системе образования. Развитие и укрепление взаимоотношений организаций профессиональных учебных заведений с социальными партнерами.**

**В соревнованиях принимают участие юниоры-учащиеся учебных заведений Казахстана, России и т.д. Каждая команда обязана иметь руководителя, который обеспечивает своевременное представление заявки, отвечает за команду и участие в конкурсе.**

В мероприятиях Второго международного гастрономического кубка «Деларук-2016. Новое Направление» участвовали международные, национальные, региональные, городские, корпоративные команды и индивидуальные участники из разных стран.

#### **ПРОГРАММА ФЕСТИВАЛЯ**

- Практические выступления шеф-поваров.
- Практические выступления в поварских классах, взрослых и юниоров.
- Экспозиция готовых работ из пищевых продуктов.
- Номинация «Золотой шеф-повар 2016 года».
- Открытый чемпионат по хлебопечению, взрослые команды и юниоры.
- Командные, практические выступления юниоров и синьоров.

Организаторы Гастрономического кубка и выставки приложили много усилий к процессу развития и укрепления ресторанного и гостиничного бизнеса Казахстана, показывают возможности и инвестиционную привлекательность этого бизнеса, помогают в развитии и установлении новых деловых

контактов и связей между профессиональным сообществом и системой образования, способствуют формированию цивилизованных отношений между субъектами ресторанного бизнеса, поставщиками сырья, оборудования и услуг для индустрии гостеприимства.

Во время проведения Гастрономического кубка прошли многочисленные дегустации, семинары и мастер-классы от шеф-жюри по разным темам.

## **Общие критерии судейства**

### **Техника и уровень сложности выполнения.**

Уровень сложности выполнения работы будет оцениваться с точки зрения художественного таланта автора работы, времени, затраченного на выполнение работы, трудоемкость и оригинальность идеи.

### **Мастерство использования материалов (ингредиентов).**

Оценивается профессиональное использование ингредиентов (материалов).

### **Художественное и профессиональное исполнение, композиция, креативность.**

Качество работы согласно этическим и эстетическим нормам, сбалансированность с учетом современных тенденций, гармоничное сочетание вкуса, цвета, текстуры, ингредиентов, оригинальность.

### **Общее впечатление, презентация, инновация.**

Общее впечатление от работы должно быть положительным, воодушевляющим. Оцениваются новизна идей и оригинальность их воплощения. Причем новый и творческий подход к работе должен быть очевиден. Также оценивается аппетитность блюда, размер порций, современный стиль.

**Вкус:** вкус и аромат в сочетании со всеми использованными ингредиентами, блюдо должно быть легко усваиваемым и аппетитным.

**Правильное профессиональное приготовление:** правильное использование (выполнение) базовых техник в соответствии с современными кулинарными тенденциями.

### **Мастерство исполнения, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов.**

**Расположение компонентов/подача.** Чистая подача, образцовая подача на тарелке с целью обеспечить удобство подачи (обслуживания), не перегруженное блюдо, в том числе с точки зрения гарнира и элементов декора.

## **Международное и компетентное шеф-жюри**

- **Roman Robinov (Роман Робинов)** - председатель жюри, шеф-повар, сертифицированный член жюри WACS (г. Тель-Авив, Израиль), «Рыцарь Ордена Гриля».
- **Александр Цыганов** - шеф-повар, заместитель председателя жюри (г. Москва).
- **Франк Заперра** - шеф-повар (г. Алматы).
- **Петр Сушков** - шеф-повар (г. Москва, Россия).
- **Олег Сидоров** - шеф-повар (г. Алматы).
- **Виталий Косенчук** - шеф-повар и управляющий ресторанного комплекса «Садре» (г. Караганда)
- **Шавкят Ясынов** - шеф-повар «Посольство Еды» (г. Астана).
- **Алишер Касымов** - шеф-повар ресторана «Corner 57» (г. Астана)
- **Ришат Шакасимов** - шеф-повар и директор (г. Алматы).
- **Артем Смирнов** - шеф-кондитер, сеть супермаркета «Галмарт» (г. Алматы).
- **Юлия Кадничанская** - кондитер-технолог (г. Алматы).
- **Ольга Овчинникова** - технолог хлебного и кондитерского производства (г. Астана)
- **Менслу Рыспаева** - шеф-повар ресторано-гостиничного комплекса «Зейд» (г. Астана).
- **Марина Коваль** - заместитель директора по учебно- производственной работе (г. Астана).
- **Лиля Рахимгереева** - заместитель директора по учебно-производственной работе (г. Алматы).
- **Марина Белецкая** - заместитель директора по учебно-производственной работе (г. Шымкент).
- **Елена Безрукова** - директор Центра Елены Безруковой, факультет ресторанного бизнеса (г. Алматы).

Награды распределились следующим образом:

**Командное участие:**

I место - колледж экономики, технологии и стандартизации пищевых производств (г. Астана)

II место - ГККП «Колледж-6» (г. Шымкент)

III место - колледж индустрии туризма и гостеприимства (г. Алматы)

**Команда пекарей:**

II место - колледж индустрии туризма и гостеприимства (г. Алматы)

**АРТ-КЛАСС:**

I место - шоколадные конфеты ручной работы - Байметов Эльбек (г. Шымкент)

II место - многоярусный торт - Жорабеков Диас (г. Шымкент)

**«Золотой шеф-повар - 2016»:**

II место - Иманжан Мукаш (г. Алматы)

III место - Ирисметов Музафар (г. Шымкент)

**Блюдо современной казахской кухни:**

III место - Расшидинов Исламжан (г. Алматы)

**Основное ресторанное блюдо из конины:**

II место - Васин Александр (г. Караганда)

**Основное ресторанное блюдо из дичи:**

III место - Орынбай Наркес (г. Алматы)

**Основное ресторанное вегетарианское блюдо:**

II место - Касимов Фарухжан (г. Шымкент)

**Основное блюдо «Модерн»:**

II место - Ерметов Данияр (г. Шымкент)

**Блюдо японской кухни:**

III место - Есполат Дархан (г. Алматы)

**Горячая ресторанная закуска:**

II место - Есифидис Афина (г. Алматы)

**Блюдо итальянской кухни:**

II место - Акежанов Нурбосын (г. Алматы)

III место - Дидик Татьяна (г. Алматы)

**Основное ресторанное блюдо из гидробионтов и норвежской рыбы:**

II место - Петренко Игорь (г. Караганда)

II место - Дидик Татьяна (г. Алматы)

III место - Хаджикельдиева Алия (г. Шымкент)

III место - Шамуратов Шахназар (г. Алматы)

III место - Серик Сымбат (г. Алматы)

**Основное блюдо из мяса**

I место - Алтынбек Эбилхайырхан (г. Шымкент)

III место - Арман Мурат (г. Алматы)

III место - Тугельбаев Айбек (г. Алматы)

**Основное ресторанное блюдо из птицы**

I место - Ахмедов Батыр (г. Шымкент)

II место - Ухаботов Роман (г. Уральск)  
II место - Хусаинова Алия (г. Алматы)  
III место - Велитовский Алексей (г. Караганда)

**Поздравляем победителей!!! До встречи в 2017 году!**