РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ КУБКА ГУБЕРНАТОРА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА «ЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР ПЕТЕРБУРГСКОЙ КУХНИ 2026 ГОДА»

1. ОРГАНИЗАТОРЫ КУБКА

Комитет по внешним связям Санкт-Петербурга (далее – КВС) в рамках реализации проекта «Петербургская кухня» проводит Кубок Губернатора Санкт-Петербурга «Лучший шеф-повар Петербургской кухни», который поддержал Губернатор Санкт-Петербурга Александр Беглов.

Соорганизаторами Кубка выступают: Комитет по развитию туризма Санкт-Петербурга, Представительство Федерации ресторатоpов и отельеров России в Санкт-Петербурге и Санкт-Петербургская ассоциация кулинаров.

2. ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ

9-10 ноября 2026 года

3. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

Всего в соревнованиях принимает участие не более 15 команд профессионалов.

Участником соревнований может стать любой кулинар, входящий в команду, работающий по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар, шеф-кондитер, кондитер) на любом предприятии питания независимо от его ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

Команда состоит из 2 человек:

✓ Шеф-повар (основной участник)

✓ Помощник — 1 человек (без возрастных ограничений)

К участию в соревнованиях допускаются конкурсанты, представившие на момент регистрации команды копии действующих личных медицинских книжек и предъявившие на момент начала соревнования их действующие оригиналы.

Без предъявления в день соревнования личной медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник в бокс для соревнований не допускается.

Организаторы предоставляют услуги стажеров-помощников (студентов кулинарных колледжей) по 1 человеку на каждый бокс. Команда может задействовать стажера-помощника на любом этапе работы в боксе, кроме непосредственно готовки меню и подготовки продуктов.

ПОБЕДИТЕЛИ ПРЕДЫДУЩИХ КУБКОВ ГУБЕРНАТОРА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА «ЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР ПЕТЕРБУРГСКОЙ КУХНИ» НЕ МОГУТ ПРИНИМАТЬ УЧАСТИЯ В ДАННЫХ СОРЕВНОВАНИЯХ

4. ОТБОР УЧАСТНИКОВ

- В случае, если за весь период сбора будет подано не более 15 или 20 заявок, отбор будет осуществляться на основании портфолио, технологических карт

конкурсных блюд, опыта работы. Допуск участников до соревнований будет осуществляться по схеме: 10 основных+5 дублеров или 15 основных+5дублеров;

Работает одна экспертная группа, состоящая из представителей Оргкомитета

- В случае, если количество заявок превысит 20, то отбор участников будет осуществляться по схеме: портфолио, технологические карты конкурсных блюд, опыт работы, дегустация презентационного блюда за счет участника.

Работают две экспертные группы, параллельно не пересекаясь между собой.
Первая группа, состоящая из представителей Оргкомитета, делает выбор на основании портфолио, технологических карт конкурсных блюд, опыта работы.
Вторая группа, независимо от результатов работы первой группы, проводит выездную дегустацию презентационного блюда участника. О выездной дегустации участника предупреждают за 5 дней. Расходы, связанные с приготовлением презентационного блюда, участник берет на себя.
Не позднее 11 октября обе группы подают сведения в КВС для обобщения и подведения итогов.
Оглашение списка участников финала чемпионата 20 октября 2026.

- Рекомендательный отбор по спискам профессиональных объединений и членов оргкомитета может быть осуществлён по квотам.

5. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

✓ Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками

✓ Жеребьевка чемпионата

✓ По одному представителю команды обязательно должны присутствовать на данной встрече.

✓ Выдача участникам пропусков, дающих право для прохода в выставочный зал и непосредственно в зону проведения соревнования.

✓ Демонстрация оборудования

✓ Инструктаж по охране труда

✓ Утверждение графика по дням и решение организационных вопросов.

Дата и время организационного собрания будут объявлены дополнительно!!!

6. ОБОРУДОВАНИЕ

Участникам предоставляется индивидуальный рабочий бокс и общее рабочее пространство, на которых участник получает доступ к следующему оборудованию и инвентарю: столы, пароконвектомат, индукционная плита, холодильный шкаф, блендер, слайсер, сбивальная машина-миксер, а также морозильные шкафы (для общего пользования). Дополнительное оборудование участники могут привези с собой, по предварительному письменному согласованию с Оргкомитетом. **Заявка на дополнительное оборудование должна быть подана в Оргкомитете до 27 октября 2026 (включительно).**

7. ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

✓ На время проведения соревнований участникам предоставляется кухонная посуда и инвентарь: доски, сотейники, сковороды, миски. Участникам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент по предварительному письменному согласованию с Оргкомитетом. **Заявка на дополнительное оборудование должна быть подана в Оргкомитете до 27 октября 2026 (включительно).**

✓ Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на тарелке диаметром не менее 27 см белого цвета.

✓ Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).

✓ Воспрещается выносить за пределы зоны соревнований посуду и инвентарь, предоставляемый Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнования наблюдатели производят осмотр предоставляемой посуды и

инвентаря. Участник несет материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду.

✓ Участники используют собственные ножи.

8. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ УЧАСТНИКОМ НА ИНДИВИДУАЛЬНОМ РАБОЧЕМ МЕСТЕ В СООТВЕТСТВИИ С ГРАФИКОМ ВЫСТУПЛЕНИЯ И ЖЕРЕБЬЁВКОЙ

№ п/п	Наименование работ	Задачи участника	Задачи судей	Время выполнения работ
1.	Подготовка рабочего места участника	Расставить оборудование, инвентарь, инструменты в соответствии с планируемыми технологическими операциями; разложить продукты питания и пищевое сырьё в соответствии с требованиями к условиям хранения; убрать личные вещи и транспортировочную тару; Подготовить для проверки личные медицинские книжки и ТТК		15 минут

2.	Проверка рабочего места участника судьями		Проверить личные медицинские книжки, сверить представленные участником продукты питания и пищевое сырьё с регламентом и ТТК*; проверить готовность рабочего места участника к началу выполнения конкурсного задания	5 минут
3.	Работа участника	Выполнить конкурсного задания в соответствии с регламентом	Оценить выполнение участником конкурсного задания на соответствие критериям	120 минут
4.	Презентация и подача блюд	В соответствии с регламентом	Оценить выполнение участником конкурсного задания на соответствие критериям	10 минут
5.	Уборка и сдача рабочего места	Привести рабочее место в порядок, предоставить рабочее место для проверки судьям		15 минут
6.	Проверка рабочего места		Проверить в присутствии участника чистоту рабочего места, проверить наличие инвентаря и инструментов, предоставленных организаторами	5 минут

* Предоставленные участником для проверки продукты питания и пищевое сырьё несоответствующие регламенту и/или не указанные в ТТК должны быть вынесены судьями за пределы рабочего места участника до конца выполнения конкурсного задания.

9. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ГРАФИК ВЫСТУПЛЕНИЯ КОМАНД В НОМИНАЦИИ «ЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР»

9 ноября 2026 года

№ рабочего места	Подготовка рабочего места участника	Проверка рабочего места участника судьями	Презентация предприятия и команды (руководитель команды и/или ведущий)	**Работа участника**	Презентация и подача блюд. Дегустация блюд жюри	Уборка и сдача рабочего места. Проверка рабочего места членами жюри
1	**15.00-15.15**	**15.15-15.20**	**15.30-15.40**	**15.30-17.30**	**17.30-17.40**	**17.40-18.00**
2	15.10-15.25	15.25-15.30	15.40-15.50	**15.40-17.40**	17.40-17.50	17.50-18.10
3	15.20-15.35	15.35-15.40	15.50-16.00	**15.50-17.50**	17.50-18.00	18.00-18.20
4	15.30-15.45	15.45-15.50	16.00-16.10	**16.00-18.00**	18.00-18.10	18.10-18.30
5	15.40-15.55	15.55-16.00	16.10-16.20	**16.10-18.10**	18.10-18.20	18.20-18.40

10 ноября 2026 года

№ рабочего места	Подготовка рабочего места участника	Проверка рабочего места участника судьями	Презентация предприятия и команды (руководитель команды и/или ведущий)	**Работа участника**	Презентация и подача блюд. Дегустация блюд жюри	Уборка и сдача рабочего места. Проверка рабочего места членами жюри
1 смена						
1	**10.00-10.15**	**10.15-10.20**	**11.30*-11.40**	**11.30-13.30**	**13.30-13.40**	**13.40-14.00**
2	10.05-10.20	10.25-10.30	11.40-11.50	**11.40-13.40**	13.40-13.50	13.50-14.10
3	10.10-10.25	11.35-11.40	11.50-12.00	**11.50-13.50**	13.50-14.00	14.00-14.20
4	11.30-11.45	11.45-11.50	12.00-12.10	**12.00-14.00**	14.00-14.10	14.10-14.30
5	11.40-11.55	11.55-12.00	12.10-12.20	**12.10-14.10**	14.10-14.20	14.20-14.40
2 смена						
1	**14.00-14.15**	**14.15-14.20**	**14.30-14.40**	**14.30-16.30**	**16.30-16.40**	**16.40-17.00**

2	14.10-14.25	14.25-14.30	14.40-14.50	**14.40-16.40**	16.40-16.50	16.50-17.10
3	14.20-14.35	14.35-14.40	14.50-15.00	**14.50-16.50**	16.50-17.00	17.00-17.20
4	14.30-14.45	14.45-14.50	15.00-15.10	**15.00-17.00**	17.00-17.10	17.10-17.30
5	14.40-14.55	14.55-15.00	15.10-15.20	**15.10-17.10**	17.10-17.20	17.20-17.40

* Предварительно 12 ноября 2025 года в 10.30-11.30 Официальная церемония открытия Кубка

10. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ В НОМИНАЦИИ «ЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР»

Соревнования проводятся, **на основании графика,** в номинации «Лучший шеф-повар» с дегустацией.

Каждая команда должна из обязательных продуктов в течение 120 минут приготовить блюда с использованием рецептов на основе кулинарных книг XIX века следующих авторов: Антуан Карем, Игнатий Радецкий, Екатерина Авдеева, Пелагея Александрова-Игнатьева, Елена Молоховец.

№ п/п	Наименование блюда	Основные продукты	Требования к подаче	Температура подачи	Масса одной порции	Кол-во порций	Время приготовления
1.	Холодная закуска	Участник должен приготовить три блюда с использованием продуктов из списка: Перепёлка с\м (тушка); свёкла; репа или тыква; ежевика с/м; брусника с/м; капуста б/к; томаты;	Ресторанная подача; Соус на выбор участника	В соответствии с ТТК участника	Не более 150г	4 порции: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям	120 минут
2.	Основное блюдо		Ресторанная подача; До двух гарниров на выбор участника; Додвух соусов на выбор участника	В соответствии с ТТК участника	Не менее 200г	4 порции: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям	

3.	Десерт		Ресторанная подача;	В соответствии с ТТК участника	Не более 125г	4 порции: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям	

Наличие технико-технологических карт ОБЯЗАТЕЛЬНО!

Продукты, из представленного списка, участник распределяет по блюдам на своё усмотрение!

Основные продукты предоставляются организаторами Кубка. Список основных продуктов может быть изменён организаторами, о чем команды должны быть оповещены в срок не позднее чем за 21 день до начала мероприятия!!!

На выполнение конкурсного задания каждой команде отводится 120 минут. Команды стартуют с 10-минутным интервалом. Презентация должна включать в себя слайды, в том числе фотографии конкурсных блюд или видеоролик.

Перед стартом участников в каждом боксе, руководитель (представитель) команды делает презентацию предприятия и команды. Общее время презентации не более 10 минут.

Все 3 блюда должны быть поданы командой одновременно ровно через 120 минут. Представитель команды делает презентацию предприятия, а также каждого блюда для жюри. Общее время презентации не более 10 минут. Презентация должна включать в себя обоснование исторической составляющей использованных рецептур блюд.

До начала соревнования участникам отводится 15 минут на размещение своих продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 минут для приведения соревновательного бокса в исходное состояние. (Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту боксов во время и после завершения работы, и назначать штрафные балы за ненадлежащий вид боксов.)

11. ПРОДУКТЫ ДЛЯ СОРЕВНОВАНИЙ

✓ Участники могут приносить собственные дополнительные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается).

✓ Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны): овощи, грибы, фрукты, салат, зелень; фасоль и горох могут быть предварительно замочены.

✓ Салаты листовые – вымытые, очищенные, не смешанные и не резаные.

✓ Овощи – вымытые, очищенные от кожуры, не резаные, должны быть сырыми (томаты могут быть бланшированные и очищенные от кожуры, бобы также могут быть очищены от кожуры), не допускается никаких овощных пюре.

✓ Рыба может быть очищена от чешуи и выпотрошена, но не разделана (должна быть представлена до начала соревнования техническому жюри целой - с головой или без, но на костях).

✓ Моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными; ракообразные должны быть сырыми или вареными, но в панцире.

✓ Мясо/птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, кости могут быть разделены на кусочки, филе - не порционно, не нарезанное. Колбаса должна быть приготовлена участником в процессе выполнения конкурсного задания на рабочем месте. Мясо в виде фарша не допускается, но кости могут быть порублены на малые куски.

✓ Бульоны – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.). Судьям необходимо представить горячие и холодные образцы.

✓ Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса.

✓ Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены участником в процессе выполнения конкурсного задания на рабочем месте.

✓ Допускается использование заранее подготовленного теста различных видов длительного процесса приготовления.

✓ Участники могут использовать в своих блюдах овощи или фрукты в виде консервов, так же как и рыбные, мясные и прочие консервы, если участник, считает, что это будет подчеркивать вкус основного ингредиента.

✓ Участники могут приносить с собой сублиматы овощей, зелени или ягод и фруктов, мяса или рыбы в виде чипсов. Если требуется измельчение в пыль, участник делает это в процессе выполнения конкурсного задания на рабочем месте.

✓ Допускается использование соусов промышленного производства в качестве ингредиентов для маринада. Маринады должны быть приготовлены участником в процессе выполнения конкурсного задания на рабочем месте.

✓ Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «демигляс»). Судьям при необходимости нужно представить горячие и холодные образцы для дегустации.

✓ Использование пищевых добавок и продуктов, способных вызвать аллергические реакции разрешается в соответствии с нормативно-правовой документацией, регламентирующей деятельность предприятий питания.

Кроме того, участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов. Их список будет сообщен дополнительно.

Все, используемые участниками, продукты (основные, дополнительные, промышленного производства и т. д.) в обязательном порядке должны быть указаны в технико-технологических картах.

12. ПРИЗОВОЙ ФОНД

I место: (Золотой Кубок, диплом).

II место: (Серебряный Кубок, диплом).

III место: (Бронзовый Кубок, диплом).

Все остальные команды получают дипломы участников.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы.

13. ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из известных шефов-поваров и российских судей, аккредитованных Международными и национальными профессиональными сообществами, представителей профильных профессиональных сообществ, представителей исполнительных органов государственной власти, представителей средств массовой информации.

Наставники и/или представители организаций участников Кубка в оценке работ конкурсантов участия не принимают.

14. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

№ п/п	Наименование критерия оценки	Аспекты оценивания	Баллы
1.	Гигиена и организация рабочего места	Личная гигиена; чистота рабочего места; товарное соседство; хранение и маркировка сырья и готовой продукции; правильное использование разделочного инвентаря, перчаток, обращение с отходами. Предупреждение возникновения опасных факторов (биологических, химических, физических) во избежания нанесения вреда жизни и здоровью потребителей.	15
2	Технологический процесс приготовления блюд	Последовательность технологических операций; соблюдение технологического процесса в соответствии с ТТК; сложность приготовления блюд; рациональное использование продуктов; расточительность; профессиональное мастерство; вес блюда в соответствии с заданием и ТТК; температура подачи блюда в соответствии с ТТК.	15

3	Презентация и подача блюд	Соответствие заданию и ТТК, внешний вид блюда (цветовая гамма, количество текстур, внешний вид и форма каждого компонента блюда на тарелке, общая гармония всех компонентов блюда на тарелке); краткое описание технологического процесса; степень готовности блюда*.	10
4	Исторические характеристики блюд	История возникновение блюда; описание исторических источников и рецептов, использованных во время проработки и приготовления блюда; описание процесса адаптации исторических рецептов под современное оборудование, продукты питания и пищевое сырьё.	10
5	Вкусовые характеристики блюд	Самостоятельный вкус основного продукта; вкус каждого отдельного компонента блюда; баланс соли, сахара, остроты и кислоты каждого компонента блюда на тарелке; общая гармония вкуса и баланса соли, сахара, остроты и кислоты всех компонентов блюда на тарелке.	50

***Степень готовности блюда может влиять на оценку вкусовых характеристик блюд. Например: если во время дегустации будет обнаружен низкий уровень тепловой обработки блюда из птицы, судьи имеют право отказаться от оценки вкусовых характеристик данной конкурсной работы целиком.**

Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка наказывается штрафными баллами: УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА.

15. УНИФОРМА

Участник чемпионата в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму.

Форма участника состоит из поварских брюк черного цвета, куртки, колпака и фартука белого цвета, профессиональной обуви. Форма должна быть одинаковой для всей команды.

Категорически запрещается ношение участниками чемпионата полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров и партнёров.

16. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

✓ Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 40 минут до времени старта, объявленного в распорядке дня соревнований.

✓ Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и медицинские книжки.

✓ Участники должны сообщить техническим судьям обо всех нештатных ситуациях связанных с предоставленными организаторами продуктами питания и пищевым сырьём, оборудованием, инвентарём и инструментами до начала и в процессе работы. Претензии по окончании выполнения конкурсного задания к рассмотрению не принимаются.

✓ Команда может подготовить презентацию для представления блюд и/или команды.

✓ Руководитель команды представляет свою команду в течение всех этапов соревнований:

- Ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований.
- Другие профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований.

- Руководитель команды имеет право выходить на сцену вместе с командой во время церемоний открытия, награждения и закрытия Кубка.

- Руководитель команды не имеет права заходить в боксы во время соревнований.

- Руководители команд должны находиться в зоне соревнований одетыми в профессиональную одежду, то есть в белые поварские куртки и брюки/юбки черного цвета.

- Настоятельно рекомендуется участникам и их помощникам не оставлять на рабочих местах свои принадлежности и не использовать оборудование впустую во время соревнований и судейства. Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.

- Организаторы имеют право вносить изменения и дополнения в правила соревнований не позднее, чем за 7 дней до начала соревнований.