

2.5. Рабочее время и место для участника выбирается жеребьевкой 16 ноября 2025 года организаторами конкурса в режиме онлайн и доводится до сведения Участников в Чате конкурса.

2.6. Знакомство с оборудованием, прохождение инструктажа по ТБ и ОТ проходит 19 ноября 2025 года на площадке конкурса.

3. Условия подачи заявок

3.1 Конкурсанты обязаны до 31 октября 2025 года (включительно) заполнить Заявку на участие в конкурсе на сайте выставки «Сибирская продовольственная неделя» https://prod-week.ru/kulinari_siberia. Факт принятия заявки подтверждается ответным письмом.

3.2. Конкурсанты обязаны до 07 ноября 2025 года (включительно) оплатить регистрационный взнос за участие в конкурсе по выставленному счету.

3.3. Отправка заявки на участие автоматически означает, что Участник ознакомился с Положением конкурса и согласен с правилами и условиями проведения конкурса.

3.4. Организаторы оставляют за собой право отбора и ограничения количества заявок.

4. Конкурсное задание

4.1. Участник в течение 4 часов должен выпечь дрожжевой пирог с гастрономической начинкой – 2 шт., и дрожжевой пирог со сладкой начинкой – 2 шт. Один пирог для дегустации, второй для выкладки на презентационный стол.

Вес каждого пирога – не менее 0,8 кг и не более 1,0 кг. Форма, оформление пирога на усмотрение Участника.

Участник до начала конкурсного времени предоставляет жюри свое портфолио – 1 экз. Портфолио содержит:

1. Титульную страницу,
 2. Информацию об Участнике,
 3. Описание своих пирогов, обоснование выбора начинок,
 4. Рецептуры пирогов (теста и начинок) с описанием технологического процесса.
- Оформление портфолио на выбор участника.

Конкурсантам предоставляется 10 минут на подготовку рабочего места перед началом основного конкурсного времени и 10 минут на уборку рабочего места после окончания основного конкурсного времени. Время на подготовку и уборку не входит в основное конкурсное время.

Основное сырье для приготовления теста (мука, дрожжи, соль, вода) предоставляется организаторами Конкурса. Остальное требуемое сырье для теста и начинок предоставляется Участниками.

Начинки для пирогов готовятся Участником непосредственно на площадке. Готовые полуфабрикаты не используются.

Основной ингредиент гастрономической начинки – утка (филе), предоставляется организаторами Конкурса. Дополнительные ингредиенты, специи для гастрономической начинки приносит и готовит Участник.

Для начинки сладкого пирога обязательно использовать локальные продукты (ягоды, овощи). Ингредиенты для сладкой начинки приносит и готовит Участник.

По окончании выпечки участники должны убрать свое рабочее место. При оценке жюри будет учитывать состояние рабочего места после завершения конкурса, а также соблюдение правил гигиены и техники безопасности во время конкурса.

Участник по решению жюри может быть отстранен от выполнения конкурсного задания при несоблюдении условий конкурса, нарушениях технологии выполнения работ, грубых нарушениях правил безопасности труда.

Конкурсантам запрещается пользоваться телефонами, смартфонами, умными часами, проводными/беспроводными наушниками.

По окончании конкурсного времени Участник передает свои изделия жюри для дегустации и презентует свои изделия. Время для презентации не более 5 минут.

4.2. Члены комиссии, во время выполнения конкурсного задания, не дают консультаций и не делают замечаний участникам Конкурса.

4.3. По окончании конкурсного задания, пироги выставляются на презентационный стол с указанием информации об Участнике для просмотра зрителями и остаются там до окончания работы выставки.

5. Критерии оценки

5.1. Победители Конкурса определяются по количеству набранных баллов, выставленных в оценочных протоколах членами конкурсной комиссии. Конкурсные задания оцениваются по 100-бальной системе (каждый пирог оценивается отдельно):

Правильное профессиональное приготовление – максимум 20 баллов

(соблюдение технологии, мастерство и техника приготовления, рациональное использование ингредиентов, соблюдение правил ТБ и ОТ),

Оригинальность рецептуры - максимум 20 баллов

(оригинальность используемой рецептуры, оригинальность технологии выпечки, применение локальных продуктов),

Вкус – максимум 40 баллов

(сохранение натурального вкуса продуктов, гармоничное сочетание вкуса и цвета ингредиентов),

Художественное исполнение - максимум 10 баллов

(дизайн, общее впечатление от работы, уровень художественного исполнения, креативность),

Техника и уровень сложности - максимум 10 баллов

(профессионализм исполнения, степень сложности, трудоемкость).

5.2. Члены комиссии принимают решение конфиденциально. Решение жюри пересмотру не подлежит.

6. Награждение участников и победителей конкурса.

6.1. По результатам конкурса проводится награждение медалями и дипломами. Конкурсанты, набравшие наивысшее количество баллов, награждаются медалями:

90-100 баллов - Большая золотая медаль,

80-89 баллов – Малая золотая медаль,

70-79 баллов - Серебряная медаль.

6.2. Участники, набравшие менее 69 баллов, получают дипломы конкурса.

6.3. Независимо от набранных баллов, участник может получить специальные призы от партнеров и спонсоров конкурса.

6.4. Награждение победителей состоится на торжественной церемонии 21 ноября 2025 года.

6.5. По итогам конкурса оргкомитет выставки распространяет рекламную информацию о победителях конкурса.

6.6. Победители и Участники Конкурса могут использовать в рекламных целях факт получения наград и участия в Конкурсе.

Оснащение одного рабочего места для проведения
хлебопекарного конкурса «Сибирский пирог» в рамках специализированной выставки
продуктов питания, напитков и упаковки
«Сибирская продовольственная неделя – 2025»

1. Печь конвекционная – 1 шт.
2. Расстоечный шкаф – 1 шт.
3. Противень алюминиевый 600х400 мм перфорированный – 4 шт.
4. Стол производственный разделочный – 2 шт.
5. Весы для простого взвешивания (до 5 кг) – 1 шт.
6. Плита индукционная, напряжение 220В, - 1 шт.
7. Корзина для мусора – 1 шт.
8. Презентационный стол – 1 шт.

Общее оборудование на 5 рабочих мест для проведения
хлебопекарного конкурса «Сибирский пирог»

1. Холодильный шкаф, Температурный режим 0/+6 – 1 шт.
2. Моечная ванна – 1 шт.
3. Кулер – 1 шт.
4. Двухскоростная Тестомесильная машина – 3 шт.
5. Стеллаж для сырья -1 шт.