



14 февраля 2026 года с 12:00 до 17:00.

Отель “Кантри Резорт”

Московская обл., Талдомский р-н, Рабочий Поселок Вербилки, проезд  
Дачный, дом 8, помещение 4.

[https://yandex.ru/maps/org/kantri\\_rezort/1021871103?si=zx8qu0npabe13kflwhbura7524](https://yandex.ru/maps/org/kantri_rezort/1021871103?si=zx8qu0npabe13kflwhbura7524)

**УВАЖАЕМЫЕ ШЕФ-ПОВАРА И РЕСТОРАТОРЫ!  
ПРИГЛАШАЕМ ВАС ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В  
III-м ФЕСТИВАЛЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД  
“ЗИМА.ПРАЗДНИКИ. ЕДА”.**

**ВТОРОЙ ОТБОРОЧНЫЙ ЭТАП КУЛИНАРНОГО ЧЕМПИОНАТА  
“ЗОЛОТОЙ ФИЛИН”.**

**Конкурс профессионального мастерства “ЛУЧШЕЕ ПРАЗДНИЧНОЕ БЛЮДО  
НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ ”**

### **ФОРМУЛА СОРЕВНОВАНИЯ**

#### **Участники.**

-индивидуальное участие: шеф-повара, су-шефы и технологи предприятий общественного питания;

-количество участников 15 человек;

#### **Жюри.**

-ведущие шеф-повара из России, Мадагаскара, Таиланда и Туниса, рестораторы, члены оргкомитета.

#### **Награждение.**

-победитель занявший **1 место** награждается статуэткой чемпионата, дипломом победителя, призом и получает возможность принять участие в финале **ГРАН-ПРИ ЧЕМПИОНАТА “ЗОЛОТОЙ ФИЛИН”** в декабре 2026г.

-участники, занявшие **2 и 3 места**, награждаются дипломами и подарками.

-все участники награждаются дипломами о участии и сертификатами **“УЧАСТНИК КОМАНДЫ МЕЖДУНАРОДНОГО АЛЬЯНСА КУЛИНАРОВ”** .

#### **Условия конкурса.**

В течение 2 часов каждый участник должен приготовить две порции основного горячего блюда из мяса или птицы в банкетной подаче ресторанного уровня.

1) Одна порция в индивидуальной подаче (выход порции 250-300гр)

2) Одна порция в банкетной подаче на 6 персон (выход порции 1000-1500гр)

Обе подачи должны иметь одинаковый состав ингредиентов!

*Вкусовые качества блюд жюри оценивает по порции в индивидуальной подаче.*

#### **Тайминг.**

Начало конкурса в **12:30**.

Приготовление конкурсных блюд не более 120 минут.

Презентация готовых блюд и оценка работ конкурсантов -по готовности изделий.

Презентация блюд жюри -не более 10 минут.

После презентации конкурсного блюда -уборка рабочего места.



МЕЖДУНАРОДНЫЙ  
АЛЬЯНС КУЛИНАРОВ

**14 февраля 2026 года с 12:00 до 17:00.**

**Отель “Кантри Резорт”**

**Московская обл., Талдомский р-н, Рабочий Поселок Вербилки, проезд  
Дачный, дом 8, помещение 4.**

[https://yandex.ru/maps/org/kantri\\_rezort/1021871103?si=zx8qu0npabe13kflwhbura7524](https://yandex.ru/maps/org/kantri_rezort/1021871103?si=zx8qu0npabe13kflwhbura7524)

### **Критерии судейства.**

Все блюда должны быть выполнены в рабочих зонах, под наблюдением членов жюри и гостей фестиваля.

Жюри обращают внимание на следующие позиции: оригинальность, мастерство исполнения, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов, подача, сбалансированность блюда.

Время, указанное в условиях конкурса, должно строго соблюдаться.

За нарушение регламентированного времени жюри снижает баллы.

### **Продукты.**

В конкурсных блюдах участники используют собственные продукты без ограничения.

Все продукты должны быть подготовлены (вымыты, сварены, почищены), но не нарезаны.

Допускается использование полуфабрикатов длительного приготовления.

### **Требование к продуктам.**

Участники должны использовать только свежие натуральные ингредиенты.

Участники несут ответственность за качество готовых блюд/изделий, предоставляемых на дегустацию жюри.

Все продукты, используемые для приготовления блюд, проверяются жюри перед началом соревнований и должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам.

### **Оснащение рабочих зон.**

Каждому участнику предоставляется рабочий стол 150х90 см., точка электропитания 220v и доступ к мокрой точке.

***Участники используют собственный инвентарь и сервировочную посуду.***

### **Униформа.**

Организаторы предоставляют участникам: ***фирменный фартук и колпак.***

Участники должны иметь профессиональную униформу. Китель, предпочтительно белого цвета, брюки тёмные, сабо или сменную обувь. Участники используют одноразовые перчатки. Наличие медкнижки обязательно.

***Для всех участников конкурса будет организована “Продуктовая горка”, включающая в себя разнообразную продукцию от партнеров фестиваля. Участники могут использовать любые продукты из данного набора!***



14 февраля 2026 года с 12:00 до 17:00.

Отель “Кантри Резорт”

Московская обл., Талдомский р-н, Рабочий Поселок Вербилки, проезд

Дачный, дом 8, помещение 4.

[https://yandex.ru/maps/org/kantri\\_rezort/1021871103?si=zx8qu0npabe13kflwhbura7524](https://yandex.ru/maps/org/kantri_rezort/1021871103?si=zx8qu0npabe13kflwhbura7524)

**Приглашаем к партнерству производителей продукции для ХоРеКа, поставщиков и производителей оборудования, униформы, фермерские хозяйства и пищевые производства!**

**Сотрудничество/партнерство/участники:**

Лобачев Валентин тел.+7 916 728 88 85

**Аккредитация СМИ/ артисты/участники ярмарки:**

Алексей Корниенко тел.+7 925 847 00 28

Организаторы фестиваля:

АНО развития гастрономии “Международный альянс кулинаров”.

Отель “Кантри Резорт”.



Проект “Международного альянса кулинаров”

[www.chefsall.ru](http://www.chefsall.ru)