



**Київський Національний торговельно-економічний університет
Асоціація кулінарів України**



II Міжнародний конкурс юніорів з кулінарного мистецтва і сервісу в Україні

14-17 березня 2012 року

**Місце
проведення:**

Київський національний торгово-економічний університет,
Україна, м.Київ, вул.Киото, 19, ст. м. «Лісова»

Співорганізатори:



ПП «Мак Дональдз Юкрейн ЛТД»



Verona VIP-products



Coca-Cola Beverages Ukraine Ltd

УМОВИ УЧАСТІ

1. **Участь:** для участі необхідно заповнити форму-анкету для кожного учасника і відправити її в офіс Асоціації кулінарів України: факс: (044)-513-74-18, 531-48-45, e-mail: ukraine-acu@yandex.ru
відповідальний секретар – Магалецька Ірина, тел. 097-75-75-562
e-mail: irynka_muliar@yahoo.com
2. У конкурсі беруть участь студенти профільних вищих навчальних закладів I-IV ступенів акредитації, закладів професійно-технічної освіти, фахівці ресторанного господарства віком до 23 років. Передбачено як індивідуальну, так і командну участь.
3. **Оплата за участь:** Вартість участі 1 учасника в 1 номінації - 350 грн (для членів Асоціації кулінарів України - 250 грн).
4. **Останній термін реєстрації для всіх учасників і здійснення оплати за участь – 01.03.2012 р. включно.** Участь у деяких номінаціях може бути обмежена і у ваших інтересах подати заявку раніше.
5. **II Міжнародний конкурс юніорів з кулінарного мистецтва і сервісу в Україні** проводиться за рекомендаціями Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS) за напрямками: АРТ – клас за номінаціями (домашнє виконання), практичні змагання (робота безпосередньо на території змагань) індивідуальної та командної форми участі, конкурс «Сервіс-клас» серед офіціантів.

ОСНОВНІ ПРАВИЛА УЧАСТІ

1. Учасники зобов'язані виступати в професійному одязі (куртка, ковпак, фартух, брюки, спеціальне взуття).
2. **Кожен учасник зобов'язаний мати** санітарну книжку; сертифікати якості чи якісні посвідчення на продукти харчування та напої, що будуть використані для приготування конкурсних зразків.
3. До початку конкурсу учасники повинні представити технологічні карти на страви. **Конкурсні зразки повинні відповідати заявленій технології приготування.**
4. **Професійна гідність:** обов'язок конкурсантів надати гарантії журі, що їх робота виконана без сторонньої допомоги і у межах чесної конкуренції.
5. **Всі види конкурсних зразків готуються із застосуванням власного кухонного інвентарю,** атрибутів оформлення, кухонного, фірмового (святкового) посуду для приготування та презентації. Робочі місця учасників Конкурсу будуть оснащені обладнанням: робочий стіл, ванна

мийна, електрична плита, духовка шафа, холодильник, пароконвекційна піч. За необхідністю можна використовувати власну кухонну техніку.

6. **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 Конкурсу. Додатковий набір продуктів надається за необхідності всім учасникам Конкурсу: олія, сіль, цукор, оцет, перець тощо.
7. **“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.
8. Учасники конкурсу офіціантів повинні використовувати **власний посуд, серветки, елементи сервування**, засоби для миття і протирання посуду, інвентарю.
9. **Учасники Арт-класу** презентують конкурсні зразки на спеціально відведеному місці. Учасники використовують власні елементи оздоблення (скатертини, атрибути, прикраси тощо).
10. **Доставка експонатів:** всі страви, представлені на конкурс (Арт-клас), повинні бути доставлені вчасно в Київський національний торговельно-економічний університет у зазначений день – до 9.00. Конкурсанти повинні потурбуватися про те, щоб оцінювані страви були розміщені відповідно з виділеними для них місцями.
11. **Експонати Арт-класу:** мають супроводжуватися наглядними етикетками з назвою страви і переліком основних інгредієнтів (без прізвищ виконавців та назв підприємств).
12. **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.
13. Нагородження переможців Конкурсу відбудеться **17 березня 2012 року об 11.00 в залі для урочистих подій (корпус Е, 2-й поверх).** Всі конкурсанти-переможці повинні бути присутні на церемонії нагородження у кухарських формах, формах офіціантів.
14. На церемонію нагородження запрошуються представники профільних навчальних закладів, закладів ресторанного господарства, Асоціації кулінарів України, партнери Конкурсу, засобів масової інформації.

СУДДІВСТВО

1. **Журі:** Роботу учасників оцінює журі, яке складається з висококваліфікованих та незалежних експертів.
2. Конкурсні зразки оцінюють за критеріями, які рекомендовані **Всесвітньою Асоціацією Кулінарних Союзів**.
3. Рішення журі приймається **конфіденційно**, не підлягає зміні чи оскарженню. Результати роботи журі оголошуються публічно на урочистій церемонії нагородження.
4. Переможці Конкурсу серед юніорів нагороджуються медалями (золотими, срібними, бронзовими) та дипломами.

Класи A, C, D, R за класифікацією Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS)

Завдання на практичні змагання юніорів у номінаціях:

1. **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. Якщо учасники не прибирають робоче місце за визначений час, з них будуть зняті бали або вони будуть дискваліфіковані.
2. Учасники використовують **власні інгредієнти** для приготування конкурсних страв.
3. Принесені з собою продукти можуть бути заздалегідь вимиті, при необхідності очищені, але при цьому не нарізані: овочі, гриби, фрукти, салат, зелень; квасоля може бути попередньо замочена.
4. Допускається використання заздалегідь приготованого тіста різних видів.
5. Допускається використання готових соусів, для приготування яких необхідно тривалий час (наприклад, соус «демі-глас»).
6. Всі елементи декорації і прикраса конкурсних виробів виконуються учасниками в ході змагання (виключення можуть становити чіпси з овочів і фруктів).
7. **Презентація зразків конкурсних практичних змагань** супроводжується дегустацією членами журі під індивідуальними номерами.
8. **Оцінювання:** Всі експонати будуть оцінені у день виступу.

ПРАКТИЧНІ ЗМАГАННЯ (JP, JPT, S)

- JP 1 Оригінальна основна страва.** Надається 45 хв на підготовку, приготування і презентацію однієї страви на 2 порції в індивідуальному подаванні. Не дозволяється будь-яка підготовка
- JP 2 Сучасна кухня.** Надається 30 хв на підготовку, приготування і презентацію 2-х порцій однієї страви в індивідуальному подаванні (основна страва), тільки зі свіжих інгредієнтів. Особлива увага буде приділена оригінальності, кольору і творчій презентації
- JP 3 Страва з баранини.** Надається 30 хв на підготовку, приготування і презентацію страви з баранини на 2 персони в індивідуальному подаванні
- JP 4 Страва з птиці.** Надається 45 хв на підготовку, приготування і презентацію страви з птиці на 2 персони в індивідуальному подаванні
- JP 5 Оригінальна страва з гідробіонтів.** Надається 30 хв на підготовку, приготування і презентацію оригінальної страви з гідробіонтів на 2 персони в індивідуальному подаванні
- JP 6 Гриби.** Надається 25 хв на приготування і презентацію страви з грибів на 2 персони в індивідуальному подаванні
- JP 7 Паста.** Надається 25 хв на підготовку, приготування і презентацію страви з макаронних виробів на 2 персони в індивідуальному подаванні на вибір учасника
- JP 8 Карвінг з овочів та фруктів.** Можуть використовуватися овочі чи фрукти на вибір учасника. Площа виступу не повинна перевищувати 76x76 см. Час виступу 2 год. Усі матеріали, ножі та інструменти для карвінгу забезпечуються учасником
- JP 9 Етнічна основна страва.** Надається 45 хв на підготовку, приготування і презентацію основної етнічної страви на 2 персони в індивідуальному подаванні
- JP 10 Ресторанні десерти.** Надається 30 хв на приготування і презентацію гарячого чи холодного десерту на 2 порції в індивідуальному подаванні на вибір учасників
- JP 11 Страва сучасної української кухні.** Надається 45 хв на приготування і презентацію основної страви української кухні в сучасному стилі на 2 порції в індивідуальному подаванні

- JP 12** **Золотий Український Шеф-кухар року (юніор)**
- JP 13** **Золотий Український Кондитер року (юніор)**
- JP 14** **Золотий Шеф-кухар року (юніор)**
- JP 15** **Золотий Кондитер року (юніор)**
- JPT 1** **Команди шеф-кухарів (юніори) - Гран-Прі**
- JPT 2** **«Тематичний обід»**
- JPT 3** **Команда кондитерів (юніори) (для України)**
- S** **Сервіс-клас.** Надається 75 хв на демонстрацію майстерності у сервуванні столу, складанні серветок, подаванні вина.

Критерії оцінювання практичних змагань

- ❑ **Презентація/інновація:** оцінюється апетитність страви, розмір порції, сучасний стиль – 20 балів.
- ❑ **Композиція:** збалансованість з урахуванням сучасних тенденцій, гармонійне поєднання смаку, кольору, текстури, інгредієнтів – 20 балів.
- ❑ **Смак:** аромат і смак, страва повинна легко засвоюватись, бути апетитною – 20 балів.
- ❑ **Правильне професійне приготування:** правильне використання (виконання) базових технік відповідно до сучасних кулінарних тенденцій – 20 балів.
- ❑ **Розміщення компонентів/ Подавання.** Чисте подавання, взірцеве подавання на тарілці з метою забезпечення зручності подавання (обслуговування), не перевантажене блюдо, у тому числі з точки зору гарніру і елементів декору - 20 балів.

Учасникам практичних змагань рекомендовано:

- Створення оригінальних нових ідей;
- Креативний, тобто творчий, підхід до традиційних страв, у тому числі - національної кухні
- Використання в страві (особливо - бенкетній) не однієї, а декількох технологій (приймів теплової обробки)
- Використання посуду складної конфігурації (ромби, нерівні овали й т.д.), скляного посуду (матового, прозорого), класичної неяскравої порцеляни.
- Використання при подаванні не традиційного для даного виробу посуду. Приклад: соус у ложці або чарці, рулет у склянці й т.д.
- Простота, непереускладненість в оформленні страв.

- Використання в оформленні страв їстівних квітів (звичайно, з відповідною обробкою): капуцин, віола й т.д.
- Використання для гарніру міні-овочів ідеальної форми й обробки.
- Застосування вишуканого, тонкого карвінгу.
- Розташування інгредієнтів спрямоване до вертикалі, а не до площини, горизонталі
- Уникання:
 - зайвої симетричності страви
 - нехарчової сировина;
 - прикрашання зеленню (петрушкою, селерою, крес-салатом тощо);
 - мутної заливки страви;
 - надмірного використання делікатесних продуктів, що робить страву дуже дорогою
 - подавання страв на дзеркалі, на яскравому посуді.

ЗОЛОТИЙ УКРАЇНСЬКИЙ ШЕФ-КУХАР РОКУ (ЮНІОР) JP 12

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. Учасник має надати короткий опис меню.
- **Надається 120 хв**
- Переможець цієї конкурсної номінації братиме участь у змаганні в номінації JP 14 – «Золотий шеф-кухар року (юніор)».

ЗОЛОТИЙ УКРАЇНСЬКИЙ КОНДИТЕР РОКУ (ЮНІОР) JP 13

Учасник 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 виділенням сегментом.
- **Публічне приготування (90 хв):**
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). Страви, приготовлені публічно для презентації, повинні бути розміщені на демонстраційному столі.

- ❑ Переможець цієї конкурсної номінації братиме участь у змаганні в номінації JP 15 – “Золотий кондитер року (юніор)».

ЗОЛОТИЙ ШЕФ-КУХАР РОКУ (ЮНІОР) JP 14

учасник 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.
- ❑ **Надається 120 хв**

ЗОЛОТИЙ КОНДИТЕР РОКУ (ЮНІОР) JP 15

учасник 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 (90 хв):**
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 .

КОМАНДИ ШЕФ-КУХАРІВ (ЮНІОРИ) – ГРАН-ПРІ JPT 1

команда готує на відведених робочих місцях та представляє у демонстраційному залі:

- ❑ **Клас R “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.

«ТЕМАТИЧНИЙ ОБІД» ЛРТ 2

команда готує на відведених робочих місцях, оформлює та сервірує тематичний стіл, здійснює обслуговування:

- **Клас R**
- До складу команди мають увійти 2 шеф-кухарі, кондитер та один офіціант.
- Упродовж 70 хвилин команда має приготувати й подати меню з трьох страв (національний обід) на двох осіб й один такий самий набір страв для членів журі. Учасники змагання складають меню на власний розсуд. За вимогами змагання необхідно подавати напої (каву, вино). Команди мають забезпечити себе набором продуктів, посудом та обладнанням. Результати роботи оцінює журі з кулінарного мистецтва.
- Офіціанту надається час за 30 хв до кінця роботи команди на оформлення і сервування столу. Після закінчення роботи команди офіціант протягом 15 хв демонструє правильне подавання приготованих страв. Роботу офіціанта оцінює журі сервіс-класу за зовнішнім виглядом столу, якістю сервування і обслуговування. Захист тематичного столу проходить перед журі і глядачами, до початку обслуговування.
- Команди для сервування тематичних столів використовують власний посуд, скатертини, столові набори і елементи оформлення. Учасник може надати запис музичного супроводження. Експозиція супроводжується табличкою на столі із зазначенням країни (регіону), міста, назви тематичного столу, прізвищ учасників.
- Результати визначаються за середньою оцінкою всіх членів журі.

Критерії оцінки тематичних столів

- Творчість у виборі теми, її оригінальність, новизна, єдина концепція;
- Сервування столу: відповідність темі, сучасний дизайн (елементи етнічного стилю). Стіл на 2-6 персони;
- Коротка легенда (описання столу) надається усно і письмово (не більше 3 хв);
- Гармонія теми, сервування столу, розробленого меню і карти вин;
- Функціональність дизайну і сервування столу;
- Відтворення і знання нових форм сервісу;
- Гармонійне поєднання костюма офіціанта з темою столу;
- Захист столу, естетика поведінки.

КОМАНДА КОНДИТЕРІВ (ЮНІОРИ) ЈРТ 3 (для України)

готує на відведених робочих місяцях та представляє у демонстраційному залі:

- ❑ **Клас С**
- ❑ **Домашнє завдання:** команда (з 3 осіб) виготовляє торт масою 1 кг (з виділенням вирізаного сегменту) на вільну тему.
- ❑ **Публічне приготування (90 хв):**
- ❑ 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 Конкурсу).
- ❑ **Десерт** – десерт на 6 персон у банкетному виконанні.

КАТЕГОРІЯ S «СЕРВІС-КЛАС» (ЮНІОР)

учасник (офіціант) індивідуальної форми участі виконує завдання :

- ❑ **«Тематичний святковий стіл»:** учасник оформлює та сервує тематичний святковий стіл (весілля, день народження тощо) протягом 45 хв на 6 персон з обов'язковим представленням 6 примірників меню (допускається надання допомоги помічниками).
- ❑ **Складання серветок:** учасник протягом 10 хв демонструє майстерність та швидкість у складанні серветок, застосовуючи найбільш складні форми складання і не допускаючи повторення форм. Попередньо накрохмалені серветки у необхідній кількості забезпечуються учасником (розміром не менше 45 x 45) .

- **Подавання вина:** учасник протягом 10 хв відкупорює, декантує пляшку вина і наливає вино у бокал із дотриманням встановлених правил. Вино, скляний посуд та інші атрибути забезпечуються учасником.

Критерії оцінювання майстерності офіціантів

- **Оригінальність авторської ідеї, ступінь складності** – 25 балів.
- **Оформлення:** естетичність, художній смак, творчість, розкриття теми – 25 балів.
- **Сервування і обслуговування:** новизна, сучасні прийоми, функціональність, майстерність виконання - 25 балів.
- **Меню:** художнє оформлення, відповідність теми у підборі страв і напоїв, оригінальні ідеї оформлення карти – 25 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 (JNT)

- JNT 1 *Роботи з пастили:*** декоративна робота з пастили максимальним розміром 76 см х 76 см, включаючи підставку. Роботи з пастили повинні бути артистичної конструкції і виготовленні тільки з пастили
- JNT 2 *Вироби з жиру.*** Максимальний розмір 76 см. Дозволяється використання барвників. Не дозволяється використовувати зовнішні підпори
- JNT 3 *Роботи з шоколаду*** - максимальний розмір 76 см. Не дозволяється використання в роботі глазури та зовнішніх підпор
- JNT 4 *Марципани*** - максимальний розмір 46 см х 46 см. Дозволяється використання для прикрашення харчових барвників, але вони не повинні домінувати
- JNT 5 *Весільний або святковий торт*** – триярусний торт з максимальним розміром 76 см х 76 см
- JNT 6 *Мініатюри*** - розмір мініатюр, включаючи основу, не повинен перевищувати 152 мм і має вміститися у форму об'ємом 156 мм
- JNT 7 *Роботи з цукру*** - декоративна робота із цукру з використанням як мінімум 2-х прийомів із перерахованих: лиття, вдування, лиття за допомогою матриць

- JNT 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
- JNT 9** *Вироби з тіста* - вироби повинні бути художньої конструкції; декоративна робота з тіста повинна мати максимальний розмір не більше 76 см x 76 см
- JNT 10** *Центральна прикраса для буфету.* Розмір 76 см x 76 см. Використовуються будь-які інгредієнти: шоколад, пастила, цукор, марципан, жир, тісто

КУЛІНАРНЕ МИСТЕЦТВО (JCD)

- JCD 1** *Декоровані вироби з овочів та фруктів*
- JCD 2** *Традиційний хліб* (кожна країна-учасниця має можливість представити свій традиційний хліб). Максимальний розмір 76 см

Критерії оцінювання Арт-класу

- **Оригінальність/ ступінь складності** (рівень складності виконання роботи оцінюється з точки зору художнього таланту автора роботи, часу, витраченого на виконання роботи і оригінальності ідеї) – 25 балів.
- **Майстерність використання матеріалів (інгредієнтів)/ Виконання** (оцінюється професійне використання інгредієнтів (матеріалів) – 25 балів.
- **Художнє виконання/ Креативність** (відповідність етичним і естетичним нормам, загальне враження від роботи повинно бути позитивним, надихаючим) – 25 балів.
- **Рекламний ефект/Стимулювання продажів** (оцінюється новизна ідей і оригінальність їх втілення, причому новий підхід до роботи повинен бути очевидним) – 25 балів.

Учасникам Арт-класу рекомендовано:

- художня подача, оригінальність, новизна
- не зловживати ароматичними есенціями, барвниками
- творчо розвивати національні традиції етнічної кухні
- **Клас жир:** не підфарбовувати кулінарний жир
- **Клас марципан:** робота повинна бути виконана в пастельних тонах, але краще, якщо вона буде однокольорова; матеріал повинен підкреслювати тему
- **Клас шоколад:** бажано продемонструвати декількох технік в одній роботі: лиття, ліпка, велюр, різка и т. п.

- **Клас цукор:** при роботі з мастикою і пастилою необхідно пам'ятати, що кольори повинні бути лише пастельними. В класі цукру недопустиме змішування технік. Не можна використовувати і карамель, і пастилу, і мастику, і марципан
- **Солоне тісто:** фактура тіста повинна бути натуральною, очевидною. Допускається опік роботи для надання деталям рельєфності
- **Картини в «Арт-класі»:** має бути єдність сприйняття картини, цільність малюнка, чіткість та чистота в роботі

ВИЗНАЧЕННЯ ПЕРЕМОЖЦІВ / НАГОРОДЖЕННЯ

Вироби / роботи / композиції будуть оцінюватися за 100-бальною системою (за один виріб).

Максимум 100 балів за виріб/ роботу / композицію.

Переможці визначаються за кількістю набраних балів.

90-100 балів	золота медаль
80-89 балів	срібна медаль
70-79 балів	бронзова медаль
69-55 балів	диплом

АСОЦІАЦІЯ КУЛІНАРІВ УКРАЇНИ

www.ukraine-acu.org.ua

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

Тел. /факс (044) 513-74-18, тел.: (044)-531-49-20

e-mail: ukraine-acu@yandex.ru

Контактні особи:

Магалецька Ірина Анатоліївна (+38-097-75-75-562)

Магалецький Андрій Володимирович (+38-068-805-0-805)

ЗАЯВКА-ДОГОВІР

на участь в II Міжнародному конкурсі юніорів
з кулінарного мистецтва і сервісу в Україні

Просимо Вас зареєструвати як Учасника Конкурсу:

1. Назва підприємства чи навчального закладу	
2. Адреса	
3. Телефон/факс	
4. e-mail	
5. Кількість учасників	
6. ПІБ учасника та номінація	1. 2. 3. і т.д.
7. Відповідальна особа	
8. Контактний телефон, e-mail	
9. Необхідна кількість місць для поселення	
10. Загальна сума внеску за участь у конкурсі	_____ (цифрами) _____ (словами)

УЧАСНИК:

(назва)

(юридична адреса)

(керівник підприємства)

(ПІБ) (підпис) М.П.

(дата)

ОРГАНІЗАТОР:

Асоціація кулінарів України

Юридична адреса: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 19
тел./факс: 513-74-18; тел.: 531-49-20

Код за ЄДРПОУ: 26333727
Поточний рахунок № 26004301251235 у банку:
Центральна філія ПАТ ПІБ по м. Києву
код банку (МФО): 322250

Президент Асоціації кулінарів України

М.П.

М.І. Пересічний