

«Утверждаю»
Первый заместитель главы
Городского округа «город Якутск»
Дорожкин В.Е.
« » 2025 г

«Согласовано»
Председатель
Национальной Ассоциации
рестораторов и отельеров РС (Я)
«Ассоциация Гостеприимства Республики Саха
(Якутия)»
Тымырова Т.А.
2025 г



ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении XII гастрономического фестиваля «Вкус Якутии» среди предприятий
общественного питания города Якутска
с 24 ноября по 01 декабря 2025 года

1. Общие положения

1.1. Положение является основанием для проведения XII гастрономического фестиваля «Вкус Якутии», проводимого в рамках Фестиваля «Зима начинается с Якутии».

Настоящее Положение определяет цели и задачи конкурса городского Гастрономического фестиваля «Вкус Якутии» по национальной якутской кухне и кухне народов, проживающих на территории Крайнего Севера и Арктики (далее - Фестиваль), условия участия и общие требования к участникам, условия подачи и формы заявок, задания для участников, состав жюри, критерии оценки участников, процедуру награждения победителей. Фестиваль проводится на основе концепции и стратегии, разработанной Национальной ассоциацией рестораторов и отельеров «Ассоциация гостеприимства Республики Саха (Якутия)».

1.2. Организаторы: Национальная ассоциация рестораторов и отельеров «Ассоциация гостеприимства Республики Саха (Якутия)» и Окружной администрации ГО «город Якутск».

1.3. Цели Фестиваля:

- пропаганда здорового питания;
- популяризация местной продукции и сырья;
- популяризация национальных кухонь народов, проживающих в Якутии;
- повышение уровня обслуживания;
- повышение престижа и профессионального мастерства поваров, кондитеров и барменов;
- обмен опытом работников общественного питания;
- профессиональная и творческая реализация участников;
- создание условий для развития гастрономического туризма в Якутии

1.4. Задачи Фестиваля:

- популяризация и рекламная поддержка предприятий-участников;
- повышение уровня информированности населения о национальной традиционной и современной кухне народов, проживающих в Якутии;
- повышение продаж в ресторанах и кафе города в период событийного гастрономического мероприятия;
- повышение имиджа профессии повара, кондитера, бармена;
- увеличение потока гостей, в том числе и туристов.

1.5. Дата проведения Фестиваля: с 24 ноября по 01 декабря 2025 года.

- 1.6. Участниками Фестиваля могут быть предприятия общественного питания (рестораны, кафе), любой формы собственности, подавшие заявку в срок до 10 ноября 2025 года на электронную почту Ассоциации гостеприимства РС(Я): resto-ykt2012@mail.ru, opt.yakutsk@mail.ru.
- 1.7. От предприятия в конкурсе участвуют шеф-повар, су-шеф, бармен, повара, кондитера, администратор, официант.

2. Порядок проведения Фестиваля

- 2.1. Проведение Фестиваля проходит на площадках предприятий общественного питания, подавших заявку, в формате открытого конкурса.
- 2.2. Посещение предприятий общественного питания в течение фестивальной недели является открытым для всех гостей.
- 2.3. Участники должны заранее разработать и предоставить до 10 ноября 2025г. меню заведений «Специальное предложение «Вкус Якутии» - индивидуальный дегустационный гастрономический сет (из расчета на одну персону) по фиксированной цене, в который будут включены конкурсные блюда, приготовленные из местного сырья и продуктов, следующих групп:
1. Холодная закуска – до 150 гр. (может включать 3 вида по 50гр)., соус до 50 гр.
 2. Салат – до 180 гр. (может включать 2 вида салата по 90гр.).
 3. Горячая закуска – до 100 гр.
 4. Горячее блюдо – до 200 гр., гарнир 120гр., соус до 50 гр.
 5. Холодные напитки из дикорастущих трав и лесных ягод – до 200гр.
 6. Горячие напитки из дикорастущих трав и лесных ягод – до 200гр.
 7. Выпечка – до 50 гр.
 8. Десерт (из лесных ягод, молочной или кисломолочной продукции) – до 100 гр.

*Примечание: состав сета имеет рекомендательный характер. Рекомендованная цена сета от 3500-5000 рублей.

При конкурсной оценке блюда, каждая подача блюда презентуется представителем предприятия (шеф-повар, су-шеф, старший повар, кондитер, бармен, администратор, руководитель и т.п).

Количество индивидуальных дегустационных гастрономических сетов рассчитывается исходя из расчета количества членов жюри.

2.4. Согласно Графика посещения Фестиваля, члены жюри проводят оценку специальных фестивальных предложений из меню заведения.

2.5. Также, согласно Графика посещения конкурса Фестиваля, участники накрывают отдельный стол с конкурсными блюдами для членов жюри, для проведения оценки участников конкурса.

3. Требования к участникам гастрономического Фестиваля

3.1. Участники Фестиваля демонстрируют творческие способности шеф-повара, су-шефа, старшего повара, кондитера, бармена, администратора, руководителя и т.п, отражающие традиции национальной кухни народов Якутии. Все элементы блюд должны быть съедобными и соответствующими требованиям СанПиНа. Блюда необходимо сопроводить информацией о предприятии изготовителе, темы стола, наименовании блюда, ингредиентов. При этом, необходимо соблюдать соответствие и творческое отражение тематики Фестиваля в меню предприятия и в подготовленной презентации.

3.2. Каждый участник Фестиваля должен иметь санитарную книжку: шеф-повар, су-шеф, старший повар, кондитер, бармен, администратор, руководитель и т.п – фирменную одежду своего предприятия с логотипом фестиваля «Вкус Якутии».

3.3. Специальное меню должно отображать концепцию Фестиваля, отображать гастрономические бренды Якутии и размещать логотип «Вкус Якутии».

3.4. В рамках всей фестивальной недели все гастрономические сетов должны быть в наличии.

3.5. Предприятие-участник презентует и предлагают к продаже всем гостям свои фестивальные блюда.

3.6. Участники во время фестивальной недели могут создавать любые интерактивные мероприятия в рамках концепции Фестиваля и своего заведения с элементами гастро-шоу шеф-поваров, барменов, мастер-классы, специальные гастрономические ужины, презентации совместно с компаниями партнерами, театрализованные выступления, концертные, музыкальные выступления, тематические вечера и прочие мероприятия для зрелищности и привлечения гостей.

3.7. Предприятие-участник вправе устанавливать дополнительную оплату за специальные интерактивные мероприятия по брони предварительного заказа или свободного входа.

4. Участники Фестиваля обеспечивают себя:

- специальными предложениями в меню с логотипом, оформленным по брендбуку Фестиваля «Вкус Якутии» и логотипом предприятия;
- информационными карточками или списком, специальным предложении, меню с наименованиями блюд и перечислением ингредиентов;
- формой, бейджами с логотипом фестиваля «Вкус Якутии»;
- оформлением презентационной зоны: оформленный стол с презентационными блюдами гастрономического сета для фотосессии;
- на входной двери разместить логотип «Вкус Якутии» - для обозначения предприятия участника гастрономического фестиваля.

5. Процедура оценки и награждения победителей гастрономического Фестиваля «Вкус Якутии»

5.1. По результатам выполнения заданий Фестиваля жюри оценивает по 5-балльной системе, подводит итоги и определяет победителей.

5.2. Жюри определяет дипломантов согласно категориям по следующим номинациям:

- За лучшую презентацию дегустационного сета;
- За оригинальность и оформление современной подачи блюд в дегустационном сете;
- За профессионализм и командную работу поваров;
- За креативный и инновационный сет.

5.3. Специальный приз учреждает Торгово-промышленная Палата Республики Саха (Якутия) участнику на основании оценок конкурсного жюри по номинации – «Лучшее обслуживание и сервис».

5.4 Победителям Фестиваля вручаются дипломы и ценные призы, а также сертификаты.

5.5. Критерии оценки:

- Презентация заведения, дегустационного сета, интерактивная программа -0-5 баллов
- Оформление блюд (органолептические свойства, пропорциональность, аппетитность) – 0-5 баллов.
- Синергия команды (профессионализм, командное выступление поваров, техника исполнения, чистота работы) - 0-5 баллов.
- Авторская позиция (соответствие названия блюда рецепту, составу и способам приготовления) – 0-5 баллов.
- Инновация (использование новых продуктов, сочетание продуктов, технологий, способов обработки) – 0-5 баллов.
- Обслуживание, сервис и общее эмоциональное впечатление-0-5 баллов.

5.6. Максимальное количество – 30 баллов (дробные оценки не выставляются).

5.7. Специальный приз – Гран-при фестиваля «Вкус Якутии» присуждается победителю Фестиваля, набравшему максимальное количество баллов по оценкам жюри, а также учитывается независимая оценка через приложение «MOST» (<https://appmost.ru/>), которая проводится по результатам голосования гостей заведения.

5.8 Награждение победителей Фестиваля проводится 30 ноября 2025 года на торжественном закрытии фестиваля.

5.9 Торжественное открытие, закрытие и награждение Фестиваля проводится по отдельной программе.

6. Функции организатора

В целях подготовки и проведения Фестиваля оргкомитет:

- 6.1. Проводит консультативно-разъяснительную работу по вопросам участия в Фестивале.
- 6.2. Разрабатывает условия, регламент выполнения заданий, критерии оценки, другую необходимую документацию и доводит их до участников Фестиваля.
- 6.3. Утверждает состав жюри, который определяет победителей по номинациям.
- 6.4 Предоставляет концепцию фестиваля «Вкус Якутии».
- 6.5 Предоставляет брендбук фестиваля «Вкус Якутии» с логотипом.
- 6.6. Организует проведение отдельной программы на открытие и закрытие Фестиваля и награждение участников, номинантов.
- 6.7. Обеспечивает оформление итогов жюри. Итоги оценки жюри оформляются протоколом, который подписывается председателем и его членами. Решение жюри пересмотру не подлежит.
- 6.8. Организует размещение информации в средствах массовой информации.
- 6.9 Организует PR-кампанию для продвижения Фестиваля и его участников.
- 6.10 Обеспечивает призами, сертификатами, дипломами.
- 6.11 Оргкомитет в праве размещать информацию о спонсорах в заведениях участников Фестиваля.
- 6.12 Оргкомитет организует дегустации и промо-акции спонсоров Фестиваля на площадках участников – заведений в период фестивальной недели.

Состав жюри
XII гастрономического Фестиваля «Вкус Якутии»

Председатель:

1. Дорожкин Владимир Евгеньевич - Первый заместитель главы городского округа «город Якутск»

Члены жюри:

2. Тымырова Татьяна Александровна - Председатель Национальной Ассоциации рестораторов и отельеров «Ассоциация гостеприимства РС(Я)», член правления ТПП РС(Я).

3. Седова Ирина Евгеньевна – начальник Департамента предпринимательства, потребительского рынка и развития туризма Окружной администрации города Якутска.

4. Приглашенный шеф- повар (по отдельному согласованию).

5. Вице-президент Chefs Team Russia, шеф-повар Васильев Павел Валерьевич.

6. Григорьева Сардана Вячеславовна- сертифицированный эксперт WSR России-2020, Сертифицированный эксперт НОК по сервису. Старший преподаватель ФГАО СВФУ им М.К Аммосова, институт языков и народов севера и востока. Кафедра социокультурного сервиса и туризма.