



## ПОЛОЖЕНИЕ О КОНКУРСЕ

### «Стол как произведение искусства»

*(для каждого региона свои условия выделены красным цветом)*

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения конкурса «Стол как произведение искусства» (далее — Конкурс).

1.2. Конкурс проводится в рамках Международного форума гостеприимства «Кухня без границ» в целях развития гастрономического туризма, креативной индустрии, популяризации профессий в сфере общественного питания и гостеприимства.

1.3. **Главная цель Конкурса** — содействие развитию профессиональных компетенций в сфере гостеприимства и сервировки стола, формирование культуры высокого сервиса и бережное сохранение национальных традиций и этикета.

Конкурс направлен на повышение качества обслуживания, развитие творческого и концептуального подхода к оформлению стола в соответствии с тематикой и форматом мероприятия, а также на обмен лучшими профессиональными практиками в индустрии гостеприимства.

1.4. Сроки проведения **Конкурса на территории Краснодарского края: с 15 по 25 апреля 2026 года.**

1.5. Организаторами Конкурса являются:

— Автономная некоммерческая организация «Федерация развития индустрии гостеприимства и туризма «Душа народа»» (г. Москва);

— **Краснодарское краевое отделение Общероссийской общественной организации малого и среднего предпринимательства «ОПОРА РОССИИ» (г. Краснодар);**

— **Ресторанная группа ООО «Гурман» (г. Ейск).**

1.6. Автор идеи проведения Конкурса и правообладатель бренда «Кухня без границ» — Аршинова Татьяна Сергеевна (товарный знак № 852781).

1.7. Настоящее Положение является официальным регламентом Конкурса. Подача заявки на участие означает полное и безусловное согласие участника с условиями настоящего Положения.

1.8. Конкурс не является лотереей или стимулирующим мероприятием в понимании законодательства Российской Федерации.

#### 2. Участники Конкурса

2.1. Участниками Конкурса могут являться образовательные организации и иные учреждения, осуществляющие подготовку специалистов в сфере общественного питания, сервиса и гостеприимства, а также сотрудники организаций общественного питания в возрасте до 25 лет включительно.

2.2. Участие в Конкурсе предоставляет молодым специалистам и студентам возможность продемонстрировать свои практические навыки в области сервировки стола, подачи блюд и создания атмосферы гостеприимства, получить профессиональный опыт публичного представления своей работы перед экспертным сообществом. Конкурс способствует развитию творческого мышления, внимательности к деталям, культуры сервиса и профессиональной

ответственности, что повышает уровень компетентности участников, их конкурентоспособность и востребованность на рынке труда.

Для предприятий общественного питания участие в Конкурсе является инструментом укрепления деловой репутации, повышения качества сервиса и подтверждения профессионального уровня сотрудников.

Для образовательных организаций Конкурс создает дополнительную возможность продемонстрировать качество подготовки специалистов, расширить партнёрские связи и привлечь внимание абитуриентов к реализуемым образовательным программам.

### **3. Порядок проведения Конкурса**

3.1. Для участия необходимо подать заявку **до 1 апреля 2026 года по установленной форме (Приложение №1) на электронный адрес: kafemelodia@gmail.com**

3.2. В заявке указываются:

- наименование организации;
- юридический адрес;
- Ф.И.О. руководителя и контактный телефон;
- контактное лицо;
- выбранная номинация;
- сведения об участнике.

3.3. Организационный взнос составляет **5 000 (Пять тысяч)** рублей за участника (команду до трех человек)

3.4. Организационный взнос направляется на покрытие расходов по подготовке и проведению Конкурса.

3.5. В случае отказа участника от участия после подтверждения заявки возврат организационного взноса не производится, за исключением документально подтвержденных уважительных причин.

3.6 Если по уважительным причинам участник не может присутствовать на Конкурсе лично, Организатор предоставляет возможность участия в дистанционном формате.

Для этого необходимо направить видеопрезентацию конкурсной работы продолжительностью до 3 (трёх) минут.

Видеоролик может включать:

- демонстрацию сервировки;
- рассказ о выбранной теме и идее композиции;
- пояснение использования посуды, текстиля, декора и других элементов.

Видеоматериал направляется на электронную почту Организатора не позднее 10 апреля 2026 года.

3.7. В случае отмены Конкурса по инициативе Организатора организационный взнос подлежит возврату либо может быть перенесён на следующее мероприятие по согласованию сторон.

3.8. Экспертная оценка проводится **22 апреля 2026 года по утвержденному графику на базе кафе «Мелодия», город Ейск, ул. Красная, д. 45/2**

3.8. Подведение итогов состоится **25 апреля 2026 года в г. Краснодаре.**

3.9. Организатор вправе вносить изменения в сроки, место и формат проведения Конкурса с обязательным информированием участников.

### **4. Номинации и тематика**

4.1. Конкурс проводится в следующих форматах:

- сервировка стола без подачи блюд;
- сервировка стола с готовыми блюдами.

4.2. Участник вправе выбрать одну из предложенных тематик либо предложить авторскую номинацию.

### **Перечень тематик:**

1. «Вечер в стиле ретро»  
Погружение в эстетику выбранной эпохи — от 1920-х до футуристических 2070-х. Важны детали времени: формы посуды, цветовая палитра, текстиль, характер декора и настроение эпохи.
2. «Гастрономическое путешествие»  
Сервировка, передающая культуру и дух выбранной страны или региона. Национальные мотивы, традиционная цветовая гамма, особенности подачи и элементы аутентичного декора создают атмосферу путешествия.
3. «Свадебный завтрак»  
Легкость, изящество и гармония. Нежная цветовая палитра, утончённый текстиль, элегантная подача — композиция должна отражать торжественность и романтичность события.
4. «Деловой ланч»  
Стиль, лаконичность и функциональность. Сдержанная цветовая гамма, аккуратная сервировка и атмосфера делового общения, способствующая переговорам и продуктивной встрече.
5. «Романтический ужин при свечах»  
Спокойная атмосфера, мягкий свет, изысканные детали. Композиция должна передавать уют, гармонию и особое настроение для двоих.
6. «Фестиваль урожая»  
Теплая осенняя тематика с использованием натуральных материалов: дерево, текстиль природных оттенков, фрукты и овощи как элементы декора. Атмосфера щедрости и гостеприимства.
7. «Новогоднее настроение»  
Праздничная сервировка с элементами зимнего декора, свечами, блеском и атмосферой ожидания чуда. Возможна как новогодняя, так и рождественская интерпретация.
8. «Встреча болельщиков»  
Энергия, динамика, командный дух. Цвета любимой команды, тематический декор и атмосфера единства и азарта.
9. «Детский стол»  
Яркость, радость и фантазия. Безопасность, оригинальность и игровая подача должны сочетаться с аккуратной и продуманной сервировкой.
10. «Профессиональный праздник»  
Сервировка, отражающая специфику определенной профессии. Возможна тематическая интерпретация через декор, цветовую палитру и символику.
11. «Вечеринка друзей»  
Неформальная атмосфера уюта и общения. Современный стиль, легкость композиции и акцент на гостеприимстве.
12. «Мальчишник или девичник»  
Праздничное настроение, стиль и индивидуальность события. Допускаются креативные и нестандартные решения.
13. «Национальный стол»  
Отражение традиций, культуры и гастрономического наследия народов. Важно передать аутентичность и уважение к национальным особенностям.
14. Авторская номинация  
Участник вправе предложить собственную концепцию. Оригинальность, логичность и целостность идеи будут являться ключевыми критериями оценки.

### **5. Критерии оценки**

5.1. Оценка конкурсных работ осуществляется по следующим критериям:

1. Сервировка стола (на 2 персоны)

Правильность расстановки посуды и приборов, соблюдение норм этикета, целостность и функциональность композиции.

2. Текстиль

Качество, аккуратность, гармония цвета и фактур, соответствие выбранной теме.

3. Столовая посуда

Оригинальность, уместность, сочетание форм и оттенков, завершенность образа.

4. Декор

Уместность и продуманность декоративных элементов, баланс эстетики и функциональности.

5. Соответствие теме и оригинальность

Глубина раскрытия идеи, эстетика, аккуратность, креативность решения.

6. Презентация (2–3 минуты)

Чёткость выступления, обоснование концепции, знание правил сервировки и ответы на вопросы жюри.

7. Профессиональный внешний вид

Соответствие униформы, аккуратность, общий профессиональный образ.

8. Эстетика подачи блюд (для номинации с блюдами)

Визуальная привлекательность и гармония с общей концепцией стола.

5.2. Решение жюри является окончательным и пересмотру не подлежит.

## **6. Жюри**

6.1. В состав жюри входят представители Организаторов, эксперты индустрии гостеприимства, преподаватели профильных образовательных организаций и приглашённые специалисты.

6.2. Оценка осуществляется на принципах объективности, равенства участников и профессиональной компетентности.

## **7. Призы и награды**

1 место — диплом победителя, премия «Лучший фартук «Кухня без границ»», удостоверение о повышении квалификации установленного образца, приз от партнера проекта и путевка на двоих для участия в аналогичном Конкурсе в другом регионе.

2 место — диплом, удостоверение о повышении квалификации установленного образца, приз от партнера проекта.

3 место — диплом, приз от спонсора проекта.

Дополнительно:

— включение организации в рейтинг лучших организаций по подготовке специалистов в сфере гостеприимства;

— размещение логотипа на сайте организатора Конкурса;

— освещение хода и итогов Конкурса в СМИ и на информационных ресурсах проекта;

— продвижение победителей в СМИ и рекомендации туристическим компаниям.

Учебные заведения и организации получают благодарственные письма за участие. Заведения общественного питания — наклейку «Проверено. Рекомендуем».

## **8. Права и обязанности сторон**

8.1. Организатор вправе:

— отказать в участии при несоответствии требованиям Положения;

- снять участника при нарушении регламента;
- использовать фото- и видеоматериалы Конкурса в информационных целях.

8.2. Участники обязуются соблюдать регламент, нормы профессиональной этики и требования безопасности.

## **9. Персональные данные**

9.1. Подавая заявку, участник дает согласие на обработку персональных данных в целях организации и проведения Конкурса в соответствии с Федеральным законом № 152-ФЗ «О персональных данных».

## **10. Интеллектуальная собственность**

10.1. Участники гарантируют наличие прав на представленные материалы.

10.2. Авторские права на работы сохраняются за участниками.

10.3. Организатор вправе использовать изображения работ и фото- видеоматериалы в информационных целях с указанием авторства.

## **11. Форс-мажор**

11.1. Организатор освобождается от ответственности за невозможность проведения Конкурса вследствие обстоятельств непреодолимой силы.

## **12. Разрешение споров**

12.1. Споры разрешаются путем переговоров.

12.2. При недостижении согласия спор подлежит рассмотрению в судебном порядке по месту нахождения Организатора в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## **13. Контактная информация**

Координатор конкурса: Кабеева Мария Алексеевна

Контактный телефон: 8 960 484 93 06

Электронная почта: [kafemelodia@gmail.com](mailto:kafemelodia@gmail.com)