

гастрономический фестиваль



ФЕСТИВАЛЬ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА "Евразия ФЕСТ 2023"

ПАСПОРТ ПРОЕКТА

События Фестиваля	<ul style="list-style-type: none">❖ Межрегиональный Восьмой молодежный конкурс по кулинарии и сервису❖ Областной конкурс профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар»❖ Конкурс творческих коллективов профильных образовательных учреждений Свердловской области
Тема мероприятия	❖ Кулинарный Фестиваль посвящен творчеству А.С. Пушкина
Участники Фестиваля	Фестиваль является открытым. К участию приглашаются студенты профильных образовательных учреждений Свердловской области, УрФО и других регионов России, а также специалисты индустрии питания Свердловской области
Дата и место проведения	30 мая 2023 года ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания «Кулинар» (г. Екатеринбург, ул. Луначарского, 128).
Организаторы	Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области, Ассоциация кулинаров Свердловской области, ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания «Кулинар»
Жюри	Судейство соревнований осуществляет бригада жюри международного уровня. В состав судейской бригады входят специалисты высокого класса, профессионалы и эксперты отрасли
Контактная информация Оргкомитета	8(343) 312-00-07 (доб. 340) o.mekerova@egov66.ru ; e.bugaenko@egov66.ru
Дополнительная информация	Приложение к паспорту проекта: -Программа мероприятий Фестиваля -Положение и условия участия в мероприятиях Фестиваля

Заявки на участие направлять до 15 мая 2023 года в Оргкомитет

гастрономический фестиваль



ФЕСТИВАЛЬ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА "Евразия ФЕСТ 2023"

ПРОГРАММА ФЕСТИВАЛЯ

Место проведения: ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания «Кулинар»
г. Екатеринбург, ул. Луначарского, 128

30 мая 2023 г.

Основные события Мероприятия:

- Межрегиональный Восьмой молодежный конкурс по кулинарии и сервису
- Областной конкурс профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар»
- Конкурс творческих коллективов профильных образовательных учреждений

Регламент проведения мероприятий

Регистрация участников Фестиваля, сбор гостей	8:30-9:30
Открытие Фестиваля кулинарного искусства «Евразия ФЕСТ 2023»,	9:30-10:00
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ВОСЬМОЙ МОЛОДЕЖНЫЙ КОНКУРС ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ АРТ-КЛАСС - индивидуальные соревнования без дегустации СЕРВИС КЛАСС - практические командные соревнования	10:00-14:00
ОБЛАСТНОЙ КОНКУРС «СЛАВИМ ЧЕЛОВЕКА ТРУДА» Номинация «Лучший повар». Практический класс. Индивидуальные соревнования с дегустацией	10:00-16:00
Мастер-классы (по отдельной программе)	11:00-14:00
Конкурс творческих коллективов профильных образовательных учреждений Свердловской области	12:00-15:00
ТОРЖЕСТВЕННОЕ НАГРАЖДЕНИЕ УЧАСТНИКОВ И ПОБЕДИТЕЛЕЙ И ФЕСТИВАЛЯ	16:00-17:00

Заявки на участие направлять до 15 мая 2023 года в Оргкомитет



МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ВОСЬМОЙ МОЛОДЕЖНЫЙ КОНКУРС ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

✓ Цель проведения Межрегионального Восьмого молодежного конкурса по кулинарии и сервису (далее – Конкурс) – обеспечение реализации государственной политики в области здорового питания, определение перспективных тенденций и направлений развития индустрии питания.

✓ Проведение Конкурса ориентировано на совершенствование профессионального мастерства работников отрасли общественного питания, культуры обслуживания, выявление лидеров в сфере общественного питания, а также на обмен опытом, повышение престижа и значимости профессии, помощь в профессиональной ориентации молодежи и привлечение кадров в сферу общественного питания.

✓ К участию в Конкурсе приглашаются команды студентов профессиональных образовательных учреждений: колледжей, вузов, готовящих специалистов для индустрии гостеприимства (услуги, общественное питание), а также молодежные команды из специалистов в возрасте до 25 лет, осуществляющие профессиональную деятельность в отрасли общественного питания.

✓ Судейство осуществляет бригада профессионального жюри, большинство из которых имеют опыт международного судейства, рестораторы, эксперты индустрии питания.

✓ Заявки на участие в Конкурсе принимаются до **15 мая 2023 года** и подлежат регистрации в день подачи. С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника. Заявка подается в оргкомитет по установленной форме на электронную почту, указанную в паспорте проекта или лично в Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области, по адресу: г. Екатеринбург, ул. Р. Люксембург, 60, кабинет 320. Форма заявки прилагается.

✓ Участие в конкурсе без регистрационного взноса.

✓ Участники выступают в поварской форме (куртка, брюки/юбка (черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды, головной убор) джинсы, кроссовки - не допускаются.

✓ Конкурс состоит из двух номинаций:

АРТ-КЛАСС - формат индивидуального участия без дегустации

СЕРВИС- КЛАСС – формат командного участия.

✓ Каждая номинация является самостоятельным конкурсным заданием. Участники могут выбрать как любую из представленных номинаций, также могут выставить по несколько работ в номинации, при этом каждая работа оценивается как самостоятельное участие.



ЗАДАНИЯ И УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Номинация «АРТ-КЛАСС», индивидуальное участие (без дегустации)

Количество участников конкурса в данной номинации не ограничено.

Участники могут представить работы, выполненные в виде картин, панно, художественных композиций из пищевых продуктов, работ из соленого теста, другие работы. В композициях из пищевых продуктов могут быть использованы различные съедобные материалы, например, семена, орехи, крупы, специи, в том числе соль, яичная скорлупа, др.

В данной номинации также можно представить композиции, выполненные из шоколада, карамели, марципана, и др. В работах можно использовать техники: сахарная работа в технике «вышивка»; роспись по шоколаду; картины в виде аппликаций. В изготовлении экспонатов из карамели должно быть использовано, как можно различных техник: сахарные формы, ливная, пластичная, суфле-техники.

Предпочтение отдается работам с цветовой гаммой, максимально приближенной к естественной. Разрешается использование поддерживающих конструкций.

В номинации можно представить композиции с использованием овощей и фруктов – «карвинг». Композиции должны включать крупные и мелкие изделия, разнообразные формы нарезки цветов, возможно включение фигурок животных и птиц. Цветовая комбинация должна быть подобрана гармонично.

Экспозиции в номинации АРТ-класс могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть цветы, драпировка, свечи (элементы выбираются по собственному усмотрению участника).

Работа и декорации должны составлять единую, гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике Фестиваля. Для демонстрации конкурсных работ необходимо представить табличку с указанием названия работы, Ф.И.О. автора, наименование образовательного учреждения/организации. Организаторы предоставляют участникам выставочные места – стол (размер 80*80 см).

Критерии оценки в номинации «АРТ-КЛАСС»:

Композиция (общее впечатление от оформления блюд, практичность, эстетичность, цветовое решение) **0-20 баллов**

Техника исполнения, профессионализм **0-40 баллов**
(применение различных техник и технологий исполнения, чистота, трудоемкость и сложность работы)

Инновация (использование новых продуктов, технологий, способов обработки, новый и творческий подход к работе должен быть очевиден) **0-40 баллов**

Максимальное количество баллов – 100.

Регламент номинации АРТ-КЛАССА:

Оформление экспозиции	9.00-10.00
Презентация и оценка работ членами жюри	10.00-14.00
Подведение итогов	14.00-15.00
Награждение участников и победителей	16.00-17.00



Номинация СЕРВИС- КЛАСС (командное участие)

Максимальное количество команд, допущенных к участию в Сервис-классе не более десяти. Команда состоит из 2-х человек: два официанта или официант и помощник официанта. Соревнования в данном классе состоят из двух этапов:

1 этап: Сервировка стола (set the table)

Все заявленные к участию команды по сигналу членов жюри стартуют одновременно. Продолжительность этапа 10 минут. Участники команды вместе или один из участников сервирует стол на четыре персоны в соответствии с выбранным меню.

По истечении указанного времени жюри останавливают сервировку. Если участники не закончили сервировку полностью, жюри назначает дополнительное время – количество дополнительно затраченного времени соответствует количеству штрафных баллов.

Столы и стулья предоставляются организаторами, при этом участники могут использовать собственную мебель. Приборы, посуду, текстиль и элементы оформления участники подбирают самостоятельно по своей теме.

2 этап: Презентация

Продолжительность презентации не более 5-7 минут. Участники представляют выбранную тематику стола, презентуют меню и дают краткую характеристику выбранных блюд и напитков, обосновывают соответствие меню выбранной теме, комментируют основные принципы оформления и сервировки стола.

В ходе презентации жюри могут предложить участникам решение ситуационных задач. Конкурсанты должны предложить корректные, верные, остроумные решения проблем с минимальными потерями для гостя, предприятия и самого официанта.

Критерии оценки в номинации «Сервис-класс»

- Соблюдение последовательности и правил сервировки (в процессе подготовки стола);
- Соответствие сервировки предложенному меню;
- Технические аспекты сервировки стола (расположение посуды, приборов, бокалов и т.д.);
- Оформление (применимость к практике, общее впечатление);
- Стилль работы, внешний вид участника (манера двигаться, держаться, культура поведения);
- Скорость работы (*оценка критерия см. 1 этап конкурса*);
- Общее впечатление от обслуживания;
- Умение общаться с гостем, разрешить ситуацию, в том числе нестандартную;
- Соблюдение (знание) технологии подачи напитков, выбор посуды, розлив напитков;
- Презентация меню, соответствие выбранной тематике.

За каждый критерий члены жюри могут поставить от **0 до 10 баллов**.
Максимальная оценка в номинации «Сервис-класс» - 100 баллов.

Регламент номинации «Сервис-класс»:

Подготовка к конкурсу	9.00-10.00
Соревнования команд и работа жюри	10.00-14.00
Подведение итогов	14.00-15.00
Награждение участников и победителей	16.00-17.00



ТВОРЧЕСКАЯ НОМИНАЦИЯ «ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ»

Данная номинация является творческой частью кулинарного Фестиваля.

Данный конкурс покажет, что кулинар – это не только профессионал, умеющий вкусно приготовить и красиво подать блюдо, но и очень креативный и творческий человек.

В номинации представляется «визитная карточка» образовательного учреждения в формате яркого выступления команды (жанр выступления на усмотрение команды).

Общее выступление команды, включая видео презентацию (при наличии) не более 10 минут.

В качестве членов жюри конкурса «визитная карточка» приглашаются по одному представителю от каждого учебного заведения, подавшего заявку на участие в конкурсе.

Заявки на участие в конкурсе и кандидатуры в состав жюри необходимо представить до 15 мая 2023 года.

Члены жюри, в данной номинации, оценивают команды (кроме своего образовательного учреждения) по 10-ти бальной шкале.

Максимальная оценка за номинацию – пропорционально количеству членов жюри.

Команда может дополнительно получить **10 баллов** – как приз зрительских симпатий.

Регламент творческой номинации:

Регистрация участников конкурса	10.00-10.30
Регистрация членов жюри	10.30-11.00
Подготовка к конкурсу	11.00-12.00
Презентации творческих коллективов	12.00-15.00
Подведение итогов конкурса	15.00-16.00
Награждение участников и победителей конкурса	16.00-17.00



ОБЛАСНОЙ КОНКУРС «ЛУЧШИЙ ПОВАР-2023»

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

✓ Областной конкурс профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в 2023 году» (далее – Конкурс) проводится в целях повышения престижа рабочих профессий, совершенствования профессионального мастерства участников Конкурса, а также популяризации профессии «повар».

✓ Основные задачи Конкурса: своевременное и качественное выполнение производственных задач; стимулирование рационализаторской работы; развитие наставничества и воспитание корпоративной культуры производства; совершенствование форм и методов подготовки рабочих кадров; распространение передовых методов и приемов труда; выявление и награждение лучших специалистов.

✓ В Конкурсе принимают участие граждане Российской Федерации – специалисты отрасли общественного питания, работающие в предприятиях Свердловской области, имеющие стаж работы по профессии «повар» не менее одного года (далее – специалисты).

✓ Конкурс проводится в рамках Фестиваля кулинарного искусства «ЕврАзия ФЕСТ – 2023) 30 мая 2023 года на площадке ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания «Кулинар» (г. Екатеринбург, ул. Луначарского, 128).

✓ Организатор Конкурса - Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области (далее – Министерство).

✓ Для участия в Конкурсе специалисты направляют в Министерство заявку на участие в Конкурсе и согласие на обработку персональных данных, составленные по прилагаемым формам. Документы направляются на электронную почту o.mekegova@egov66.ru или предоставляются в Министерство по адресу: г. Екатеринбург, ул. Розы Люксембург, 60, кабинет 320.

✓ Заявки регистрируются в день поступления в Министерство и специалист, подавший заявку, приобретает статус участника Конкурса.

✓ Участники Конкурса выступают в собственной профессиональной одежде: поварской китель, брюки, фартук, поварской колпак, специальная закрытая обувь. На дату проведения Конкурса участники должны иметь действующие медицинские книжки.

✓ Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в расписании дня соревнований.

✓ Конкурс проводится в формате индивидуального участия с дегустацией.

✓ В зависимости от количества участников Конкурс может быть организован посменно, в две или три смены в соответствии со стартовым протоколом.



ОБОРУДОВАНИЕ РАБОЧИХ МЕСТ

✓ Для одновременного выступления в практических индивидуальных соревнованиях (с дегустацией) оборудуются пять рабочих мест. Дополнительно организуется общая производственная зона.

✓ На каждом рабочем месте устанавливаются: пароконвектомат, плита электрическая индукционная, микроволновая печь, шкаф холодильный среднетемпературный, миксер настольный планетарный, весы настольные электронные, столы производственные (не менее 3 шт.), стеллажи производственные, ванна моечная двухсекционная. В общей производственной зоне устанавливаются: шкафы шоковой заморозки, мясорубки электрические.

✓ Оргкомитет предоставляет участникам средства для уборки рабочих мест (моющие и чистящие средства, губки, салфетки, мусорные мешки).

✓ Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь, посуду и прочие аксессуары, в том числе для демонстрации конкурсных работ участники Конкурса обеспечивают самостоятельно.

✓ Приготовленные блюда подаются и демонстрируются на классических белых тарелках. Рекомендованный диаметр 28-30 см с плоскими бортиками. Посуда участников должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов. Организаторы не несут ответственности за утерю инвентаря, посуды и прочих принадлежностей участников.

✓ Для демонстрации приготовленных блюд устанавливаются экспозиционные столы. Демонстрационное блюдо должно иметь карточку (размером 15*10 см), содержащую название блюда, имя и фамилия участника, наименование муниципального образования.

✓ Организаторы предоставляют участникам возможность воспользоваться услугами волонтеров (студентов профессиональных образовательных учреждений) в количестве одного человек на 1 рабочее место.

✓ Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный организаторами и партнерами.

✓ Участники несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь, предоставленное организаторами.



ТРЕБОВАНИЯ К РАБОЧИМ МЕСТАМ И ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ

✓ Во время выступления участники должны соблюдать санитарно-гигиенические правила.

✓ При оценке члены жюри будут учитывать состояние рабочих мест, и соблюдение правил гигиены во время выступления участников.

✓ По окончании выступления участник должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование.

✓ Для выполнения конкурсных работ участники обеспечивают себя продуктами самостоятельно. Использование готовых полуфабрикатов не допускается.

✓ Жюри проводит осмотр продуктов, принесенных участниками до начала соревнований.

✓ Принесенные продукты могут быть заранее вымыты, но не очищены и не нарезаны:

- рыба может быть очищенной от чешуи и выпотрошенной, но не разделанной на филе (должна быть представлена до начала соревнования членам жюри целой – с головой или без, но на костях);

- мясо/птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, кости могут быть разделены на кусочки, филе – не порционное, не нарезанное, допускается использование мяса в виде фарша, колбаса должна быть приготовлена в рабочей зоне;

- моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными; ракообразные должны быть сырыми или вареными, но в панцире;

- при использовании бульонов – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.) предоставляется жюри до начала соревнований в виде горячих или холодных образцов; допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-глас»);

- допускается использование заранее приготовленного теста различных видов, приготовление заранее безе не допускается.

✓ Элементы декора и украшение конкурсных изделий делаются участниками в ходе соревнования в пределах рабочей зоны (для оформления десерта допускается использование готового декора).

✓ Так как оценка конкурсных работ, выполненных в рамках производственных рабочих мест, предполагает дегустацию блюд членами жюри, участники должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:

- продукты питания должны храниться при температуре не выше +4°C в накрытых лотках или контейнерах с крышками; продукты не должны находиться при температуре 65°C дольше двух (2) часов;

- запрещается совместное хранение сырых продукты и продуктов готовых к употреблению;

- допускается использование перчаток при работе с грязными или пачкающимися предметами, такими, как свекла и т.п.; к готовым к употреблению продуктам участники не должны прикасаться голыми руками, для этого используются щипцы, палочки, пинцеты или перчатки; использование перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи - при смене продукта перчатки необходимо заменить;

- дегустация блюд должна проводиться при помощи одноразовых приборов, или приборов, подлежащих обязательному мытью после каждой дегустации; двойное погружение одной и той же ложки в один соус или блюдо недопустимо.

✓ Участники **несут ответственность за качество** готовых блюд/изделий предоставляемых на дегустацию членам жюри.

✓ На все блюда должны быть оформлены технико-технологические карты. Перед началом соревнований участники передают членам жюри технико-технологические карты на блюда, второй экземпляр используется участниками в работе.



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ И ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ «ЛУЧШИЙ ПОВАР 2023»

- ✓ Максимальное количество участников Конкурса – 15 человек.
- ✓ Участники выступают на специально оборудованной площадке. Одновременное количество участников Конкурса (практическое соревнование с дегустацией) - 5 человек.
- ✓ Соревнование Конкурса организовано в три смены в соответствии с графиком, время старта каждого участника отражено в стартовом протоколе.
- ✓ В ходе Конкурса участники готовят:
закуску (горячую или холодную) в индивидуальной подаче;
основное горячее ресторанное блюдо в индивидуальной подаче;
муссовый десерт
- ✓ Каждое блюдо готовится по три порции в индивидуальной подаче из расчета: две порции – для дегустации жюри, одна – для демонстрации зрителям.
- ✓ Время, отведенное на приготовление блюд, составляет 100 минут.
- ✓ Старт участникам дает член жюри с интервалом в пять минут.
- ✓ При полной готовности участник подает сигнал жюри, и передает через волонтеров (официантов), одновременно, все приготовленные блюда на оценку членам жюри.
- ✓ За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные баллы (одна минута опоздания равняется одному штрафному баллу). За блюда приготовление в более короткий срок баллы не добавляются.

Критерии оценки:

Профессионализм

организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, рациональное использование продуктов

0-10 баллов

Мастерство/Инновация

применение новых технологий, сложность приготовления блюд

0-25 баллов

Презентация/Подача

внешний вид блюда, цветовая гамма, форма подачи, соразмерное размещение, привлекательность, аппетитность

0-15 баллов

Вкус

вкус, аромат, гармоничность в подборе продуктов, легкая усвояемость

0-50 баллов

По представленным критериям оценивается каждое блюдо, далее выводится общая средняя оценка в целом за комплекс блюд (основное ресторанное блюдо + закуска+десерт).

Максимальная оценка – 100 баллов. Дробные оценки не выставляются.

Регламент проведения Конкурса*:

8.30-9.30	Сбор и регистрация участников Конкурса и гостей
9.30-10.00	Открытие Фестиваля. Инструктаж по технике безопасности и правилах работы с электрооборудованием
10.00-15.30	Приготовление конкурсных заданий, (количество смен определяется в зависимости от числа участников)
15.30-16.00	Подведение итогов Конкурса, определение победителей
16.00-17.00	Награждение участников

* указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества поданных заявок.



СУДЕЙСТВО, ПОРЯДОК ОПРЕДЕЛЕНИЯ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА «ЕВРАЗИЯ ФЕСТ»

✓ Состав жюри формируется из числа специалистов, имеющих практический опыт судейства кулинарных соревнований.

✓ Главными задачами жюри является определение победителей в каждом конкурсном мероприятии (номинации) Фестиваля кулинарного искусства «ЕврАзия ФЕСТ» (далее – фестиваль), обеспечение равных условий для всех участников Фестиваля.

✓ Полномочия жюри:

- оценка выполнения конкурсных заданий участниками;
- подведение итогов по каждому конкурсному мероприятию, определение победителей;
- составление итогового протокола.

Итоги по каждому конкурсному мероприятию Фестиваля члены жюри подводят коллегиально, путем подсчета поставленных участникам конкурсных мероприятий баллов и сводят их в итоговую таблицу.

Победители в каждом конкурсном мероприятии (номинации) определяются по наибольшей сумме набранных баллов.

Спорные моменты при подведении итогов решаются большинством голосов жюри в открытом голосовании.

✓ Решение членов жюри оформляется итоговым протоколом.

МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ВОСЬМОЙ МОЛОДЕЖНЫЙ КОНКУРС ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

Номинации

АРТ-КЛАСС - индивидуальное участие без дегустации

СЕРВИС- КЛАСС – командное участие.

Жюри определяет победителей в каждой номинации

Первое место - золотая медаль, диплом победителя;

Второе место - серебряная медаль, диплом победителя;

Третье место - бронзовая медаль, диплом победителя.

Всем победителям подарки от спонсоров и партнеров

Жюри может определить победителей в дополнительных номинациях. Победители в номинациях получают специальный Диплом победителя в номинации. Все участники награждаются дипломами участников Фестиваля.

ТВОРЧЕСКАЯ НОМИНАЦИЯ «ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ»

Жюри определяет победителей в номинациях. Победители в номинациях получают Диплом победителя в номинации. Все участники награждаются дипломами участников Фестиваля.
ОБЛАСНОЙ КОНКУРС «ЛУЧШИЙ ПОВАР 2023»

Победителям Конкурса присуждаются призовые места:
Первое место – золотой призер (золотая медаль и Диплом победителя);
Второе место – серебряный призер (серебряная медаль и Диплом победителя);
Третье место – бронзовый призер (бронзовая медаль и Диплом победителя).
Победители поощряются денежными призами:

Первое место – 55 тысяч рублей;
Второе место – 45 тысяч рублей;
Третье место – 30 тысяч рублей.

Всем победителям подарки от спонсоров и партнеров

Жюри могут определить победителей в дополнительных номинациях. Победители в номинациях получают специальный Диплом победителя в номинации. Все участники Конкурса награждаются дипломами участников Фестиваля.

✓ Министерство проводит награждение победителей в торжественной обстановке при участии средств массовой информации. Участники Фестиваля должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде.

✓ Итоговые протоколы конкурсных мероприятий Фестиваля размещаются на официальном сайте Министерства в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» в срок не позднее 02 июня 2023 года.

