

Согласовано  
Руководитель  
ГККП «Методический центр»  
акимата г.Астаны

  
С. Дауешова  
« 05 » 2023 г.



Утверждаю  
Директор ГКП на ПХВ  
«Колледж общественного питания и  
сервиса» акимата г.Астаны

  
З. Клышбаева  
« 05 » 2023 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ IV МЕЖДУНАРОДНОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ФЕСТИВАЛЯ «ASTAUFEST-2023»

### I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Международный гастрономический фестиваль «ASTAUfest-2023» (далее Фестиваль) проводится участием международных специалистов, социальных партнеров, педагогов и студентов колледжей по направлению сервис и обслуживание.  
Периодичность проведения фестиваля – один раз в год.

1.2. Цель проведения:

- создание условий для совершенствования профессионального мастерства в рамках международного сотрудничества;

Задачи:

- обобщение и распространение профессионального опыта по внедрению современных технологий в сфере общественного питания;

- использование возможности взаимодействия социальных партнеров и учебных заведений для подготовки квалифицированных кадров;

- развитие потребностей у педагогов и студентов в совершенствовании профессионального мастерства.

Организаторы: ГКП на ПХВ «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г. Астаны при поддержке Управления образования г. Астаны, ГККП «Методический центр» акимата города Астаны, социальных партнеров колледжа.

### II. УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

1.1. Участники: специалисты и педагоги учебных заведений ближнего и дальнего зарубежья по отрасли сервиса и обслуживания, государственные и общественные деятели города Астаны, представители НАО «Талап», Национальной Палаты предпринимателей «Атамекен», ГККП «Методический центр» акимата города Астаны, социальные партнеры, преподаватели и студенты учебных заведений Республики Казахстан.

2.2. Язык конкурса - казахский, русский, английский, корейский, турецкий.

2.3. К участию в конкурсах Фестиваля приглашаются команды и индивидуальные участники.

### III. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ

3.3. Сроки проведения: с 03- 05 октября 2023 года.

3.4. Дата мероприятий Фестиваля:

➤ 3 октября в 12.00ч. - Торжественная церемония открытия IV международного фестиваля «Astaufest-2023».

  


Место проведения: город Астана, пр. Сарыарка, 4, отель Radisson Hotel Astana, зал «Сарыарка».

➤ 4 октября в 11.00 круглый стол «Особенности подготовки специалистов в области сервиса и питания» и мастер-классы «Әлемнің тағамдары». Место проведения: город Астана, ул.Б. Майлина 12. ГКП на ПХВ «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г.Астаны;

➤ с 03 – 05 октября с 09.00 ч. 2023 года проведение конкурсов по номинациям: «Шеф-повар - 2023», «Шеф кондитер года - 2023», «Пекарь года - 2023», «Сервис бар», «Сервис-класс», «SlowFood» лаборатория вкуса.

Место проведения: «Центр компетенций», г. Астана, ул. Ч.Айтматова, 41Б;  
«Кулинарная студия» г. Астана, ул. Ч.Айтматова 41/3; Учебные мастерские и лаборатории ГКП на ПХВ «Колледж общественного питания и сервиса», город Астана, ул. Б.Майлина, 12;

➤ Конкурсные номинации «Виртуальный профессионал» и «Гастрономический стартап» будут проведены дистанционно в режиме (online).

➤ 05 октября в 13.00 ч. - Торжественная церемония закрытия Фестиваля.

Место проведения: Дворец школьников им. Аль-Фараби, город Астана, пр. Б. Момышулы, 5.

#### IV. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ

4.1. Проведение Фестиваля проводится в рамках празднования Международного дня повара.

4.2. Заявки на участие в Фестивале принимаются до 26 сентября 2023 года.

4.3. Участники подают в оргкомитет анкету-заявку на электронную почту [ktsk.astana@gmail.com](mailto:ktsk.astana@gmail.com). Заявку по номинации «Виртуальный профессионал», «Гастрономический стартап» на почту [baliya2607@mail.ru](mailto:baliya2607@mail.ru). (приложения № 1)

Информация о количестве поданных заявок на участие будет размещена на сайте ГКП на ПХВ «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г.Астаны [kapis.kz](http://kapis.kz).

4.4. Порядок проведения, требования к участникам, задания конкурса будут организованы согласно приложения № 2.

4.5.В рамках проведения Фестиваля будут организованы мероприятия:

➤ мастер-классы «Гастрономические сетты именитых шеф поваров» от профессионалов Турции, Кореи, Киргизии, Узбекистана, Казахстана и др.;

➤ мастер-классы «Забытые рецепты национальной кухни» для учеников СШ №22, № 53, №74, № 30, №13, № 37, № 51, № 55, №57;

➤ Презентация «Корея street food» для учащихся и студенты колледжей;

➤ Кулинарная эстафета для учащихся СШ 22, 53, 74, 30, 13, 37, 51, 55, 57

➤ Серия мастер групп – центр «Солнечный мир» для студентов с особыми образовательными потребностями;

➤ Выставка фермерской продукции «Slow food- вкусно, честно и чисто»;

➤ Выставка – дегустация «Хлебный рай»;

➤ Тренинг «Основы кросс-культурного менеджмента».

4.6. Члены организационного комитета:

- Король А.В., заместитель директора по учебно- производственной работе Колледжа общественного питания и сервиса, конт.тел. 87013861820;

- Шарипова Д.Г.- заместитель руководителя Методического центра акимата города Астана;

- Исина Н.С., методист отдела ТиПО Методического центра акимата города Астана, конт. тел.: 87016447318;

- Сапарбекова Г. Ж., заместитель директора по учебной работе Колледжа общественного питания и сервиса, конт.тел. 87770851950;

- Нуржауова Н. М., заместитель директора по профильному обучению Колледжа общественного питания и сервиса, конт.тел: 87017093817;

-Байжигитова А. А., старший мастер производственного обучения Колледжа общественного питания и сервиса, конт. тел: 87779953010;

- Красовская А. В., мастер производственного обучения Колледжа общественного питания и сервиса, конт. тел: 87023489699.

## V. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ

5.1. Состав жюри формируется из числа профессионалов, имеющих практический опыт судейства в кулинарных соревнованиях и конкурсах.

5.2. Победители определяются в каждой номинации.

5.3. Максимальное количество баллов в каждой номинации составляет 100 баллов. Участникам набравшим:

➤ от 90 - 100 баллов будет выдан Диплом I степени;

➤ от 80 - 89 баллов - Диплом II степени;

➤ от 70 - 79 баллов - Диплом III степени.

5.4. Всем участникам конкурса Фестиваля будут выданы сертификат участника.

5.5. Оргкомитет организует и проводит награждение победителей в торжественной обстановке при участии представителей средств массовой информации.

5.6. На церемонии награждения участники Фестиваля должны быть в профессиональной одежде.

5.7. Информация о проведении Фестиваля, итоговый протокол соревнований будут размещены на сайтах Методического центра акимата города Астаны <https://astana-modern.edu.kz/> и Колледжа общественного питания и сервиса [www.kopis.kz](http://www.kopis.kz)

**АНКЕТА-ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ**

**В IV Международном ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ФЕСТИВАЛЕ «ASTAUfest»**

Казахстан, г.Астана, 26 сентября 2023 г.

Заявку необходимо отправить по E-mail (скан заявки с подписью и печатью ktsk.astana@gmail.com

либо продублировать с подписью и печатью по факсу т/ф.: +7 (717) 250-16-47 и уточнить получение заявки организаторами.

\*указать ФИО руководителя участника при наличии (для внесения в диплом/сертификат участника)

*Необходимо разборчиво заполнить все пункты от руки печатными буквами или на компьютере:*

Участие в номинации (отметить «V»)	
<input type="checkbox"/> Шеф-повар года 2023 С дегустацией	<input type="checkbox"/> Номинация по сервису БАР, индивидуальные С дегустацией
<input type="checkbox"/> Шеф-кондитер года 2023 С дегустацией	<input type="checkbox"/> Молодежный конкурс по сервису, командные Сервис-класс
<input type="checkbox"/> Пекарь года 2023 С дегустацией	<input type="checkbox"/> SlowFood индивидуальные соревнования С дегустацией
<input type="checkbox"/> SlowFood командные соревнования С дегустацией	<input type="checkbox"/> Виртуальный профессионал
<input type="checkbox"/> Гастрономический стартап	

ФИО участника, год рождения: \_\_\_\_\_

Телефон участника (укажите код страны, код города): \_\_\_\_\_

E-mail участника: \_\_\_\_\_

Место работы: \_\_\_\_\_ Регион/Город: \_\_\_\_\_

Адрес работы: \_\_\_\_\_

Должность: \_\_\_\_\_

Специальность: \_\_\_\_\_

Квалификация/Разряд: \_\_\_\_\_

ФИО руководителя/наставника при наличии (для внесения в диплом/сертификат участника) \_\_\_\_\_

С правилами конкурса ознакомлен и согласен со всеми условиями и правилами конкурса:

Участник \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

ФИО

Подпись

Дата

Руководитель предприятия:

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

ФИО

Подпись

Дата