



МЕЖДУНАРОДНЫЙ
КУЛИНАРНЫЙ ЧЕМПИОНАТ

HALAL CHEF 2022

Положение чемпионата

10-12 Ноября 2022



МИНИСТЕРСТВО ТУРИЗМА
И КУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ
РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН



АДМИНИСТРАЦИЯ
ГОРОДА ТАШКЕНТА





Абдухакимов Азиз Абдукахарович

Министр Туризма и Культурного Наследия Республики Узбекистан.

Во всем мире наблюдается рост мусульманского населения и в результате растёт рынок халяльной еды.

- Развивается халяльный, паломнический туризм. Большинство мусульман путешествуют за границу. Поэтому спрос на халяльную и паломническую гастрономию растёт.

- И я искренне рад что Международный Кулинарный Чемпионат "Halal Chef2022" проходит в Узбекистане.

- Несомненно, что данное мероприятие поспособствует развитию гастрономического и паломнического туризма как в Узбекистане так и во всём мире!

С уважением, **А.Абдухакимов**



in Tashkent
10-12 November 2022



Тахир Амирасланов

Президент Всемирного Исламского Кулинарного Объединения
Президент в Национальной Ассоциации Кулинаров Азербайджана

Халяльная кухня – уникальное направление в гастрономии.

- Международный Кулинарный Чемпионат "Halal Chef 2022" – это отличный повод всему миру собраться в единое, после долгой пандемии и попробовать на вкус Халяльную гастрономию.

- До встречи в Узбекистане.

С уважением, **Тахир Амирасланов**



in Tashkent
10-12 November 2022



Томас Гуглер

Президент Всемирной Ассоциации Шеф-Поваров.

Узбекистан – входит в ТОП 10 стран в "Всемирном индексе мусульманских путешествий".

- Кроме этого, Международный Кулинарный Чемпионат "Halal Chef 2022" проводится именно в Узбекистане, чему мы очень рады.

- Желаем успехов всем участникам, скоро увидимся в Узбекистане.

С уважением, **Томас Гуглер**



in Tashkent
10-12 November 2022



Александр Рабинович

Президент Всемирной Федерации Ресторанного Спорта
(WFRS)

Всемирная федерация ресторанного спорта (WFRS) — международная организация, курирующая вопросы ресторанного спорта во всём мире. WFRS основана 10 июня 2017 года.

В настоящее время WFRS объединяет национальные федерации 34 стран мира.

- Желаем успехов всем участникам, скоро увидимся на Международном Кулинарном Чемпионате "Halal Chef 2022" в Узбекистане.

С уважением, **Александр Рабинович.**



in Tashkent
10-12 November 2022

Международный Кулинарный Чемпионат "HALAL CHEF 2022"



Акбар Умаров

Президент Всемирной Халяльной Комиссии
Председатель Ассоциации Поваров Узбекистана

Откройте для себя новое направление – Халяль, с многовековой культурой и историей.

- Халяльная еда – это еда не только для мусульман, но и для всех остальных религий и людей разных вер исповеданий.

- Международный Кулинарный Чемпионат "Halal Chef 2022" будет проведён на высшем уровне, учитывая все международные нормы и стандарты.

- Желаем всем удачи и с нетерпением будем ждать всех в столице Узбекистана – в Ташкенте 10 ноября 2022 года.

С уважением, Акбар Умаров.



in Tashkent
10-12 November 2022

Международный Кулинарный Чемпионат "HALAL CHEF 2022"

Цель проведения:

Популяризация кулинарного мастерства высокой профессиональной кухни по критериям “Халяль”, развитие гостиничного и ресторанного бизнеса, также развитие паломнического туризма в Республике. Чемпионат призван способствовать обмену опытом работы, определению перспективных направлений развития кулинарии по критериям “Халяль”, совершенствованию профессионального мастерства, обмену опытом среди специалистов по всему миру.

Лучшие повара-мусульмане со всего мира, специализирующиеся на приготовлении халяльных блюд, придут в Узбекистан для участия в чемпионате.

В программу чемпионата, планируется определить номинацию «Halal Chef 2022», участниками номинации являются лучшие шеф-повара мира и Республики по приготовлению блюд халяльной кухни.



in Tashkent
10-12 November 2022

Международный Кулинарный Чемпионат "HALAL CHEF 2022"



10-12 November 2022

**Призовой фонд, присуждаемый
по номинациям S1, J1, S2, J2, S3, J3, S4, J4:**



1 место - Золотая медаль,
диплом от организаторов, подписанный
представителями WICS, HALAL, WFRS



2 место - Серебряная медаль,
диплом от организаторов, подписанный
представителями WICS, HALAL, WFRS



3 место - Бронзовая медаль,
диплом от организаторов, подписанный
представителями WICS, HALAL, WFRS

Все остальные повара получают сертификаты участников.

Организаторы и партнеры могут учреждать специальные призы по согласованию с Оргкомитетом.

**Призовой фонд в номинации S5
HALAL CHEF 2022**



1 место - Золотая тарелка,
кубок и диплом от организаторов подписанный
представителями WICS, HALAL, WFRS



2 место - Серебряная тарелка,
диплом от организаторов подписанный
представителями WICS, HALAL, WFRS



3 место - Бронзовая тарелка,
диплом от организаторов подписанный
представителями WICS, HALAL, WFRS

Организаторы и партнеры могут учреждать специальные призы по согласованию с Оргкомитетом.



Правила проведения Международного кулинарного чемпионата «Halal Chef 2022»

10-12 ноября 2022 года

Предварительная регистрация:

Прежде чем подавать заявки на участие, участники должны тщательно рассмотреть категории, в которых они собираются участвовать. После принятия заявки, не допускается изменение категорий, так как заявки принимаются только один раз, а взносы, уплаченные за регистрацию, могут быть возвращены только по обоснованным причинам. Следует особо отметить, что заявка, поданная в первый раз, считается утверждённой и не подлежит пересмотру. Принятие заполненных заявок осуществляется на основе Положения и правил.

Сумма участия в чемпионате «Halal Chef 2022» - 250 € (с человека)*

**участие в 1 любой номинации (кроме номинации «Halal Chef»), проживание в отеле (4дня /3ночи), питание в течении 3х дней.*

Участие в более 1 номинации оплачивается отдельно согласно правилам чемпионата.

Уплачиваемые взносы за участие:

1. Номинация «Блюдо из мяса» - 40 € (с человека)
2. Номинация «Блюдо из рыбы» - 40 € (с человека)
3. Номинация «Блюдо из курицы» - 40 € (с человека)
4. Номинация «Десерт» - 40 € (с человека)
5. Номинация «Halal Chef» - 60 € (с человека)

Участники конкурса должны пройти регистрацию по следующим правилам:

- Предоставить заполненную форму заявки
- Предоставить список рецептов
- Отправить чек банковского перевода

**Граждане Руз. производят оплату в национальной валюте по курсу ЦБ на день оплаты.*

Категорическое требование: Пожалуйста, перечислите регистрационный сбор с помощью личной карты или личного счета. Не используйте корпоративную карту!!!

Отправьте вышеуказанные документы по следующему электронному адресу: uz-chefs@mail.ru. Последний срок подачи заявок: 10 октября 2022г.



in Tashkent
10-12 November 2022

Правила и обязательства:

- Среди делегации, подавших заявки, оргкомитет выберет участников (время участия в программе каждой делегации будет выслано по электронной почте. Количество участников ограничено).

Все участники должны быть зарегистрированы до начала соревнований.

- Во время чемпионата и церемонии награждения все участники должны быть обеспечены полной формой с полным снаряжением (китель, фартук, кепка), иностранные участники - флагом страны-представителя.

- Каждый участник (делегация) приносит с собой все необходимое оборудование (посуда, ножи и т.д.), а также продукты и специи для номинаций. В номинации «Halal Chef» каждому участнику будет предоставлен одинаковый набор основных продуктов. Также, согласно регламенту соревнований, участнику предоставляется время для выбора дополнительных продуктов из представленных на стенде, и составления меню. Выбранные продукты должны быть полностью использованы при приготовлении блюд. Участники могут принести с собой только специи любого типа и вида.

- Участники не могут менять категории номинаций после подачи регистрационной заявки.



Номинации чемпионата:

1. Номинация «Блюдо из мяса» - 40 € (с человека)
 2. Номинация «Блюдо из рыбы» - 40 € (с человека)
 3. Номинация «Блюдо из курицы» - 40 € (с человека)
 4. Номинация «Десерт» - 40 € (с человека)
 5. Номинация «Halal Chef» - 60 € (с человека)
-
1. Профессиональный повар S1 - блюдо из красного мяса (говядина, баранина) Молодой повар J1 - блюдо из красного мяса (говядина, баранина).
 2. Профессиональный повар S2 – блюдо из рыбы Молодой повар J2 - рыбное блюдо.
 3. Профессиональный повар S3 – блюдо из курицы Молодой повар J3 – блюдо из курицы.
 4. Профессиональный повар S4 – ресторанный десерт Молодой повар J4 – ресторанный десерт.
 5. Профессиональный повар «Halal Chef» S5- аперитив, основное блюдо, десерт.

От каждой страны участвуют по 4 участника (представитель ассоциации (судья) и 3 повара.



Номинации:

Блюдо из красного мяса (говядина, баранина) Профессиональный повар S1

Участники должны приготовить конкурентоспособное блюдо из баранины или говядины (по желанию) в современной подаче, в течение 30 минут, в двух идентичных порциях, для дегустации жюри и на демонстрационный стол для зрителей. Всеми ингредиентами и инвентарем участники обеспечивают себя сами.

Блюда из красного мяса (говядина, баранина) Молодой повар J1

Участники должны приготовить конкурентоспособное блюдо из баранины или говядины (по желанию) в современной подаче, в течение 40 минут, в двух идентичных порциях, для дегустации жюри и на демонстрационный стол для зрителей. Всеми ингредиентами и инвентарем участники обеспечивают себя сами.

Блюдо из рыбы Профессиональный повар S2

Участники должны приготовить конкурентоспособное рыбное блюдо (по желанию) в современной подаче, в течение 30 минут, в двух идентичных порциях, для дегустации жюри и на демонстрационный стол для зрителей. Всеми ингредиентами и инвентарем участники обеспечивают себя сами.

Блюдо из рыбы Молодой повар J2

Участники должны приготовить конкурентоспособное рыбное блюдо (по желанию) в современной подаче, в течение 30 минут, в двух идентичных порциях, для дегустации жюри и на демонстрационный стол для зрителей. Всеми ингредиентами и инвентарем участники обеспечивают себя сами.



**Блюдо из курицы
Профессиональный повар S3**

Участники должны приготовить конкурентоспособное рыбное блюдо (по желанию) в современной подаче, в течение 30 минут, в двух идентичных порциях, для дегустации жюри и на демонстрационный стол для зрителей. Всеми ингредиентами и инвентарем участники обеспечивают себя сами.

**Блюдо из курицы
Молодой повар J3**

Участники должны приготовить конкурентоспособное рыбное блюдо (по желанию) в современной подаче, в течение 30 минут, в двух идентичных порциях, для дегустации жюри и на демонстрационный стол для зрителей. Всеми ингредиентами и инвентарем участники обеспечивают себя сами.

**Ресторанный десерт
Профессиональный повар S4**

Участники готовят десерт в двух вариантах; блюда подаются как для дегустации, так и для демонстрации. Разрешается использование бумажных украшений. Время приготовления - 30 минут. В идентичных порциях, для дегустации жюри и на демонстрационный стол для зрителей. Всеми ингредиентами и инвентарем участники обеспечивают себя сами.

Молодой повар J4

Участники готовят десерт в двух вариантах; блюда подаются как для дегустации и демонстрации. Разрешается использование бумажных украшений. Продуктами и ингредиентами участники обеспечивают себя сами. Время приготовления - 30 минут.



«HALAL CHEF» ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОВАР S5

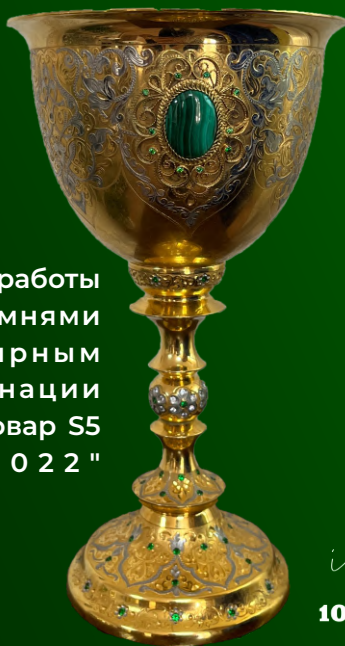
Участник готовит три конкурсных блюда за 60 минут: закуска, основное блюдо, десерт. Каждое блюдо должно быть представлено в двух идентичных порциях: для дегустации жюри и для демонстрационного стола. Всеми ингредиентами обеспечивает организационный комитет чемпионата, инвентарем участники обеспечивают себя сами.

Руководство по предварительной подготовке ингредиентов:

Конкурсанты должны принести все необходимые им ингредиенты самостоятельно (вся используемая продукция на чемпионате во всех номинациях должна соответствовать принципам «Халаль» и иметь сертификат «Халаль»).

- Салатные листья могут быть очищены и вымыты, но не нарезаны.
- Овощи, фрукты можно чистить и мыть, но не отваривать.
- Рыба может быть очищена от костей, но не нарезана или отварена.
- Мясные изделия могут быть нарезаны, но не отварены.
- Не допускается предварительная мариновка мяса.
- Соусы и украшения должны быть сделаны в процессе конкурса.

Золотой кубок ручной работы с драгоценными камнями Swarovski и ювелирным сплавом для номинации профессиональный повар S5 "HALAL CHEF 2022"



in Tashkent
10-12 November 2022

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:

Участники практических соревнований должны зарегистрироваться на территории чемпионата не позднее, чем за 60 минут до старта, объявленного в расписании дня соревнований. Во время выступления все участники должны соблюдать технические и противопожарные нормы, санитарно-гигиенические требования и иметь при себе одноразовые перчатки. Участники несут ответственность за повреждение оборудования, инвентаря и поверхностей бокса. Участникам настоятельно рекомендуется не оставлять свои принадлежности на рабочих местах и не терять оборудование во время соревнований и судейства. Организаторы не несут ответственности за порчу или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.

Организаторы имеют право вносить изменения и дополнения в правила чемпионата.

Оргкомитет Международного Кулинарного Чемпионата «Halal Chef 2022».
Эл. адрес: uz-chefs@mail.ru Тел./Факс: +99871 266 78 00

Участникам соревнования предоставляется:

Рабочая коробка - бокс, стол, индукционная плита, пароконвектомат, конвекционная печь, мойка и холодильник по 1 единице на 2 бокса.

Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мешки для мусора и т. д.)

Перед началом соревнований участникам предоставляется 10 минут на подготовку рабочего места в боксах для соревнований. По истечении времени, установленного для выполнения соревновательного задания, участникам дается 10 минут, чтобы привести соревновательный бокс в исходное состояние. Жюри будет уделять особое внимание гигиене и чистоте столов во время и после завершения работ. Недостаточное санитарно-гигиеническое состояние стола и его чистоты может привести к штрафным вычетам.



Все элементы декорации и украшения конкурсных изделий производятся участниками в ходе соревнования.

Организаторы и партнеры могут учреждать специальные призы по согласованию с Оргкомитетом. Организаторы также самостоятельно определяют призовой фонд для номинаций.

Состав жюри чемпионата: В состав жюри входят известные повара, президенты различных мировых кулинарных ассоциаций - международные судьи, аккредитованные WICS, WACS. Организация чемпионата соответствует требованиям и критериям WICS, WACS.

Критерии оценки по всем номинациям:

10 баллов - гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продуктов.

20 баллов - презентация, внешний вид блюда, порционное разделение.

20 баллов - креативность, профессиональное мастерство, сложность приготовления.

50 баллов - вкус блюда.

Все блюда передаются в жюри на дегустацию в соответствии с регламентом. Задержка наказывается штрафными баллами: удерживается 5 баллов за каждую минуту из суммы результата.



Международный Кулинарный Чемпионат "HALAL CHEF 2022"

Система подсчета баллов:

Для профессионалов:

60-69 баллов - диплом участника

70-79 баллов - третье место / бронзовая медаль

80-89 баллов - второе место / серебряная медаль

90-100 баллов - первое место / золотая медаль

Для юниоров:

70-74 балла - диплом участника

75-79 баллов - третье место / бронзовая медаль

80-89 баллов - второе место / серебряная медаль

90-100 баллов - первое место / золотая медаль

Количество призов может увеличиться в связи с количеством равных оценок, выставленных участникам.

Организаторы:

Ассоциация поваров Узбекистана, Международная федерация ресторанного спорта, Хокимият г.Ташкента, Министерство Туризма и культурного наследия, Всемирное Исламское Кулинарное Сообщество, Всемирная ассоциация шеф поваров, Халяльная Кулинарная Комиссия.

к/п	п	ж	к/п	п	к/п	п	ж	к/п	п	к/п	п	ж	к/п	п	к/п	п	ж	к/п	п
БОКС №1		БОКС №2		БОКС №3		БОКС №4		БОКС №5		БОКС №6		БОКС №7		БОКС №8		БОКС №9		БОКС №10	
РАКОВИНА		РАКОВИНА		РАКОВИНА		РАКОВИНА		РАКОВИНА		РАКОВИНА		РАКОВИНА		РАКОВИНА		РАКОВИНА		РАКОВИНА	
инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п	инд/п

БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ АССОЦИАЦИИ ПОВАРОВ УЗБЕКИСТАНА:

г Ташкент, Мирзо-Улугбекский р-н, ул. Олтинтепа,
354

Телефон +99871 266 – 78 – 00

р/счет (узб.сум) 2021 2000 0047 4178 9001

р/счет (валюта) 2021 2840 8047 4178 9002

SVIFT: JSCLUZ22

В АКБ «Алокабанк» МФО 00401

ИНН 206 981 693

ОКОНХ 98200



in Tashkent








10-12 November 2022

Компания «EqVip Group» основана в 2008 году, имеет многолетний опыт работы в сфере оснащения предприятий общественного питания на территории Российской Федерации и Республики Казахстан.

Теперь мы рады представить широкий спектр известных европейских и российских брендов в Республике Узбекистан.



Сотрудничество с самыми лучшими специалистами в области оснащения объектов общественного питания позволяет компании предоставлять своим заказчикам весь комплекс услуг:

1.  Разработка дизайн-проекта кухни с учетом требований СЭС, включая разработку точек подключения оборудования (сантехника, электрика, вентиляция);
2.  Поставка кухонного оборудования из Европы и России;
3.  Поставка барных стоек и комплектующих для баров из Европы;
4.  Работы по подключению оборудования и вводу в эксплуатацию;
5.  Работы по ремонту и сервисному обслуживанию оборудования;
6.  Поставка запасных частей для всех европейских брендов-производителей оборудования;
7.  Подбор и обучение персонала.



INTERNATIONAL CULINARY CHAMPIONSHIP

HALAL CHEF 2022

Rule book

10-12 November 2022



MINISTRY OF TOURISM
AND CULTURAL HERITAGE
OF THE REPUBLIC OF UZBEKISTAN



TASHKENT CITY
ADMINISTRATION





Aziz Abdulkhakov
Minister of Tourism and
Cultural Heritage of the Republic of Uzbekistan.

There is a growing Muslim population all over the world and as a result, the market for halal food is growing.

- Halal, pilgrimage tourism is developing. Most Muslims travel abroad. Therefore, the demand for halal and pilgrimage gastronomy is growing.

- And I am sincerely glad that the International Culinary Championship "Halal Chef 2022" is being held in Uzbekistan.

- There is no doubt that this event will contribute to the development of gastronomic and pilgrimage tourism both in Uzbekistan and around the world!

Sincerely, A. Abdulkhakov.



in Tashkent
10-12 November 2022



Tahir Amiraslanov

President of the World Islamic Culinary Society
President of the National Culinary Association of Azerbaijan

Halal cuisine is a unique direction in gastronomy.

- The International Culinary Championship "Halal Chef 2022" is a great occasion for the whole world to come together after a long pandemic and taste Halal gastronomy.

- Hope to see you in Uzbekistan!

Sincerely, Tahir Amiraslanov



in Tashkent
10-12 November 2022



Thomas Gugler

President of the World Association of Chefs Society.

Uzbekistan is among the TOP 10 countries in the "World Index of Muslim Travel".

- In addition, the International Culinary Championship "Halal Chef 2022" is held in Uzbekistan, which we are very happy about.

- We wish success to all participants, we will see you soon in Uzbekistan.

Sincerely, Thomas Gugler.



in Tashkent
10-12 November 2022



Alexander Rabinovich

President of the World Federation of Restaurant Sport
(WFRS)

The World Federation of Restaurant Sport (WFRS) - an international organization that oversees restaurant sports around the world.

WFRS was founded on June 10, 2017. Currently, WFRS unites the national federations of 34 countries of the world.

- We wish success to all participants, we will see you soon at the International Culinary Championship "Halal Chef 2022" in Uzbekistan.

Sincerely, Alexander Rabinovich.



in Tashkent
10-12 November 2022

International Culinary Championship "HALAL CHEF 2022"



Akbar Umarov

President of the World Halal Culinary Commission
President of the Association of Cooks of Uzbekistan

Discover a new direction – Halal, with a centuries-old culture and history.

- Halal food is food not only for Muslims, but also for all other religions and people of different faiths.

- International Culinary Championship "Halal Chef 2022" will be held at the highest level, taking into account all international norms and standards.

- We wish everyone good luck and look forward to seeing everyone in the capital of Uzbekistan – in Tashkent on November 10, 2022.

Sincerely, Akbar Umarov.



in Tashkent
10-12 November 2022

International Culinary Championship "HALAL CHEF 2022"

Purpose of the event:

Popularization of culinary skills of high professional cuisine according to the criteria of "Halal", the development of hotel and restaurant business, as well as the development of pilgrimage tourism in the Republic.

The championship is designed to promote the exchange of work experience, the identification of promising areas of culinary development according to the criteria of "Halal", the improvement of professional skills, the exchange of experience among specialists around the world.

The best Muslim chefs from all over the world, specializing in the preparation of halal dishes, will come to Uzbekistan to participate in the championship.

In the program of the championship, it is planned to determine the nomination "Halal Chef 2022", the participants of the nomination are the best chefs of the world and the Republic for the preparation of halal cuisine.



in Tashkent
10-12 November 2022

International Culinary Championship "HALAL CHEF 2022"



10-12 November 2022

The prize fund for
nominations S1, J1, S2, J2, S3, J3, S4, J4:



Gold medal, diploma from the organizers signed by representatives of WICS, HALAL, WFRS, and coverage in culinary editions.



Silver medal, diploma from the organizers signed by representatives of WICS, HALAL, WFRS, and coverage in culinary editions.



Bronze medal, diploma from the organizers signed by representatives of WICS, HALAL, WFRS, and coverage in culinary editions.

All other chefs receive certificates of participation.

Organizers and partners can establish special prizes, in agreement with the Organizing Committee.

The prize fund for nomination S5
HALAL CHEF 2022



Golden plate, cup and diploma from the organizers signed by representatives of WICS, HALAL, WFRS, and coverage in culinary editions.



Silver plate, diploma from the organizers signed by representatives of WICS, HALAL, WFRS, and coverage in culinary editions.



Bronze plate, diploma from the organizers signed by representatives of WICS, HALAL, WFRS, and coverage in culinary editions.

Organizers and partners can determine special prizes, in agreement with the Organizing Committee.



International Culinary Championship "HALAL CHEF 2022"

Rules for the International Culinary Championship Halal Chef 2022

November 10-12, 2022

Pre-registration:

Before applying for participation, participants should carefully consider the categories in which they intend to participate. Once an application has been accepted, it is not allowed to change categories, as applications are only accepted once and registration fees can only be refunded for justified reasons. It should be especially noted that an application submitted for the first time is considered approved and is not subject to revision. Acceptance of completed applications is carried out on the basis of the Regulations and rules.

The amount of participation in the championship "Halal Chef 2022" - 250 € (per person)*

*Participation in any 1 nomination (except for the Halal Chef nomination), hotel accommodation (4 days / 3 nights), meals for 3 days.
Participation in more than 1 nomination is paid separately according to the rules of the championship.

Participation fees payable:

1. Nomination "Meat Dish" - 40 € (per person)
2. Nomination "Fish Dish" - 40 € (per person)
3. Nomination "Chicken Dish" - 40 € (per person)
4. Nomination "Dessert" - 40 € (per person)
5. Nomination "Halal Chef" - 60 € (per person)

Contestants must register according to the following rules:

- Submit a completed application form
- Submit a list of recipes
- Send bank transfer check

*Citizens of the Republic of Uzbekistan make payment in national currency at the exchange rate of the Central Bank on the day of payment.

Categorical requirement: Please transfer the registration fee using a personal card or personal account. Do not use a corporate card!!!

Send the above documents to the following email address: uz-chefs@mail.ru

Application deadline: October 10, 2022



in Tashkent
10-12 November 2022

Rules and obligations:

- Among the delegations that have submitted applications, the organizing committee will select participants (the time of participation in the program of each team will be sent by e-mail. The number of participants is limited).

All participants must be registered before the start of the competition.

- During the championship and the awards ceremony, all participants must be provided with a full uniform with full equipment (jacket, apron, cap), foreign participants - with the flag of the representative country.

- Each participant (delegations) brings with him all the necessary equipment (dishes, knives, etc.), as well as products and spices for nominations. In the "Halal Chef" nomination, each participant will be provided with the same set of basic products. Also, according to the rules of the competition, the participant is given time to choose additional products from those presented at the stand, and to compose a menu. The selected products must be fully used in the preparation of dishes. Competitors may only bring spices of any type and kind.

- Participants cannot change categories of nominations after submitting a registration application.

Championship nominations:

1. Nomination "Meat Dish" - 40 € (per person)
2. Nomination "Fish Dish" - 40 € (per person)
3. Nomination "Chicken Dish" - 40 € (per person)
4. Nomination "Dessert" - 40 € (per person)
5. Nomination "Halal Chef" - 60 € (per person)

1. Professional cook S1 - red meat dish (beef, lamb)

Young chef J1 - red meat dish (beef, lamb)

2. Professional chef S2 - fish dish

Young chef J2 - fish dish

3. Professional Chef S3 - Chicken Dish

Young chef J3 - chicken dish

4. Professional chef S4 - restaurant dessert

Young chef J4 - restaurant dessert

5. Professional chef "Halal Chef" S5 - aperitif, main course, dessert.

From each country, 4 participants participate (a representative of the association (judge) and 3 chefs).



Nominations::

Red meat dish (beef, lamb) S1 Professional Chef

Competitors must prepare a competitive lamb or beef dish (optional) in a modern serving, within 30 minutes, in two identical portions, for the tasting of the jury and for the demonstration table for spectators. Participants provide themselves with all ingredients and inventory.

Red meat dishes (beef, lamb) J1 Young Chef

Competitors must prepare a competitive mutton or beef dish (optional) in a modern serving, within 40 minutes, in two identical portions, for the tasting of the jury and for the demonstration table for spectators. Participants provide themselves with all ingredients and inventory.

Fish dish Professional Chef S2

Competitors must prepare a competitive fish dish (optional) in a modern serving, within 30 minutes, in two identical portions, for the tasting of the jury and for the demonstration table for spectators. Participants provide themselves with all ingredients and inventory.

Fish dish Young Chef J2

Competitors must prepare a competitive fish dish (optional) in a modern serving, within 30 minutes, in two identical portions, for the tasting of the jury and for the demonstration table for the audience. Participants provide themselves with all ingredients and inventory.



Chicken Dish
Professional Chef S3

Competitors must prepare a competitive chicken dish (optional) in a modern serving, within 30 minutes, in two identical portions, for the tasting of the jury and for the demonstration table for the audience. Participants provide themselves with all ingredients and inventory.

Chicken Dish
Young Chef J3

Competitors must prepare a competitive chicken dish (optional) in a modern serving, within 30 minutes, in two identical portions, for the tasting of the jury and for the demonstration table for the audience. Participants provide themselves with all ingredients and inventory.

Restaurant dessert
Professional chef S4

Participants prepare a dessert in two versions; dishes are served both for tasting and demonstration. Paper decorations are allowed. Participants provide themselves with products and ingredients. Cooking time - 30 minutes.

Young Chef J4

Participants prepare a dessert in two versions; dishes are served both for tasting and demonstration. Paper decorations are allowed. Participants provide themselves with products and ingredients. Cooking time - 30 minutes.



**«HALAL CHEF» S5
(PROFESSIONALS)**

The participant prepares three competitive dishes in 60 minutes: appetizer, main course, dessert. Each dish must be presented in two identical portions: for the jury's tasting and for the demonstration table. All the ingredients are provided by the organizational committee of the championship, the participants provide themselves with the inventory.

Ingredient Prep Guide:

Competitors must bring all the ingredients they need on their own (all products used in the championship in all categories must comply with the principles of "Halal" and have a "Halal" certificate).

- Lettuce leaves can be peeled and washed, but not cut.
- Vegetables, fruits can be peeled and washed, but not boiled.
- Fish may be deboned, but not cut or boiled.
- Meat products can be cut, but not boiled.
- Pre-marinating of meat is not allowed.
- Sauces and decorations must be made during the competition.

**Handmade gold cup
with precious stones
Swarovski and jewelry
alloy for the nomination,
Professional chef S5
"HALAL CHEF 2022"**



in Tashkent
10-12 November 2022

GENERAL PROVISIONS:

Participants of practical competitions must register on the territory of the championship no later than 60 minutes before the start, announced in the schedule of the competition day. During the performance, all participants must comply with technical and fire safety standards, sanitary and hygienic requirements and wear disposable gloves. Participants are responsible for damage to equipment, inventory and boxing surfaces. Competitors are strongly advised not to leave their belongings at their work stations or lose equipment during competition and judging. The organizers are not responsible for damage or loss of exhibits, equipment, utensils and other belongings of the participants.

The organizers have the right to make changes and additions to the rules of the championship.

Organizing Committee of the International Culinary Championship "Halal Chef 2022".

Email Address: uz-chefs@mail.ru Tel./Fax: +99871 266 78 00

Competitors are provided with:

Working box - box, table, induction cooker, combi steamer, convection oven, sink and refrigerator, 1 unit for 2 boxes.

The organizing committee provides participants with hygiene products for cleaning the kitchen (washing and cleaning products, sponges, gloves, garbage bags, etc.)

Before the start of the competition, participants are given 10 minutes to prepare the workplace in the competition boxes. After the time set for the completion of the competitive task, the participants are given 10 minutes to bring the competitive box to its original state. The jury will pay special attention to the hygiene and cleanliness of the tables during and after the completion of the work. Insufficient sanitary and hygienic condition of the table and its cleanliness can lead to penalty deductions.



All elements of decoration and decoration of competitive products are made by the participants during the competition.

Organizers and partners can establish special prizes in agreement with the Organizing Committee. The organizers also independently determine the prize fund for the nominations.

The jury of the championship: The jury consists of well-known chefs, presidents of various world culinary associations - international judges accredited by WICS, WACS.

Organization of the championship meets the requirements and criteria of WICS, WACS .

Evaluation criteria for all nominations:

10 points - hygiene, workplace organization, rational use of products.

20 points - presentation, appearance of the dish, portion division.

20 points - creativity, professional skill, complexity of preparation.

50 points - the taste of the dish.

All dishes are submitted to the jury for tasting in accordance with the regulations. Delay is punished with penalty points: 5 points are deducted for each minute from the sum of the result.



Scoring system:

For professionals:

60-69 points - diploma of the participant

70-79 points - bronze medal

80-89 points - silver medal

90-100 points - gold medal

For juniors:

70-74 points - diploma of the participant

75-79 points - bronze medal

80-89 points - silver medal

90-100 points - gold medal

The number of prizes may increase due to the number of equal marks awarded to participants.

Organizers:

Association of Cooks of Uzbekistan, Ministry of Tourism and Cultural Heritage, Tashkent City administration, World Platform of Islamic Countries Culinary Society, WICS Halal Culinary Commission, World Association of Chefs Society, World Federation of Restaurant Sports.

<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
BOX №1	BOX №2	BOX №3	BOX №4	BOX №5	BOX №6	BOX №7	BOX №8	BOX №9	BOX №10
SINK		SINK		SINK		SINK		SINK	
<input type="checkbox"/> ind/o	<input type="checkbox"/> ind/o	<input type="checkbox"/> ind/o	<input type="checkbox"/> ind/o	<input type="checkbox"/> ind/o	<input type="checkbox"/> ind/o	<input type="checkbox"/> ind/o	<input type="checkbox"/> ind/o	<input type="checkbox"/> ind/o	<input type="checkbox"/> ind/o

BANK DETAILS OF THE ASSOCIATION OF COOKS OF UZBEKISTAN:

Tashkent city, Mirzo-Ulugbek district, Oltintepa st., 354
Telephone number +99871 266 – 78 – 00
checking account (national currency) 2021 2000 0047 4178 9001
checking account (foreign currency) 2021 2840 8047 4178 9002
SWIFT: JSCLUZ22
JSCB "Aloqabank"
Number of bank 00401
TIN 206 981 693
Classifier of branches of the national economy 98200



in Tashkent
10-12 November 2022



International Culinary Championship "HALAL CHEF 2022"

in Tashkent
10-12 November 2022

TEAM ENTRY FORM

PLEASE, FILL IN THE FORM FULLY COMPLETED WITH CAPITAL LETTERS

Name of Team			
Organization Address			
Province/Country		Postal Code	

Team Manager Details: Mr. Ms. Mrs. (please, use only capital letter)

Name-Surname			
Passport Identification Number			
Mobile Phone			
Fax			

Team Member 1 Details: Mr. Ms. Mrs. (please, use only capital letter)

Name-Surname			
Passport Identification Number			
Job Title			Age.
Organization			
Mobile Phone			Email
Category of contest (for ex. Red meat- Jp2)			

Team Member 2 Details: Mr. Ms. Mrs. (please, use only capital letter)

Name-Surname			
Passport Identification Number			
Job Title			Age.
Organization			
Mobile Phone			Email
Category of contest (for ex. Red meat- JP2)			

Team Member 3 Details: Mr. Ms. Mrs. (please, use only capital letter)

Name-Surname			
Passport Identification Number			
Job Title			Age.
Organization			
Mobile Phone			Email
Category of contest (for ex. Red meat- JP2)			

The company "EqVip Group" established in 2008 has Kazakhstan has great experience in the in the sphere of food and catering equipment's in territory of Russian Federation and Kazakhstan.



Now we are glad to present you wide spectrum of European and Russian brands in Uzbekistan. Partnership with the best specialists in the sphere of food and catering equipment's provides us suggest complex services to our customers:

1. Design kitchen and with all equipment's considering sanitary and technical norms (electricity, ventilations, sink, wash-bowls).
2. Deliver kitchen equipment from Europe and Russia
3. Fixing bar counters and component parts from Europe
4. Help in startup equipment's and their exploitation
5. Work in repairing and support service of equipment's
6. Delivering component parts of equipment's of all European kitchen equipment brands.
7. Selection and training the staff.