

## Победители конкурса по номинациям

- «Кулинарная идея праздника» – Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, композиция «Ведьмочка»;
- «Блюда, кондитерские изделия, кулинарные изделия несложного приготовления» – Торгово-экономический институт, блюдо сладкий бутерброд «Вкусный и полезный»;
- «Блюда, кондитерские изделия, кулинарные изделия (прошедшие тепловую обработку) сложного приготовления» – Кубанский государственный технологический университет, блюдо зразы натуральные из кролика с овощным рагу и грибным пирогом «Богатство осени»;
- «Высокорцептурные кондитерские изделия (торты), блюда кулинарные изделия сложного приготовления» – ТЭИ, кондитерская композиция «TRICK OR TREAT», торт «Кровожадный Мг.Ноггог» (групповое и индивидуальное участие);
- «Высокорцептурные кондитерские изделия (пирожные)» – ТЭИ, пирожное «Возвращение Каспера»;
- «Карвинг – тыквы» – ТЭИ, композиции «Хэллоуинские звери», «Осенний букет», «У Яшки» (групповое и индивидуальное участие);
- «Напитки» – Томский государственный архитектурно-строительный университет, коктейль-микс «Осенний фейерверк»;
- «Создание элементов декора для стола в духе праздника (из пищевых продуктов, с использованием непищевых компонентов в качестве подсобных материалов)» – ТЭИ, фруктово-овощная композиция «Осенние котятки», композиция – декор «Островки ужаса» (командное и групповое участие);
- «Оформление стола в духе праздника (из пищевых продуктов, с использованием непищевых компонентов в качестве подсобных материалов)» – ТЭИ, тематический стол «Шабаш ведьм»;
- «Кулинарные традиции национальных праздников как культурное наследие (на английском языке)» – ТЭИ;
- «Компьютерные технологии в организации современных молодежных праздников» – ТЭИ.