|  |
| --- |
| gerb |
| http://gerb.rossel.ru/data/Image/catalog_symb/85.jpg |  |  |
| **ПАСПОРТ МЕРОПРИЯТИЯ**  |
| **Название** | Фестиваль «Кулинарные звезды в Северном округе» |
| **Цель** **Фестиваля** | Проведение соревнований по кулинарии направлены на совершенствование профессионального мастерства, повышение престижа профессии, выявление творческих личностей, а также профессиональную ориентацию молодежи.  |
| Участники Фестиваля | Фестиваль является открытым. К участию приглашаются региональные, районные, городские, корпоративные команды специалистов предприятий общественного питания Свердловской области, городов России. Участие в конкурсных соревнованиях командное. |
| Дата проведения | 26 июля 2018 года |
| Место проведения | Свердловская область, г. Серов, ул. ул. Л. Толстого, 42/9,кафе «Банкет-Холл»  |
| Организаторы | Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области, администрация Серовского городского округа  |
| Соорганизаторы | Мероприятие проводится при поддержке:Администрации Северного управленческого округа Свердловской области, ГК «Стол». |
| Жюри | Судейство конкурсных соревнований Фестиваля - бригада профессионального жюри, большинство из которых являются международными судьями WACS, рестораторы, эксперты индустрии питания. |
| Награды | Призеры в каждом конкурсном соревновании награждаются золотыми, серебряными, бронзовыми медалями и дипломами победителей. Все участники соревнований получают памятные дипломы. |
| Оргкомитет  | Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области (контактное лицо Бугаенко Елена Васильевна,e.bugaenko@egov66.ru, (343) 312-00-07 (доб. 343))Администрация Серовского городского округа (контактное лицо Перминова Светлана Юрьевна,perminovasvt@mail.ru, (34385) 75-683) |

**ФЕСТИВАЛЬ «КУЛИНАРНЫЕ ЗВЕЗДЫ В СЕВЕРНОМ ОКРУГЕ»**

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* Проведение Фестиваля «Кулинарные звезды в Северном округе»
(далее – Фестиваль) ориентировано на совершенствование профессионального мастерства работников предприятий общественного питания, повышения культуры обслуживания, выявление лидеров в сфере общественного питания,
а также на обмен опытом, повышение престижа и значимости профессии, помощь
в профессиональной ориентации и привлечение кадров в сферу общественного питания.
* Фестиваль проводится на территории Северного управленческого округа Свердловской области. При этом к участию приглашаются предприятия
и организации из всех муниципальных образований Свердловской области и
регионов России.
* Ключевые мероприятия Фестиваля - Третий областной конкурскулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания» и соревнования по приготовлению блюд на открытом огне «МастерГриль».
* Участники Фестиваля демонстрируют знания кулинарии нашей страны, края, оригинальные идеи для рабочего, корпоративного питания,
его органичное сочетание с современными технологиями, а также особенности приготовления блюд на открытом огне.
* Фестиваль проводится в рамках празднования профессионального праздника – Дня работников торговли.
* Информация о проведении и итоги Фестиваля размещаются
в средствах массовой информации, в сети Интернет, на официальных сайтах Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области <http://mcxso.midural.ru> и администрации Серовского городского округа <http://www.adm-serov.ru>.
* Участники подают в оргкомитет заявку на участие в Фестивале
по любой электронной почте (указанным в паспорте Фестиваля) или лично
в Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области по адресу: г. Екатеринбург, ул. Р. Люксембург, д. 60, оф. 320 или
в администрацию Серовского городского округа по адресу: г. Серов, ул. Ленина, д. 140, каб. 14. **Форма заявки прилагается.**
* Заявки на участие принимаются до 15 июля 2018 года и подлежат регистрации в день ее подачи. С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника Фестиваля.
* Информация о количестве поданных заявок на участие размещается
на сайтах <http://mcxso.midural.ru> и <http://www.adm-serov.ru>.
* Участие в Фестивале без регистрационного взноса.
* Участники выступают в профессиональной поварской одежде. Отличительные знаки, корпоративные эмблемы и эмблемы предприятия приветствуются.
* Оргкомитет формирует состав жюри из профессионалов, прошедших специальную подготовку, аттестованных по системе WACS, имеющих практический опыт судейства международных кулинарных соревнований.
С персональным составом жюри можно будет ознакомиться на сайте <http://mcxso.midural.ru> <http://www.adm-serov.ru> не позднее 1 июля 2018 года.



**СХЕМА КУЛИНАРНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ**

* ТРЕТИЙ ОБЛАСНОЙ КОНКУРС ПО РАБОЧЕМУ (КОРПОРАТИВНОМУ) ПИТАНИЮ «ДОСТОЙНОМУ ТРУДУ – ДОСТОЙНОЕ КАЧЕСТВО ПИТАНИЯ»
* СОРЕВНОВАНИЕ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ «МАСТЕРГРИЛЬ»



**РЕГЛАМЕНТ КУЛИНАРНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ**

**Регламент конкурса по рабочему питанию:**

* + **08.00 – 09.30** Оформление экспозиции
	+ **10.00 – 12.00** Оценка работ членами жюри
	+ **12.00 – 17.00** Работа экспозиции
	+ **17.00 – 18.00** Подведение итогов и награждение
	+ после **18.00** Снятие экспозиции

**Регламент соревнований «МастерГриль»:**

 Работа команд может быть организована в несколько смен (количество смен будет пропорционально количеству участников).

* **9.00 - 10.00** Подготовка рабочих мест для команд первой смены
* **10.30 - 17.00** Работа команд по выполнению конкурсных заданий
* **17.00 - 18.00** Подведение итогов, награждение

*В регламент мероприятий могут быть внесены изменения до 15 июля 2018 г.*

**ЗАДАНИЯ И УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ**

**ТРЕТИЙ ОБЛАСНОЙ КОНКУРС**

**ПО РАБОЧЕМУ (КОРПОРАТИВНОМУ) ПИТАНИЮ**

**«ДОСТОЙНОМУ ТРУДУ – ДОСТОЙНОЕ КАЧЕСТВО ПИТАНИЯ»**

Для участия в конкурсе приглашаются профессиональные коллективы заводских столовых, комбинатов питания Свердловской области, регионов России, организующие питание рабочих и служащих на промышленных предприятиях, предприятиях питания по месту работы.

Количество команд для участия в конкурсе - не более 20 команд. В случае поступления большего количества заявок на конкурс, организаторы оставляют
за собой право провести отбор команд. Состав команды - до 3 человек.

Тема конкурсного задания: «Блюда здорового питания». Приветствуются авторские блюда, блюда русской кухни, приготовленные по современным безопасным технологиям. В приготовлении блюд желательно использовать региональные продукты как основу кулинарной культуры.

Конкурс является командным соревнованием без дегустации.

Блюда участниками готовятся заранее, в условиях стационарного предприятия и выставляются в экспозицию. Участники, при необходимости, желируют/глазируют выставочные работы, подготавливая их к длительной экспозиции в течение дня. Если после оценки жюри изделие потеряло внешний вид, организаторы имеют право снять его с выставки. На итоговый балл участника это не влияет.

Конкурсное задание состоит из 2 частей:

**1 Часть. «Обед для рабочего»**

 Участники презентуют комплексный обед, который включает:

* овощной салат или закуску, приготовленные по оригинальным рецептам
(в порционной подаче);
* основное горячее блюдо с гарниром (в порционной подаче);
* мучное кондитерское изделие и мучное сдобное изделие/ или десерт
и мучное сдобное изделие.

 В качестве основного продукта для приготовления горячего блюда может использоваться мясо говядины, свинины, птицы, а так же рыба. Возможно использование морепродуктов.

 Обязательным условием конкурсного задания является возможность применения данных блюд в рационе питания рабочих и служащих. Блюда должны быть оптимальными по цене, выходу, продуктовому набору и соответствовать необходимой калорийности.

 Блюда готовятся из собственных продуктов участников, демонстрируются
на посуде участников.

 Команды оформляют экспозиционные столы, сервированные
для комплексного обеда на 2 человек. При оформлении стола приветствуется фирменный стиль предприятия, если команда представляет конкретную организацию (корпоративная команда).

**2 Часть. Авторское блюдо в банкетном исполнении/Фуршетные закуски.**

Участники выбирают задание во второй части на свое усмотрение
из предложенных: авторское блюдо в банкетном исполнении или фуршетные закуски.

Авторское блюдо в банкетном исполнении готовиться из расчета не менее чем на 6 персон. Изделие презентуется на декоративной тарелке/блюде, готовится горячим, выставляется холодным, при необходимости для экспозиции желируется/глазируется.

Фуршетные закуски участники готовят не менее 4 видов
на 6 персон каждой. Закуски могут быть приготовлены холодными
и горячими - поданы холодными, при необходимости для экспозиции желируются/глазируются.

Так как все блюда и закуски готовятся заранее, дегустация
не предполагается.

В экспозициях работы сопровождаются табличкой с названием блюд,
указанием состава основных продуктов и другой дополнительной информации.

Критерии оценки:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | **Композиция** (общее впечатление от оформления блюд, практичность, эстетичность, цветовое решение)  | **0-25 баллов** |
| 2. | **Техника исполнения, профессионализм** (соответствие названия блюда рецепту, составу и способам приготовления, техника исполнения, чистота работы) | **0-25 баллов** |
| 3. | **Инновация** (использование новых продуктов, технологий, способов обработки) | **0-25 баллов** |
| 4. | **Подача/оформление** (органолептические свойства, пропорциональность) | **0-25 баллов** |

Каждая из частей данного конкурса оценивается индивидуально. Максимальное количество баллов за каждую часть конкурса – **100 баллов. Максимальное суммарное количество баллов - 200.** Дробные оценки не выставляются.



**СОРЕВНОВАНИЕ**

**ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ «МАСТЕРГРИЛЬ»**

В конкурсных соревнованиях «МастерГриль» принимают участие профессиональные специалисты сферы общественного питания, имеющие стаж работы в отрасли не менее 3 лет.

«МастерГриль» - практические командные соревнования с дегустацией. Количество участников в команде – 2 человека. К участию в соревнованиях допускаются команды, подавшие заявку по установленной форме, получившие подтверждение о регистрации от организаторов до 15 июля 2018 г.

Соревнование по приготовлению блюд на открытом огне будет организовано в несколько смен в соответствии с графиком. Количество смен будет определено в зависимости от количества зарегистрированных команд. Максимальное количество команд - не более 30.

Участники соревнований выступают на глазах у зрителей на специально оборудованной площадке. Техническая оснащенность рабочих мест приведена
в соответствующем разделе настоящего положения.

В соревнованиях «МастерГриль» команды могут выбрать для участия одну
из предложенных номинаций, при этом команды получают право стать призером
в данной выбранной номинации.

Возможность стать призером соревнований и получить звание «МастерГриль» можно только при обязательном участии в 2 номинациях.

Конкурсные соревнования проходит по **следующим номинациям**:

* **Блюдо из мяса**

 Участники готовят основное мясное блюдо на 4 порции: 1 порция -
для оценки членами жюри, 1 порция – для оценки зрителей, 2 порции – для команды участников и их группы поддержки.

 Для презентации блюда рекомендуется использовать не менее 2 видов соусов и гарнир. Соусы, и, по возможности, гарнир можно приготовить заранее. Соусы и гарнир не входят в оценку блюда, а лишь дополняют и усиливают общее впечатление от подачи блюда.

* **Оригинальное авторское блюдо (произвольная программа)**

 Участники готовят авторское блюдо на открытом огне по собственному оригинальному рецепту. Количество порций - не менее 4: 1 порция - для оценки членами жюри, 1 порция – для оценки зрителей, 2 порции – для команды участников и их группы поддержки (или свободной розничной продажи).

 Ограничения по составу основных продуктов и других дополнительных ингредиентов отсутствуют.

 Команды выступают с интервалом в 10 минут; время, отведенное
на приготовление блюд - 40 минут. При участии одновременно в двух номинациях время на приготовление блюд – 60 минут.

 При достижении полной готовности участники команды подают сигнал членам жюри и представляют все приготовленные блюда на оценку одновременно.

 За подачу блюд позже установленного времени начисляются штрафные очки и снимаются баллы: 1 минута опоздания = 1 штрафной балл. За опоздание более чем на 10 минут жюри может принять решение о дисквалификации команды. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются.

 Блюда готовятся из продуктов участников. Требования, предъявляемые
к продуктам, описаны в разделе «Требования к рабочим местам и пищевым продуктам» настоящего положения.

Критерии оценки:

**1. Презентация блюда** (оригинальная форма подачи, художественный вкус, рациональное размещение продуктов, элементы оформления (съедобные), привлекательность, аппетитность) – **0-20 баллов.**

**2. Гармония вкуса и запаха** (вкус, аромат, гармоничность в цвете и запахе, легкая усвояемость) – **0-50 баллов.**

**3. Современные технологии -** **0-15 баллов.**

**4. Профессионализм**  (организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, своевременная подача) – **0-15 баллов.**

Оценки выставляются за каждую номинацию отдельно. В номинации максимальное количество баллов – **100** **баллов**. Максимальное количество баллов
за конкурс «МастерГриль» - **200 баллов**. Дробные оценки не выставляются.

 ***Оборудование рабочих мест***

* Для практических командных соревнований (с дегустацией) оборудуются 10 рабочих мест. Оснащение рабочих мест включает: столы
(1-2 шт.), угольный гриль **WEBER One-Touch Premium** – 1 шт. *(техническое обслуживание осуществляется организаторами;* ***наличие данной позиции оборудования уточняется;*** *при ее отсутствии участники обеспечивают себя мангалами самостоятельно).*
* Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь для работы, посуду и прочие атрибуты для демонстрации конкурсных работ участники обеспечивают самостоятельно.
* Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнований техническое жюри проводит осмотр инвентаря и оборудования. Участники несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь, предоставленные организаторами.

***Требования к рабочим местам и пищевым продуктам***

* Во время выступления участники должны соблюдать санитарно-гигиенические правила.
* Средства для уборки рабочих мест (моющие и чистящие средства, губки, тряпки, бумажные полотенца, мусорные мешки и пр.) участники обеспечивают самостоятельно.
* При оценке члены жюри будут учитывать состояние рабочих мест
и соблюдение правил гигиены во время выступления. По окончании выступления участник должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование.
* Участники используют свой собственный профессиональный инструмент, тарелки и соусники для демонстрации блюд.
* Для выполнения конкурсных работ участники обеспечивают себя продуктами самостоятельно.
* Принесенные продукты должны быть заранее вымыты, очищены
и упакованы.
* Так как оценка конкурсных работ предполагает дегустацию членами жюри, участники должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:

- продукты питания должны храниться в накрытых лотках или накрытых контейнерах;

- продукты не должны находиться при температуре 65оС дольше 2 часов;

- при транспортировке и хранении продукты питания должны быть закрыты чистым пластиком или герметичной крышкой; запрещается хранить сырые продукты вместе с приготовленной пищей;

- к готовой к употреблению пище 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.

**ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ**

* При подведении итогов конкурсных соревнований жюри подсчитывает количество баллов каждой команды и сводит их в итоговую таблицу. Спорные моменты при подведении итогов решаются большинством

Голосов жюри в открытом голосовании.

* Победителями соревнований признаются участники, набравшие:

90 - 100 баллов –1 место;

80 - 89 баллов – 2 место;

70 - 79 баллов – 3 место;

69 - 55 баллов – диплом призера в номинации

* Победителями в соревнованиях «МастерГриль» становятся команды, набравшие максимальное количество баллов в сумме за участие в 2 номинациях.
* Победители и призеры, занявшие 1-3 места, награждаются медалями, дипломами и подарками от организаторов и партнеров.
* Жюри вправе определять отдельные номинации.
* Решение жюри оформляется протоколом за подписью председателя
и членов жюри.
* Оргкомитет организует и проводит награждение победителей конкурсных соревнований в торжественной обстановке при участии представителей средств массовой информации.

Все участники Конкурса получают памятные дипломы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**ВАЖНО! Организаторы Фестиваля «Кулинарные звезды в Северном округе» оставляют за собой право вносить изменения в настоящее Положение, но не позднее 1 июля 2018 года.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ФЕСТИВАЛЬ «КУЛИНАРНЫЕ ЗВЕЗДЫ В СЕВЕРНОМ ОКРУГЕ»****АНКЕТА-ЗАЯВКА** **\***

|  |  |
| --- | --- |
| **Третий областной конкурс кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания»** |  |
| **Соревнования по приготовлению блюд на открытом огне «МастерГриль»** |
| * **Блюдо из мяса**
 |  |
| * **Оригинальное авторское блюдо (произвольная программа)**
 |  |

\*- отметить выбранный вид соревнований**Город (район)**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Данные участников команды:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Фамилия, имя, отчество участника | Специальность, квалификация | Награды, участие в профессиональных соревнованиях |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
|  |  |  |  |

Полное наименование организации, адрес \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО и телефон контактного лица для оперативной связи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_факс\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, е-mail\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Даем свое согласие Организационному комитету на обработку персональных данных для участия в Фестивале «Кулинарные звезды в Северном округе» на срок проведения мероприятия.С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлены, против обработки персональных данных и причисление их к общедоступным не возражаем:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. (подпись) (Фамилия и инициалы)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. (подпись) (Фамилия и инициалы)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г.  (подпись) (Фамилия и инициалы) |
|  |