

УТВЕРЖДАЮ
Министр агропромышленного комплекса
и потребительского рынка
Свердловской области

А.А. Кузнецова

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении областного конкурса профессионального мастерства
«Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в 2024 году

Глава 1 Общие положения

1. Областной конкурс профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в 2024 году» (далее – Конкурс) проводится в целях повышения престижа рабочих профессий, совершенствования профессионального мастерства участников Конкурса, а также популяризации профессии «повар».

В честь 90-летия со дня образования Свердловской области определена основная тематика Конкурса – «Уральская кухня».

2. 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.

3. 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).

4. Конкурс проводится 7 мая 2024 года на площадке ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум» (г. Екатеринбург, ул. Большакова, 65).

5. Организатором Конкурса является Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области (далее – Министерство).

Глава 2. Организация и условия проведения Конкурса

6. Для участия в Конкурсе в срок до 22 апреля 2024 года специалисты направляют в Министерство, следующие документы:

- заявку на участие в Конкурсе, составленную по форме согласно приложению № 1 к настоящему Положению;
- согласие на обработку персональных данных, составленное по форме согласно приложению № 2 к настоящему Положению.

7. Документы, указанные в пункте 6 настоящего Положения, направляются в электронном виде на электронную почту o.mekerova@egov66.ru или предоставляются в Министерство по адресу г. Екатеринбург, ул. Розы Люксембург, 60, кабинет 320.

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

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

10. Блюда готовятся из продуктов, принадлежащих участникам Конкурса. Использование готовых полуфабрикатов не допускается. Осмотр продуктов, принесенных участниками, осуществляет конкурсная комиссия 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 конкурсной комиссии 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»);

- фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть приготовлено заранее, но оно не должно быть в состоянии готового соуса;

- допускается использование заранее приготовленного теста различных видов, приготовление заранее не допускается;

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

11. Для соревнований оборудуются десять индивидуальных рабочих мест и две общие производственные зоны. На каждом рабочем месте устанавливаются: пароконвектомат на пять уровней, две плиты электрические индукционные на две конфорки, шкаф холодильный среднетемпературный, миксер настольный планетарный, весы настольные электронные, три стола производственных, стеллаж производственный с количеством полок три штуки, ванна моечная односекционная.

В общих производственных зонах устанавливаются: четыре шкафа шоковой заморозки, две микроволновые печи.

12. Организатор предоставляет участникам средства для уборки рабочих мест (моющие и чистящие средства, губки, салфетки, мусорные мешки) и кухонную посуду (гастроёмкость из нержавеющей стали размером 1/1, 2/3, 1/2, 1/3; планетарный миксер с объемом чаши 4 л; набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л; набор сотейников для индукционных плит объемом 0,6л, 0,8л; набор сковород для индукционных плит с антипригарным покрытием диаметром 24 см и 28 см; набор пластиковых разделочных досок в количестве 6 шт.).

13. 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.

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

15. Организатор предоставляет участникам возможность воспользоваться услугами волонтеров (студентов профессиональных образовательных учреждений) в количестве одного человек на одно рабочее место.

16. Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный организаторами и партнерами. По окончании соревнований проводится осмотр предоставленного инвентаря и оборудования. Участники несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь, предоставленное организаторами.

Глава 3. Порядок проведения Конкурса и конкурсные задания

17. Конкурс проходит в формате индивидуальных практических соревнований с дегустацией. В зависимости от количества участников Конкурс может быть организован посменно, в две или три смены в соответствии со стартовым протоколом.

18. Регламент проведения Конкурса*:

8.30-9.00	Сбор и регистрация участников Конкурса и гостей
9.00-9.15	Общее построение участников Конкурса, знакомство с составом Конкурсной комиссии и основными требованиями при выполнении конкурсных заданий
9.15-9.30	Инструктаж по технике безопасности и правилах работы с электрооборудованием
9.30-14.00	Приготовление конкурсных заданий, (количество смен определяется в зависимости от числа участников)
14.00-15.00	Подведение итогов Конкурса, определение победителей
15.00-15.30	Награждение участников

* указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества участников Конкурса.

19. В ходе Конкурса участники готовят конкурсные задания:

- закуска (горячая или холодная) в индивидуальной подаче;
- основное горячее ресторанное блюдо в индивидуальной подаче;
- десерт.

Блюда готовятся по три порции в индивидуальной подаче из расчета: две порции – для дегустации жюри, одна – для демонстрации зрителям. Время, отведенное на приготовление блюд, составляет 120 минут. Старт участникам дает член жюри с интервалом в пять минут. При полной готовности участник подает сигнал жюри, и передает через волонтеров 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.

20. Во время Конкурса участники должны соблюдать санитарно-гигиенические правила. 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.

21. Оценка конкурсных работ, выполненных в рамках производственных рабочих мест, предполагает дегустацию членами жюри, поэтому 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 часов;
- запрещается совместное хранение сырых продуктов и продуктов готовых к употреблению;

- 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.

- участники несут ответственность за качество готовых блюд, предоставляемых на дегустацию членам жюри.

Глава 4. Судейство, порядок определения и награждения победителей

22. Состав Конкурсной комиссии (далее – жюри) формируется из числа специалистов, имеющих практический опыт судейства кулинарных соревнований согласно приложению № 3 к настоящему Положению.

23. Главными задачами жюри являются определение победителя Конкурса, обеспечение равных условий для всех участников Конкурса.

24. Полномочия жюри:

- оценка выполнения конкурсных заданий участниками;
- подведение итогов Конкурса, определение победителей;
- составление итогового протокола.

25. Итоги Конкурса члены жюри подводят коллегиально, путем подсчета поставленных участнику Конкурса баллов. Решение членов жюри оформляется итоговым протоколом.

26. Победители Конкурса определяются по наибольшей сумме набранных баллов.

27. Критерии оценки конкурсных заданий:

- профессионализм – организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, рациональное использование продуктов – от 0 до 10 баллов;

- мастерство (инновация) – применение новых технологий, сложность приготовления блюд – от 0 до 25 баллов;

- презентация (подача) – внешний вид блюда, цветовая гамма, форма подачи, соразмерное размещение, привлекательность, аппетитность – от 0 до 15 баллов;

- вкус – вкус, аромат, гармоничность в подборе продуктов – от 0 до 50 баллов.

Оценивается каждое блюдо, средняя общая оценка выводится в целом за комплекс блюд (основное ресторанное блюдо и закуска). Максимальная оценка составляет 100 баллов. Дробные оценки не выставляются.

28. Все участники Конкурса награждаются дипломами. Победители, занявшие первое, второе и третье места поощряются денежными призами (первое место 66 тысяч рублей, второе место 54 тысячи рублей, третье место 36 тысяч рублей, без учета сумм налогов, сборов и иных обязательных платежей) в соответствии с постановлением Правительства Свердловской области от 12.10.2023 № 727-ПП «Об утверждении положения об областном конкурсе профессионального мастерства «Славим человека труда!».

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

30. Информация о проведении Конкурса и итоговый протокол размещаются на официальном сайте Министерства в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» в срок до 13 мая 2024 года.

Приложение № 1
к Положению о проведении областного
конкурса профессионального мастерства
«Славим человека труда!» в номинации
«Лучший повар» в 2024 году»

**Заявка на участие в конкурсе профессионального мастерства
«Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в 2024 году**

от _____ 20__ г.
(число, месяц)

1. _____
(наименование отрасли и организации)
2. _____
(реквизиты организации (почтовый индекс, юридический и фактический адреса, Ф.И.О. руководителя организации))
3. _____
(наименование номинации, по которой заявляется участник конкурса)
4. _____
(фамилия, имя, отчество участника (полностью), дата рождения)
5. _____
(паспортные данные участника (серия, номер, где, кем и когда выдан))
6. _____
(должность участника, стаж работы по профессии, квалификационный разряд, дата получения разряда)
7. _____
(образование участника с наименованием учебного заведения)
8. _____
(награды и звания участника)
9. _____
(ответственное лицо от организации для взаимодействия с конкурсной комиссией: Ф.И.О. (полностью), должность, телефон, факс, электронная почта, мобильный телефон)

Руководитель организации _____ / _____ /
(Ф.И.О.) (подпись)

М.П.

* Заявка направляется в Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области, и должна быть заверена подписью руководителя и печатью организации.

Приложение № 2
к Положению о проведении областного
конкурса профессионального мастерства
«Славим человека труда!» в номинации
«Лучший повар» в 2024 году»

Согласие на обработку персональных данных

Я, _____
проживающий (ая) по адресу: _____
паспорт: серия _____ номер _____ выдан _____
даю согласие на обработку моих персональных данных Министерству агропромышленного
комплекса и потребительского рынка Свердловской области (г. Екатеринбург,
ул. Розы Люксембург, 60) (далее – Министерство) в целях участия в Конкурсе в соответствии
с Положением о Конкурсе:

1. Фамилия, имя и отчество, дата рождения.
2. Паспортные данные (серия, номер, где, кем и когда выдан).
3. Должность, место и стаж работы, квалификационный разряд, дата получения разряда.
4. Образование (какие образовательные учреждения (образовательные организации) закончил.
5. Государственные награды, иные награды, знаки отличия и поощрения.
6. Абонентский номер телефона.
7. Фотография.

Я также даю согласие на включение в целях информационного обеспечения
в общедоступные источники персональных данных моих персональных данных: фамилия, имя,
отчество, сведения о профессии, фотография.

Я проинформирован (а), что под обработкой персональных данных понимаются
действия (операции) с персональными данными в рамках выполнения Федерального закона от
27 июля 2006 года N 152-ФЗ «О персональных данных», конфиденциальность персональных
данных соблюдается в рамках исполнения Министерством законодательства Российской
Федерации.

Министерство вправе обрабатывать мои персональные данные посредством внесения их
в электронную базу данных, включения в списки (реестры) и отчетные формы,
предусмотренные документами, регламентирующими деятельность Министерства.

Настоящее согласие дано мной бессрочно с правом отзыва.

Настоящее согласие вступает в действие с момента его подписания.

Я оставляю за собой право отозвать свое согласие в любое время посредством
составления соответствующего письменного документа, который может быть направлен мной в
адрес организатора по почте заказным письмом с уведомлением о вручении либо вручен лично
представителю организатора и зарегистрирован в соответствии с правилами делопроизводства.

(дата)

подпись

Приложение № 3
к Положению о проведении областного
конкурса профессионального мастерства
«Славим человека труда!» в номинации
«Лучший повар» в 2024 году»

Состав Конкурсной комиссии

1. Мирошников
Сергей Владимирович – Бренд-шеф ресторана «Китчен»
(по согласованию)
2. Пономарев
Аркадий Сергеевич – Президент Ассоциации кулинаров и рестораторов
Свердловской области
(по согласованию)
3. Путяшева
Любовь Павловна – Президент Ассоциации кулинаров
Свердловской области
(по согласованию)
4. Семенов
Николай Сергеевич – Шеф-повар ресторана «Зверобой»
(по согласованию)
5. Федоров
Андрей Васильевич – Шеф-повар ресторана «Паблик»
(по согласованию)