|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | http://im5-tub-ru.yandex.net/i?id=79201485-39-72&n=21 | |  | |
|  | C:\Users\o.mekerova\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\логотип.png | | F:\логотип\6.jpg | | УрГЭУ_2014 |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о порядке проведения конкурса

«Кулинарные этюды - путешествие по старинным рецептам»

Конкурс «Кулинарные этюды - путешествие по старинным рецептам» (далее - Конкурс) посвящен Всемирному Дню повара и проводится в целях повышения профессионального мастерства и развития творческой инициативы работников общественного питания Свердловской области, пропаганды и возрождения национальных традиций русской и Уральской кухни, обмена опытом работы, повышения качества предоставляемых населению области услуг общественного питания, а так же раскрытия креативных кулинарных способностей молодежи и студентов, формирования корпоративного духа, привлечения и объединения активных и творческих студентов.

**Глава 1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение регламентирует цели, задачи, порядок, сроки, условия организации и проведения Конкурса.

1.2. Организаторами Конкурса являются Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области (далее - Министерство), Уральский государственный экономический Университет (далее – Университет) и Ассоциация кулинаров Свердловской области (далее-Организаторы).

1.3. В Конкурсе принимают участие специалисты, работающие в предприятиях общественного питания на территории Свердловской области, в том числе специалисты отрасли, осуществляющие деятельность в сельскохозяйственных предприятиях, предприятиях перерабатывающей промышленности, а так же в предприятиях питания расположенных в сельской местности, а также лица, обучающиеся в Университете и подавшие заявку на участие в Конкурсе (форма заявки прилагается).

**Глава 2. Цели и задача Конкурса**

2.1. Целью Конкурса является пропаганда и возрождение национальных традиций русской и Уральской кухни; повышение качества приготовления блюд и кулинарных изделий; отработка навыков в приготовлении блюд из местного сырья и продуктов; применение новой концепции подачи блюд и возрождение старинных традиций; обмен опытом работы и популяризация кулинарного искусства.

2.2. Задачи Конкурса – повышение престижа профессии, содействие в профессиональной ориентации и привлечение кадров в сферу общественного питания, совершенствование профессионального и творческого мастерства.

**Глава 3. Сроки проведения Конкурса**

3.1. Конкурс проводится в рамках празднования Всемирного Дня повара 21 октября 2014 года.

3.2. Информация о проведении Конкурса и итогах размещается в средствах массовой информации и на официальных сайтах Министерства и Университета, в сети Интернет <http://mcxso.midural.ru>; <http://www.usue.ru/>; <http://www.kylinar.usue.ru>

**Глава 4. Организация, порядок и условия проведения Конкурса**

4.1. Организаторы обеспечивают участникам Конкурса оснащенные технологическим оборудованием рабочие места; предоставляют часть продуктов (согласно прилагаемого списка) для приготовления конкурсных блюд; проводят консультационную и методическую работу с участниками по выполнению условий Конкурса; размещают в средствах массовой информации условия участия в Конкурсе, информацию о дате и месте проведения Конкурса, об итогах Конкурса; организуют проведение мастер-классов.

4.2. Участники подают заявку на участие в Конкурсе в Министерство по электронной почте [o.mekerova@egov66.ru](mailto:o.mekerova@egov66.ru); по телефону 8(343) 251-61-87, 251-61-93 или лично в Министерство (Екатеринбург, ул. Р. Люксембург, 60, каб. 320) и (или) в Университет (Екатеринбург, ул. 8 Марта,62, ауд. 124), [tr@usue.ru](mailto:tr@usue.ru)

Состав жюри формируется из специалистов, имеющих большой профессиональный стаж работы в отрасли, а так же прошедших специальную подготовку, имеющих практический опыт судейства международных кулинарных соревнований. Состав жюри утверждается Организаторами.

4.3. Участники выступают в профессиональной поварской одежде: куртка, брюки, фартук любого цвета, белый поварской колпак, специальная закрытая обувь, разовые перчатки.

4.4. Конкурс проводится по двум номинациям:

- кулинарный поединок «Лучший рецепт из картофеля (с картофелем)» (практическое задание с дегустацией);

- «Забытые бабушкины рецепты» (домашнее задание - выставочное блюдо).

Возможно участие в одной или в двух номинациях, количество участников в номинации кулинарный поединок «Лучший рецепт из картофеля» (практическое задание с дегустацией) ограничено.

4.5. Участники Конкурса в номинации «Лучший рецепт из картофеля» (практическое задание с дегустацией) перед началом соревнований получают «продуктовую корзину» (согласно прилагаемого списка). Дополнительные продукты и ингредиенты, в том числе элементы оформления блюд участники приносят с собой.

4.6. Жеребьёвка проводится членами жюри перед началом Конкурса.

4.7. Участники работают группами по 2 человека (специалист+студент). Каждый участник группы выполняет конкурсное задание самостоятельно, но возможно приготовление блюд в группе (оказание содействия в приготовлении).

4.8. Группы участников стартуют с интервалом в 10 минут, старт для работы команд дает председатель жюри.

4.9. Каждый участник в течение 150 минут должен приготовить:

- суп, похлёбку;

- горячее блюдо.

Каждое блюдо готовится на 4 порции: 3 - для дегустации жюри, 1 - для демонстрации зрителям.

Демонстрация приготовленных блюд будет осуществляться в режиме он-лайн в сети Интернет (он-лайн выставка).

4.10. Участники, по истечение времени, отведенного на приготовление, подают все свои конкурсные блюда одновременно. Время подачи блюд контролирует председатель жюри.

За нарушение времени подачи с участника снимаются штрафные очки в размере 5% от суммы баллов.

Участник презентует блюдо членам жюри. Продолжительность презентации не должна превышать 5-8 минут.

4.11. Для демонстрации конкурсных блюд посуда предоставляется организаторами. При необходимости демонстрировать блюда в оригинальной подаче участники используют собственную посуду.

4.12. При презентации конкурсных заданий участники должны предоставить членам жюри рецептуры (нормы закладки продуктов) на приготовленные блюда.

4.13. Участники номинации «Забытые бабушкины рецепты» готовят выставочные блюда заранее и представляют на Конкурс.

Организаторы обеспечивают участникам выставочные места (столы, скатерти).

На Конкурс могут быть представлены любые блюда, кулинарные и кондитерские изделия, приготовленные по старинным рецептам и адаптированные к современным условиям, продуктам и технологиям приготовления. Приветствуется, если участники представят на конкурс исходный рецепт.

4.14. Дополнительно организуется выставка «Дары осени», на которой все желающие могут выставить работы, поделки, экспозиции, составленные из овощей, фруктов, ягод, орехов, грибов и др. продуктов.

На данной выставке можно так же представить любые виды заготовки продуктов на зиму.

4.15. Лучшие кулинарные рецепты и фотографии блюд (изделий) будут опубликованы в СМИ и изданы в виде сборника старинных кулинарных рецептов русской и Уральской кухни.

**Глава 5. Организация и порядок работы жюри**

5.1. Количественный состав жюри - 5 человек. Возглавляет жюри – председатель. Состав жюри будет утверждён дополнительно, с составом жюри можно будет ознакомиться на сайте организаторов: <http://mcxso.midural.ru> <http://www.usue.ru/>; <http://www.kylinar.usue.ru>

5.2. Жюри определяет победителей Конкурса в каждой номинации по сумме набранных баллов.

Критерии оценки в номинации «Лучший рецепт из картофеля»:

1. **Организация** рабочего места, профессиональная гигиена – **0-10 баллов.**
2. **Профессионализм и инновация** (мастерство, сложность и техника приготовления, соблюдение технологий приготовления) – **0-20 баллов**.
3. **Презентация** (эстетичность и внешний вид блюда, аппетитность, пропорциональность)– **0-20 баллов**.
4. **Вкусовые качества** – **0-50 баллов.**

Члены жюри рассматривают и оценивают каждое блюда, но участник получает баллы за приготовленный комплекс в целом.

Критерии оценки в номинации «Забытые бабушкины рецепты» (домашнее задание- выставочное блюдо).

1. **Композиция** (общее впечатление от оформления блюд, практичность, эстетичность, цветовое решение) – **0-15 баллов.**
2. **Техника исполнения, профессионализм** (соответствие названия блюда рецепту, составу и способам приготовления, техника исполнения, чистота работы)– **0-20 баллов**.
3. **Сохранение традиций и инновации**  (использование новых продуктов, технологий, способов обработки)– **0-50 баллов**.
4. **Подача/ оформление** (органолептические свойства, пропорциональность аппетитность), – **0-15 баллов.**

Максимальная оценка за участие в Конкурсе – 1**00 баллов.** Дробные оценки не выставляются.

5.3. При подведении итогов Конкурса жюри подсчитывает количество баллов каждого участника и сводит их в итоговую таблицу. Спорные моменты при подведении итогов решаются большинством голосов жюри в открытом голосовании. При равенстве голосов решающий голос имеет председатель жюри.

Победителями Конкурса считаются участники, набравшие в сумме наибольшее количество баллов.

5.4. Решение жюри оформляется протоколом за подписью председателя и членов жюри.

**Глава 6. Награждение победителей Конкурса**

6.1. Организаторы проводят награждение победителей Конкурса в день проведения. Награждение проводится при участии представителей средств массовой информации.

6.2. Участники Конкурса награждаются Памятными Дипломами.

Победители Конкурса награждаются медалями, дипломами победителей и памятными призами от организаторов.

**Глава 7. Финансовое обеспечение Конкурса**

Финансирование затрат на организацию Конкурса осуществляется за счет спонсорских средств.

Приложение 1.

Список продуктов на Конкурс

в номинации «Лучший рецепт из картофеля»

|  |  |
| --- | --- |
|  | Картофель |
|  | Морковь |
|  | Свекла |
|  | Капуста белокочанная свежая |
|  | Огурцы свежие |
|  | Помидоры свежие |
|  | Молоко |
|  | Сметана |
|  | Масло сливочное |
|  | Творог |
|  | Мука |
|  | Яйца |
|  | Мясо свинина |
|  | Курица охлажденная |
|  | Крупа гречневая |
|  | Крупа пшенная |
|  | Крупа манная |
|  | Крупа перловая |
|  | Сахар |
|  | Соль |
|  | Специи в ассортименте |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | http://im5-tub-ru.yandex.net/i?id=79201485-39-72&n=21 | |  | |
|  | УрГЭУ_2014 | | F:\логотип\6.jpg | | МКШ |

**АНКЕТА-ЗАЯВКА**

**на участие в Конкурсе**

«Кулинарные этюды - путешествие по старинным рецептам»

**\***

|  |  |
| --- | --- |
| Кулинарный поединок «Лучший рецепт из картофеля (с картофелем)» (практическое задание с дегустацией) |  |
| «Забытые бабушкины рецепты»  (домашнее задание - выставочное блюдо) |  |
| «Дары осени» |  |

\*- отметить выбранный вид соревнований

**Данные участника:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Фамилия, имя, отчество | Место работы, адрес,  должность (специальность, квалификация) | Награды,  участие в профессиональных соревнованиях |
| 1. |  |  |  |

Контактная информация телефон для оперативной связи

Тел.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_факс\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_E-mail\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Я,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Даю Организаторам согласие на обработку своих персональных данных для участия в Конкурсе «Кулинарные этюды – путешествие по старинным рецептам» на срок проведения мероприятия, по перечню (Ф.И.О., должность, и иные документы (по необходимости)).

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисление их к общедоступным:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014 г.

(подпись) (Фамилия и инициалы)