



ПАСПОРТ МЕРОПРИЯТИЯ

Название	Фестиваль «Кулинарные звезды в Южном 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. Участие в конкурсных соревнованиях командное.
Дата проведения	03 июля 2019 года
Место проведения	Свердловская область, г. Каменск-Уральский, ул. Октябрьская, д.17, Отель "Green Hall"
Организаторы	Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области, администрация МО г. Каменск-Уральский
Партнеры	Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области
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 МО г. Каменск-Уральский (контактное лицо Моисеева Алена Владимировна, torg@admnet.kamensktel.ru , (3439) 39-68-65.

ФЕСТИВАЛЬ «КУЛИНАРНЫЕ ЗВЕЗДЫ В ЮЖНОМ ОКРУГЕ»

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

❖ Проведение Фестиваля «Кулинарные звезды в Южном 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.

❖ Фестиваль проводится на территории Южного управленческого округа Свердловской области в городе Каменск-Уральский. При этом к участию приглашаются предприятия и организации из всех муниципальных образований Свердловской области.

❖ Ключевые мероприятия Фестиваля - Четвертый областной конкурс кулинаров 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.

❖ 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>.

❖ 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 МО г. Каменск-Уральский по адресу: г. Каменск-Уральский, ул. Ленина, д. 32, каб. 409. **Форма заявки прилагается.**

❖ Заявки на участие принимаются **до 17 июня 2019** года и подлежат регистрации в день ее подачи. С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника Фестиваля.

❖ 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. Персональный состав жюри будет сформирован не позднее 17 июня 2019 года.

СХЕМА КУЛИНАРНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

- **ЧЕТВЕРТЫЙ 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:

- **9.30 – 10.00** Регистрация участников
- **10.00 – 11.30** Оформление экспозиции
- **12.00 – 14.00** Оценка работ членами жюри
- **12.00 – 15.00** Работа экспозиции
- **15.00 – 16.00** Подведение итогов и награждение
- **после 16.00** Снятие экспозиции

Регламент соревнований «МастерГриль»:

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

- **9.30 – 10.00** Регистрация участников
- **10.00 - 11.00** Подготовка рабочих мест для команд первой смены
- **11.00 - 15.00** Работа команд по выполнению конкурсных заданий
- **15.00 - 16.00** Подведение итогов, награждение

В регламент мероприятий могут быть внесены изменения до 17 июня 2019 г.

ЗАДАНИЯ И УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

ЧЕТВЕРТЫЙ ОБЛАСНОЙ КОНКУРС ПО РАБОЧЕМУ (КОРПОРАТИВНОМУ) ПИТАНИЮ «ДОСТОЙНОМУ ТРУДУ – ДОСТОЙНОЕ КАЧЕСТВО ПИТАНИЯ»

Для участия в конкурсе приглашаются профессиональные коллективы заводских столовых, комбинатов питания Свердловской области, 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 2 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 закуска.

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

Авторское блюдо в банкетном исполнении готовится 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. **Иновация** (использование новых продуктов, технологий, способов обработки) **0-25 баллов**
4. **Подача/оформление** **0-25 баллов**
(органолептические свойства, пропорциональность)

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.

Для оформления экспозиций участникам предоставляются 2 стола размером (допускается использование собственной мебели).

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 1 года.

«МастерГриль» - практические индивидуальные соревнования с дегустацией. Для участия в соревнованиях необходимо подать заявку по установленной форме до 17 июня 2019 года.

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 участников. Максимальное количество участников - не более 10.

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

В соревнованиях «МастерГриль» участники могут выбрать одну из предложенных номинаций, при этом 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 проходят по **следующим номинациям:**

✓ **Блюдо из мяса**

Участники готовят основное мясное блюдо на 2 порции: 1 порция - для оценки членами жюри, 1 порция – для оценки зрителей.

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 2: 1 порция - для оценки членами жюри, 1 порция – для оценки зрителей.

Ограничения по составу основных продуктов и других дополнительных ингредиентов отсутствуют.

Участники выступают с интервалом в 5 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 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 участника. 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 индивидуальных соревнований (с дегустацией) оборудуются 5 рабочих мест. Оснащение рабочих мест включает: столы (2 шт.), шатер индивидуальный, 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 65°С дольше 2 часов;
 - при транспортировке и хранении продуктов использовать холодильное оборудование, или термоконтейнеры, или изотермический транспорт;
 - 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 участник, набравший 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.

ВАЖНО! Организаторы Фестиваля «Кулинарные звезды в Южном округе» оставляют за собой право вносить изменения в настоящее Положение, но не позднее 17 июня 2019 года.

ФЕСТИВАЛЬ «КУЛИНАРНЫЕ ЗВЕЗДЫ В СЕВЕРНОМ ОКРУГЕ»



АНКЕТА-ЗАЯВКА

*

Четвертый областной конкурс кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания»	
Соревнования по приготовлению блюд на открытом огне «МастерГриль»	
<input checked="" type="checkbox"/> Блюдо из мяса	
<input checked="" type="checkbox"/> Оригинальное авторское блюдо (произвольная программа)	

* - *отметить выбранный вид соревнований*

Город (район) _____

Данные участников:

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

Полное наименование организации, адрес _____

ФИО руководителя _____

ФИО и телефон контактного лица для оперативной связи _____

факс _____, e-mail _____

Даем свое согласие Организационному комитету на обработку персональных данных для участия в Фестивале «Кулинарные звезды в Южном округе» на срок проведения мероприятия. С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлены, против обработки персональных данных и причисление их к общедоступным не возражаем:

_____ / _____ / « _____ » _____ 2019 г.
(подпись) (Фамилия и инициалы)

_____ / _____ / « _____ » _____ 2019 г.
(подпись) (Фамилия и инициалы)

_____ / _____ / « _____ » _____ 2019 г.
(подпись) (Фамилия и инициалы)