



УТВЕРЖДАЮ _____

Заместитель главы администрации
по управлению социальной сферой
Е.С. Вербих

« » _____ 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении городского кулинарного конкурса «Летнее настроение» в рамках празднования Дня молодежи

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует проведение городского кулинарного конкурса «Летнее настроение» (далее - Конкурс).

1.2. Цель конкурса - повышение уровня профессионального мастерства и культуры обслуживания в сфере общественного питания, демонстрация мастерства жителей города Верхняя Салда.

Задачи конкурса:

1.2.1. Пропаганда положительного опыта работы специалистов отрасли общественного питания города.

1.2.2. Привлечение и объединение активных и творческих людей;

1.2.3. Выявление новых технологий, фантазии участников конкурса при приготовлении блюд.

1.3. Основным принципом проведения конкурса является создание равных условий для всех участников конкурса и гласность его проведения.

1.4. Организатором конкурса является администрация Верхнесалдинского городского округа (далее - организатор конкурса).

II. Порядок организации и проведения конкурса

2.1. В Конкурсе вправе принимать участие физические и юридические лица и индивидуальные предприниматели, предприятия различных форм собственности, общественные организации и объединения, расположенные на территории Верхнесалдинского городского округа.

2.2. Организатор конкурса осуществляет информационно - методическое обслуживание участников конкурса, принимают, регистрируют заявки участников конкурса.

2.3. Заявки на участие в Конкурсе (по прилагаемой форме) принимаются до **20 июня 2016 года** по адресу: г. Верхняя Салда, ул. Энгельса, 46 каб. 51 администрации Верхнесалдинского городского округа или по тел. (34345) 5-42-82, на эл. адрес polyakova@v-salda.ru.

2.4. Количество участников конкурса не ограничено.

2.5. Конкурс будет проходить 25 июня 2016 года на основной

площадке праздника в парке им. Гагарина (у водоема). Начало конкурса в 16.00 часов.

2.6. Участники конкурса должны иметь при себе комплект униформы, оборудование и инвентарь, посуду, столовые приборы для приготовления и подачи конкурсного блюда.

2.7. Участники конкурса должны соблюдать санитарные правила при приготовлении блюд.

2.8. Конкурсными блюдами могут быть блюда, приготовленные на огне: традиционный шашлык из баранины, свинины или курицы, овощной шашлык, рыбный шашлык, люля-кебаб, плов.

2.9. Для приготовления блюд должны использоваться полуфабрикаты.

2.10. Участники конкурса готовят полуфабрикаты на базовом предприятии общественного питания или дома. Полуфабрикаты в специальных емкостях, предназначенных для пищевых продуктов, доставляются к месту проведения конкурса.

2.11. Не допускается применение несъедобных элементов. За нарушение участник с конкурса снимается.

2.12. Участники конкурса начинают работу одновременно. Время приготовления блюда – не более 90 минут.

2.13. Участники должны приготовить до 10 порций (не менее 100 граммов готовой продукции на порцию). Готовое конкурсное блюдо предоставляется жюри для подведения итогов.

2.14. Для сервировки тематического стола возможно использование скатертей и элементов оформления.

2.15. Участники конкурса должны представить жюри краткое описание блюда, для посетителей конкурса - состав компонентов представленных блюд. При презентации блюда допускается шоу программа. Защита тематического стола длится не более 5 минут.

2.16. После подведения итогов конкурса участникам предоставляется возможность реализовать свою продукцию по договорной цене.

2.17. После окончания конкурса участникам отводится 60 минут для приведения места выполнения конкурсного задания в исходное состояние, сбора отходов от костров, пищевых отходов, использованной одноразовой посуды.

III. Определение победителей и подведение итогов конкурса

3.1. Победитель определяется специальным жюри, сформированным организаторами Конкурса. По результатам конкурса жюри принимает решение о победителях.

3.2. Победители конкурса определяются в результате подсчета количества баллов (максимальный балл-10), набранных участниками конкурса. В случае равенства количества набранных баллов участниками конкурса решение о присуждении места принимает Председатель жюри.

3.3. Критерии оценки конкурса:

- органолептические показатели (цвет, запах, вкус);
- оформление блюда, оформление и привлекательность тематического стола;
- оригинальность сочетания компонентов блюда;
- профессиональные навыки участников конкурса;
- организация рабочего места: соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил, правил техники и безопасности.

3.4. Жюри по критериям, определенным в пункте 3.3. настоящего Положения, определяет победителей, набравших наибольшее количество баллов. Максимальное количество баллов - 50.

3.5. Решение жюри об итогах конкурса оформляется протоколом. Участники конкурса вправе ознакомиться с итоговым протоколом.

3.6. Победитель конкурса награждается дипломом администрации городского округа и подарком. Награждение производится 25 июня 2016 года в парке им. Ю.А. Гагарина на городском празднике, посвященном Дню молодежи после окончания конкурса. Всем остальным участникам конкурса вручаются благодарственные письма администрации города и памятные сувениры.

Приложение № 1
к Положению о проведении городского кулинарного
конкурса «Летнее настроение»

Заявка на участие

Участник _____

Адрес _____

Контакты _____

Подтверждаю и гарантирую участие в проводимом о проведении городского кулинарного конкурса «Летнее настроение» в рамках празднования Дня молодежи.

С условиями конкурса ознакомлен и обязуюсь их соблюдать.

Против публикации информации в СМИ о нашем учреждении и участниках конкурса не возражаем.

Ф.И.О.

/подпись/

« ____ » _____ 2016 г.