


УТВЕРЖДАЮ

Министр агропромышленного комплекса
и потребительского рынка
Свердловской области


А.А. Кузнецова

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении Седьмого областного конкурса кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания»

Глава 1 Общие положения

1. Областной конкурс кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания» (далее – Конкурс) проводится в рамках празднования Международного Дня повара и в целях повышения престижа рабочих профессий, совершенствования профессионального мастерства участников Конкурса, а также популяризации профессии «повар».

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 отрасли.

3. Конкурс проводится в двух номинациях: номинация «Профессионалы» и номинация «Юниоры».

В Конкурсе принимают участие:

- специалисты отрасли общественного питания, работающие в предприятиях Свердловской области, имеющие стаж работы по профессии «повар» не менее одного года - в номинации «Профессионалы»;

- команды студентов (в количестве 2-х человек) профессиональных образовательных учреждений: колледжей, вузов, готовящих специалистов для индустрии гостеприимства (услуги, общественное питание), а также молодежные команды из специалистов в возрасте до 25 лет, осуществляющие профессиональную деятельность в отрасли общественного питания - в номинации «Юниоры».

4. Конкурс проводится **20 октября 2023 года** на площадке ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания «Кулинар» (г. Екатеринбург, ул. Мамина Сибиряка, 16).

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 15 октября 2023 года в Министерство направляются заявка на участие в Конкурсе и согласие на обработку персональных данных, составленных по форме согласно приложению № 1 к настоящему Положению (далее – Заявка);

7. Заявки, направляются 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 подавшие Заявку, приобретают 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 участники Конкурса должны иметь действующие медицинские книжки.

10. Блюда готовятся из продуктов, принадлежащих участникам Конкурса. Использование готовых полуфабрикатов не допускается. Осмотр продуктов, принесенных участниками Конкурса, осуществляет конкурсная комиссия до начала соревнований. Принесенные продукты могут быть заранее вымыты, но не очищены и не нарезаны:

1) рыба может быть очищенной от чешуи и выпотрошенной, но не разделанной на филе (должна быть представлена до начала соревнования конкурсной комиссией целой – с головой или без, но на костях);

2) 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;

3) моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными; ракообразные должны быть сырыми или вареными, но в панцире;

4) 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»);

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

6) допускается использование заранее приготовленного теста различных видов, приготовление заранее не допускается;

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

11. На все блюда должны быть оформлены технико-технологические карты. Перед началом соревнований участники Конкурса передают конкурсной комиссии технико-технологические карты на блюда, второй экземпляр используется участниками в работе.

12. Для соревнований в номинации Профессионалы оборудуются пять индивидуальных рабочих мест и для соревнований в номинации Юниоры три рабочих места для командного участия. На каждом рабочем месте устанавливаются: пароконвектомат электрический, плита электрическая индукционная, микроволновая печь, шкаф холодильный среднетемпературный, миксер настольный планетарный, весы настольные электронные, столы производственные, стеллажи производственные, ванна моечная.

13. Организаторы предоставляют участникам Конкурса средства для уборки рабочих мест (моющие и чистящие средства, губки, салфетки, мусорные мешки).

14. 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 Конкурса должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов. Организаторы не несут ответственности за утерю инвентаря, посуды и прочих принадлежностей участников Конкурса.

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

16. Организаторы предоставляют участникам Конкурса возможность воспользоваться услугами волонтеров (студентов профессиональных образовательных учреждений) в количестве одного человек на 1 рабочее место.

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

Глава 3. Порядок проведения Конкурса и конкурсные задания

18. Конкурс проходит в формате индивидуальных практических соревнований с дегустацией. В зависимости от количества участников Конкурса соревнования могут быть организованы посменно, в соответствии со стартовым протоколом.

19. Регламент проведения Конкурса*:

| | |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.30-9.00 | Сбор и регистрация участников Конкурса и гостей |
| 9.00-9.45 | Общее построение участников Конкурса |
| 9.45-10.00 | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и правилах работы с электрооборудованием |
| 10.00-15.20 | Приготовление конкурсных заданий, (количество смен определяется в зависимости от числа участников Конкурса) |
| 15.30-16.00 | Подведение итогов Конкурса, определение победителей |
| 16.00-17.00 | Награждение участников Конкурса и победителей |

* указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества поданных заявок.

20. Тематика конкурсных заданий – **«Национальные кухни в современном исполнении».**

21. В ходе соревнований участники Конкурса выполняют следующие задания:

- 1) закуска (горячая или холодная) в индивидуальной подаче;
- 2) основное горячее блюдо в индивидуальной подаче.

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 участников Конкурса с интервалом в пять минут. При полной готовности участник Конкурса подает сигнал, и передает через волонтеров одновременно все приготовленные блюда на оценку Конкурсной комиссии. 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.

22. Во время соревнований участники Конкурса должны соблюдать санитарно-гигиенические правила. При оценке члены Конкурсной комиссии будут учитывать состояние рабочих мест, и соблюдение правил гигиены во время выступления. По окончании выступления участник Конкурса должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование.

23. Оценка конкурсных работ, выполненных в рамках производственных рабочих мест, предполагает дегустацию членами Конкурсной комиссии, поэтому участники Конкурса должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:

- 1) продукты питания должны храниться при температуре не выше +4°C в накрытых лотках или контейнерах с крышками;
- 2) продукты не должны находиться при температуре 65°C дольше двух часов;
- 3) запрещается совместное хранение сырых продукты и продуктов готовых к употреблению;

4) к готовым к употреблению продуктам участники Конкурса не должны прикасаться голыми руками, для этого используются щипцы, палочки, пинцеты или перчатки, использование перчаток не освобождает от требований правильной подачи пиццы - при смене продукта перчатки необходимо заменить;

5) участники Конкурса несут ответственность за качество готовых блюд, предоставляемых на дегустацию членам Конкурсной комиссии.

Глава 4. Судейство, порядок определения и награждения победителей

24. Состав Конкурсной комиссии формируется из числа специалистов, имеющих практический опыт судейства кулинарных соревнований согласно приложению № 2 к настоящему Положению.

25. Главными задачами Конкурсной комиссии является определение победителя Конкурса, обеспечение равных условий для всех участников Конкурса.

26. Полномочия Конкурсной комиссии:

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

27. Итоги Конкурса члены Конкурсной комиссии подводят коллегиально, путем подсчета поставленных участнику Конкурса баллов в двух этапах. Решение членов Конкурсной комиссии оформляется итоговым протоколом.

28. Победители Конкурса определяются по наибольшей сумме набранных баллов.

29. Критерии оценки конкурсных заданий:

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

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

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

4) **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 горячее блюдо и закуска). Максимальная оценка составляет 100 баллов. Дробные оценки не выставляются.

30. Все участники Конкурса награждаются дипломами. Победителям, занявшим первое, второе и третье места вручаются кубки, медали и дипломы.

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

32. Информация о проведении Конкурса и итоговый протокол размещаются на официальном сайте Министерства в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» в срок до 25 октября 2023 года.

Приложение № 1
к Положению о проведении Седьмого областного конкурса кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания»

Заявка на участие в Седьмом областном конкурсе кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания» в 2023 году

от _____ 20__ г.
(число, месяц)

Муниципальное образование (город, район): _____

*Необходимо отметить выбранную категорию для участия в конкурсе

| | | Отметка* |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|
| СЕДЬМОЙ ОБЛАСТНОЙ КОНКУРС КУЛИНАРОВ ПО РАБОЧЕМУ (КОРПОРАТИВНОМУ) ПИТАНИЮ «ДОСТОЙНОМУ ТРУДУ — ДОСТОЙНОЕ КАЧЕСТВО ПИТАНИЯ» | | |
| Номинация ПРОФЕССИОНАЛЫ | | |
| Номинация ЮНИОРЫ | | |

Данные участников:

| № п/п | Фамилия, имя, отчество, год рождения | Специальность, квалификация, место работы/учебы | Награды и участие в профессиональных соревнованиях |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| Полное наименование организации (образовательного учреждения): | | | |
| Адрес, телефон, e-mail организации: | | | |
| Ф.И.О. руководителя организации: | | | |
| Ф.И.О. и телефон контактного лица для оперативной связи: | | | |

Согласие на обработку персональных данных

Я, (Мы), _____
(фамилия, имя, отчество)

даю Организаторам Конкурса согласие на обработку своих персональных данных для участия в Седьмом областном конкурсе кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания» в 2023 году.

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

_____/ _____ / « ____ » _____ 2023 г.
(подпись) (Фамилия и инициалы)

Приложение № 2
к Положению о проведении Седьмого
областного конкурса кулинаров
по рабочему (корпоративному) питанию
«Достойному труду - достойное качество
питания»

Состав Конкурсной комиссии

В номинации ПРОФЕССИОНАЛЫ:

1. Путяшева
Любовь Павловна – Председатель конкурсной комиссии,
Президент ассоциации кулинаров Свердловской области
(по согласованию)

Члены конкурсной комиссии:

2. Оспенков
Игорь Сергеевич – Бренд-шеф ООО «Кейтеринбург»
(по согласованию)
3. Семенов
Николай Сергеевич – Шеф-повар ресторана «Зверобой»
(по согласованию)

В номинации ЮНОРЫ:

1. Капралова
Ирина Александровна – Председатель конкурсной комиссии,
независимый эксперт
(по согласованию)

Члены конкурсной комиссии:

2. Бурков
Андрей Владимирович – Шеф-повар кофейни «Duo»
(по согласованию)
3. Жукова
Марина Александровна – заведующая пиццблоком МАУЗ «Городская
клиническая больница №40»
(по согласованию)