



ПАСПОРТ МЕРОПРИЯТИЯ

Название	Фестиваль «Кулинарные звезды в Северном 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, городов России. Участие в конкурсных соревнованиях командное.
Дата проведения	26 июля 2018 года
Место проведения	Свердловская область, г. Серов, ул. ул. Л. Толстого, 42/9, кафе «Банкет-Холл»
Организаторы	Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области, администрация Серовского городского округа
Соорганизаторы	Мероприятие проводится при поддержке: Администрации Северного управленческого округа Свердловской области, ГК «Стол».
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 Серовского городского округа (контактное лицо Перминова Светлана Юрьевна, perminovasvt@mail.ru , (34385) 75-683)

ФЕСТИВАЛЬ «КУЛИНАРНЫЕ ЗВЕЗДЫ В СЕВЕРНОМ ОКРУГЕ»

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

❖ Проведение Фестиваля «Кулинарные звезды в Северном 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, помощь в профессиональной ориентации и привлечение кадров в сферу общественного питания.

❖ Фестиваль проводится на территории Северного управленческого округа Свердловской области. При этом к участию приглашаются предприятия и организации из всех муниципальных образований Свердловской области и регионов России.

❖ Ключевые мероприятия Фестиваля - Третий 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.

❖ Фестиваль проводится в рамках празднования профессионального праздника – Дня работников торговли.

❖ 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> и администрации Серовского городского округа <http://www.adm-serov.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 Серовского городского округа по адресу: г. Серов, ул. Ленина, д. 140, каб. 14. **Форма заявки прилагается.**

❖ Заявки на участие принимаются до 15 июля 2018 года и подлежат регистрации в день ее подачи. С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника Фестиваля.

❖ Информация о количестве поданных заявок на участие размещается на сайтах <http://mcxso.midural.ru> и <http://www.adm-serov.ru>.

❖ 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. С персональным составом жюри можно будет ознакомиться на сайте <http://mcxso.midural.ru> <http://www.adm-serov.ru> не позднее 1 июля 2018 года.



СХЕМА КУЛИНАРНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

- ТРЕТИЙ 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:

- **08.00 – 09.30** Оформление экспозиции
- **10.00 – 12.00** Оценка работ членами жюри
- **12.00 – 17.00** Работа экспозиции
- **17.00 – 18.00** Подведение итогов и награждение
- после **18.00** Снятие экспозиции

Регламент соревнований «МастерГриль»:

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

- **9.00 - 10.00** Подготовка рабочих мест для команд первой смены
- **10.30 - 17.00** Работа команд по выполнению конкурсных заданий
- **17.00 - 18.00** Подведение итогов, награждение

В регламент мероприятий могут быть внесены изменения до 15 июля 2018 г.

ЗАДАНИЯ И УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

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

Для участия в конкурсе приглашаются профессиональные коллективы заводских столовых, комбинатов питания Свердловской области, регионов России, 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 3 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 закуски.

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

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, **0-25 баллов** практичность, эстетичность, цветовое решение)
2. **Техника исполнения, профессионализм** (соответствие **0-25 баллов** названия блюда рецепту, составу и способам приготовления, техника исполнения, чистота работы)
3. **Иновация** (использование новых продуктов, технологий, **0-25 баллов** способов обработки)
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.



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 3 лет.

«МастерГриль» - практические командные соревнования с дегустацией. Количество участников в команде – 2 человека. К участию в соревнованиях допускаются команды, подавшие заявку по установленной форме, получившие подтверждение о регистрации от организаторов до 15 июля 2018 г.

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 команд. Максимальное количество команд - не более 30.

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

В соревнованиях «МастерГриль» команды могут выбрать для участия одну из предложенных номинаций, при этом команды 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 4 порции: 1 порция - для оценки членами жюри, 1 порция – для оценки зрителей, 2 порции – для команды участников и их группы поддержки.

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 4: 1 порция - для оценки членами жюри, 1 порция – для оценки зрителей, 2 порции – для команды участников и их группы поддержки (или свободной розничной продажи).

Ограничения по составу основных продуктов и других дополнительных ингредиентов отсутствуют.

Команды выступают с интервалом в 10 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 команды 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 команды. 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 командных соревнований (с дегустацией) оборудуются 10 рабочих мест. Оснащение рабочих мест включает: столы (1-2 шт.), 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°C дольше 2 часов;

- при транспортировке и хранении продукты питания должны быть закрыты чистым пластиком или герметичной крышкой; запрещается хранить сырые продукты вместе с приготовленной пищей;

- 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 команды, набравшие 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.
- Все участники Конкурса получают памятные дипломы.

ВАЖНО! Организаторы Фестиваля «Кулинарные звезды в Северном округе» оставляют за собой право вносить изменения в настоящее Положение, но не позднее 1 июля 2018 года.

ФЕСТИВАЛЬ «КУЛИНАРНЫЕ ЗВЕЗДЫ В СЕВЕРНОМ ОКРУГЕ»



АНКЕТА-ЗАЯВКА

*

Третий 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 команды:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество участника	Специальность, квалификация	Награды, участие в профессиональных соревнованиях
1.			
2.			
3.			

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 Северном округе» на срок проведения мероприятия.

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлены, против обработки персональных данных и причисление их к общедоступным не возражаем:

_____/_____/ _____/_____ / «____» _____ 2018 г.
 (подпись) (Фамилия и инициалы)

_____/_____/ _____/_____ / «____» _____ 2018 г.
 (подпись) (Фамилия и инициалы)

_____/_____/ _____/_____ / «____» _____ 2018 г.
 (подпись) (Фамилия и инициалы)