



МИНИСТЕРСТВО АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА
И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

31 мая 2017 года

№ 207

г.Екатеринбург

**О проведении областного конкурса профессионального мастерства
«Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в 2017 году**

В соответствии с распоряжениями Правительства Свердловской области от 06.04.2016 № 294-РП «Об утверждении Плана основных мероприятий по реализации в Свердловской области в 2016 году проекта «Славим человека труда!» и Положения об областном конкурсе профессионального мастерства «Славим человека труда!» и от 17.03.2017 № 245-РП «Об утверждении Плана основных мероприятий по реализации в Свердловской области в 2017 году проекта «Славим человека труда!», а также перечнем номинаций областных конкурсов профессионального мастерства «Славим человека труда!» на 2017 год, утвержденным протоколами заседаний организационного комитета по реализации проекта «Славим человека труда!» от 22 декабря 2016 года (№ 96 от 30.12.2016) и от 24 апреля 2017 года (№ 6 от 04.05.2017)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и провести областной конкурс профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в период с 05 по 07 сентября 2017 года.

2. Утвердить Положение о порядке проведения областного конкурса профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в 2017 году (прилагается).

3. Отделу организации и развития общественного питания и услуг довести Положение о порядке проведения областного конкурса профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» до сведения администраций муниципальных образований в Свердловской области.

4. Приказ Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области от 10.05.2017 № 176 «О проведении областного конкурса «Лучший по профессии» в номинации «Лучший повар» признать утратившим силу.

5. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на Заместителя Министра агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области Островскую С.В.

Министр

Д.С. Дегтярев

Администрация городского округа
Нижняя Салда
07.06.2017г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом Министерства
агропромышленного комплекса и
продовольствия Свердловской области
от « 31 » 05 2017 № 207
«О проведении областного конкурса
профессионального мастерства
«Славим человека труда!» в номинации
«Лучший повар» в 2017 году

ПОЛОЖЕНИЕ

**о порядке проведения областного конкурса профессионального мастерства
«Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в 2017 году**

Глава 1. Общие положения

1. Областной конкурс профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в 2017 году (далее - Конкурс) является наиболее действенной формой трудового соревнования, проводимого в целях широкого распространения и внедрения передовых приемов и методов труда, прогрессивной технологии, повышения уровня профессиональной подготовки и мастерства, развития творческой активности, выявления лучших индивидуальных показателей участников Конкурса, а также популяризации массовой профессии «повар».

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

3. Организатором Конкурса является Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области (далее - Организатор).

4. В Конкурсе принимают участие специалисты отрасли общественного питания, работающие в предприятиях Свердловской области, имеющие стаж работы в отрасли не менее 3-х лет.

Глава 2. Цели и задача Конкурса

5. Цель Конкурса: повышение качества приготовления блюд и кулинарных изделий; отработка навыков приготовления блюд из новых видов сырья и применение новых технологий; использование современных концепций подачи блюд; обмен опытом и популяризация кулинарного искусства.

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

Глава 3. Сроки проведения Конкурса

7. Конкурс проводится в период с 05 по 07 сентября 2017 года, в рамках выставочного проекта «Гостеприимство, сервис и продукты питания «HIF Russia», посвященного подготовке к чемпионату мира по футболу в 2018 году и специализированной выставки «Агропромышленный Форум».

8. Информация о проведении Конкурса размещается на официальном сайте Организатора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (<http://mcxso.midural.ru>).

Глава 4. Организация и условия проведения Конкурса

9. Организатор размещает в средствах массовой информации условия участия в Конкурсе, информацию о дате и месте проведения Конкурса, организует проведение мастер-классов.

10. По инициативе Организатора для обеспечения работы по подготовке и проведению Конкурса создается Конкурсная комиссия.

11. Полномочия Конкурсной комиссии:

- 1) прием заявок на участие в Конкурсе;
- 2) формирование и утверждение состава жюри из числа из специалистов, имеющих практический опыт судейства кулинарных соревнований;
- 3) разработка конкурсных заданий для участников Конкурса;
- 4) консультирование участников по выполнению условий Конкурса;
- 5) подготовка помещений и рабочих мест для участников Конкурса, в соответствии с нормами и правилами безопасности труда (определение видов оборудования, организация работы жюри);
- 6) принятие решения об отстранении участника Конкурса от дальнейшего выполнения заданий, в случае несоблюдения участником условий Конкурса.

12. Полномочия жюри:

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

Главными задачами жюри являются обеспечение на соревнованиях равных условий для всех участников, единый методический подход при оценке выступлений участников.

13. Для участия в Конкурсе в Конкурсную комиссию направляются следующие документы:

- заявка на участие в Конкурсе работников в соответствии с формой, утвержденной распоряжением Правительства Свердловской области от 06.04.2016 № 294-РП;

- согласие участника Конкурса на обработку персональных данных в соответствии с формой, утвержденной распоряжением Правительства Свердловской области от 06.04.2016 № 294-РП.

14. Участники направляют документы, указанные в п.13 настоящего Положения на электронную почту o.mekerova@egov66.ru или лично в Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области по адресу: г. Екатеринбург, ул. Розы Люксембург, 60, контактный телефон 8(343) 312-00-07 (доб. 340, 343).

15. Заявки на участие в Конкурсе принимаются до 15 августа 2017 года, и подлежат регистрации в день подачи. С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника Конкурса.

16. Участники выступают в профессиональной одежде: поварской китель белого цвета, допускаются элементы цветной отделки, темные брюки, фартук любого цвета, белый поварской колпак, специальная закрытая обувь, разовые перчатки.

17. Блюда готовятся из собственных продуктов участников, дополнительно можно использовать продукты, предоставленные организаторами.

18. Приготовленные блюда и закуски подаются и демонстрируются на посуде участника. Для презентации организаторы предоставляют выставочное место - экспозиционные столы. Карточки для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15x10. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, город.

19. Участники до начала выступления предоставляет членам жюри технико-технологические карты на конкурсные блюда.

Глава 5. Порядок проведения Конкурса и конкурсные задания

20. Конкурс проходит по двум обязательным номинациям:

- индивидуальные практические соревнования с дегустацией
- индивидуальные соревнования без дегустации

21. Номинация - индивидуальные практические соревнования с дегустацией. Участники готовят:

- основное горячее ресторанное блюдо (2 порции в индивидуальной подаче);
- закуска на выбор: закуска горячего приготовления, готовится и подается в горячем виде или закуска холодного приготовления. Закуска готовится в индивидуальной подаче, на две порции.

По 1 порции блюд - для дегустации жюри, 1 - для демонстрации зрителям. Для дегустации участники так же могут подготовить дегустационные образцы/порции.

Старт участникам дают члены жюри с интервалом в 5 минут, время отведенное на приготовление блюд - 60 минут.

Критерии оценки в номинации:

Презентация/Инновация (современная оригинальная форма, художественный вкус, цветовая гамма, свободное размещение, новые элементы оформления (съедобные), привлекательность, аппетитность) – 0-15 баллов.

Композиция/Состав (вкус, аромат, гармоничность в цвете и запахе, легкая усвояемость) – 0-40 баллов.

Современные технологии/Профессиональное приготовление (соответствие применяемых технологий современным кулинарным традициям, организация рабочего места) – 0-15 баллов.

Подача (сервировка) (чистота подачи блюд, их идентичность, презентация блюда вовремя) – 0-30 баллов.

Оценки выставляются в целом за комплекс блюд, приготовленный участником, каждое блюдо в отдельности не оценивается, максимальная оценка – 100 баллов.

22. Номинация - индивидуальные соревнования без дегустации.

Участник может выбрать любой из представленных классов или участвовать в нескольких классах.

- Класс «Фуршетные закуски»
- Класс «Вегетарианское блюдо»
- Класс «Банкетное рыбное блюдо»

Каждая работа в выбранных классах будет рассматриваться как самостоятельное участие.

Блюда готовятся заранее и выставляются на экспозицию в день проведения конкурса, согласно расписания мероприятий.

Участники готовят:

Класс «Фуршетные закуски» – выставляется шесть видов фуршетных закусок на восемь персон:

- три разных вида закусок холодного приготовления (готовятся холодными и подаются холодными);
- три разных вида закусок горячего приготовления (готовятся горячими и подаются холодными)

Класс «Вегетарианское блюдо» – выставляется четыре разных вегетарианских блюда в однопорционной индивидуальной подаче. Допускается использование молочных продуктов и яиц. Блюдо готовится горячим, выставляется холодным.

Класс «Банкетное рыбное блюдо» – блюдо из рыбы и нерыбных продуктов моря из расчета на 6 персон презентуется на декоративной тарелке/блюде. Блюдо готовится горячим, выставляется холодным, при необходимости, для экспозиции желируется/глазируется.

Критерии оценки в номинации:

Композиция (общее впечатление от оформления блюд, практичность, эстетичность, цветовое решение) – 0-25 баллов.

Техника исполнения, профессионализм (соответствие названия блюда рецепту, составу и способам приготовления, техника исполнения, чистота работы) – 0-25 баллов.

Инновация (использование новых продуктов, технологий, способов обработки) – 0-25 баллов.

Подача/ оформление (органолептические свойства, пропорциональность аппетита), – 0-25 баллов.

Максимальное количество – 100 баллов.

Глава 6. Судейство, порядок определения и награждение победителей

23. Итоги Конкурса подводятся жюри коллегиально, путем подсчёта поставленных участнику баллов и заносятся в итоговый протокол.

24. Победители Конкурса определяются по наибольшей сумме набранных баллов по итогам участия в двух номинациях.

25. Члены жюри вправе своим решением определить победителей в отдельных номинациях. Решение жюри оформляется протоколом за подписью председателя и членов жюри.

26. Все участники награждаются дипломами об участии в Конкурсе.

27. По итогам проведения конкурсных испытаний победители, занявшие второе и третье места, поощряются в соответствии с распоряжением Правительства Свердловской области от 06.04.2016 № 294-РП.

Кроме того, победители Конкурса получают за:

первое место - Памятный Приз «Золотой призер», золотую медаль, диплом победителя;

второе место - Памятный Приз «Серебряный призер», серебряную медаль, диплом победителя;

третье место - Памятный Приз «Бронзовый призер», бронзовую медаль, диплом победителя.

28. Организаторы проводят награждение победителей в торжественной обстановке при участии представителей средств массовой информации.

29. Для получения награды призеры должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде. Победители соревнований без профессиональной одежды к награждению не допускаются.

30. Информация о проведении Конкурса, итоговый протокол соревнований размещаются в средствах массовой информации и на официальном сайте Организатора в сети Интернет <http://mcxso.midural.ru>.