**ПОЛОЖЕНИЕ**

о проведении 7-го городского кулинарного конкурса профессионального мастерства

«Палитра вкуса -2015»

**1. Общее положение**

*1.1. Цель конкурса:*

Обмен опытом, повышение престижа профессии, популяризация кулинарного искусства, совершенствование профессионального мастерства кулинаров, укрепление профессиональных и деловых связей между предприятиями общественного питания.

*1.2. Задачи конкурса:*

- выявление талантливых, творчески работающих кулинаров;

- сохранение кулинарных традиций национальной кухни;

- привлечение в профессию молодых кадров.

*1.3. Тематика конкурса:*

 - 70-я годовщина Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов;

 - 175 лет со дня рождения П.И. Чайковского.

**2. Организационные принципы**

 Конкурс проводится Администрацией города Воткинска **21октября 2015 года.**

Место проведения**: г. Воткинск, ул. Садовникова, 1, кафе «Центральное», начало рабочего этапа в 10-00 час, официальная церемония открытия в 14-00.**

**3. Номинации конкурса**

 Конкурсанты принимают участие в следующих номинациях и классах:

**3.1. Лучший повар школьного питания:**

 3.1.1. Соревнование «Лучший повар школьной столовой»

 3.1.2. Соревнование «Школьный завтрак «Традиции Удмуртии»

**3.2.Соревнование среди поваров**:

 3.2.1. Соревнование среди поваров «Оригинальные блюда из грибов»;

 3.2.2. Соревнование молодых поваров «Этно-закуска».

3.2.3. Соревнование поваров «Каша-мать наша».

**3.3.Соревнование среди пекарей**:

 3.3.1. Соревнование среди пекарей «Ягодные бусы»

 3.3.2. Соревнование среди пекарей «Пирожок на зубок»

**3.4.Арт-класс поваров** (домашняя заготовка).

 3.4.1. Фуршетные закуски:

 3.4.2. Банкетное блюдо.

**3.5. Арт-класс кондитеров** (домашняя заготовка).

 3.5.1. кондитерские изделия и десерты;

 3.5.2. изделия из теста.

**3.6. Арт-класс «Иное»** (домашняя заготовка).

**3.7.Арт-класс «Художественная нарезка овощей и фруктов»** (домашняя заготовка).

**3.8**. **Конкурс кулинаров любителей «Оригинальные зимние припасы»** (домашняя заготовка).

**4. Условия участия**

 В конкурсе принимают участие предприятия и организации всех форм собственности, учащиеся профессиональных училищ, кулинары- любители.

 Все блюда сопровождаются технологическими карточками.

 Заявка подается до 17 октября 2015 года включительно, по прилагаемой настоящим положением форме, в организационный комитет по адресу: г. Воткинск, ул. Ленина, 7, каб. 236, тел. (факс) 52427, e-mail: ida.shetkina@yandex.ru.

На рабочем этапе конкурса, официальном открытии и закрытии конкурса все участники должны находиться в профессиональной одежде.

**5. Условия проведения конкурса в номинациях**

**5.1. Номинация: Лучший повар школьного питания**

***5.1.1. Соревнование*** *«****Лучший повар школьной столовой»***

 Время работы 2 час. 00 мин.

Участник готовит 2 порции школьного обеда из 4 блюд: (холодная закуска, первое блюдо, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы), сладкое блюдо (третье блюдо: компот, напиток и др.).Одна порция обеда – для накрытия тематического стола, вторая - для оценки членам жюри.

Тематический стол участник сервирует на самостоятельно выбранную тему, например: День знаний, День учителя и т.п. Экспозиция на столе сопровождается меню, информационной карточкой с указанием: номинации, ФИО участника, тема стола.

Участник предоставляет жюри приготовленный обед, технико-технологические карты на блюда и меню. Меню должно содержать информацию: № рецептуры сборника или № ТТК, наименование блюд, выход, цена, энергетическая ценность.

При представлении блюд жюри участник в течении 3-5 минут проводит их презентацию, рассказывает о составе, способе приготовления и других особенностях.

***5.1.2. Соревнование: «Школьный завтрак «Традиции Удмуртии»***

Время работы 1 час. 30 мин.

Участник готовит школьный завтрак, используя рецептуры Удмуртской кухни, состоящие из 3 блюд: (закуска, горячее блюдо, горячий напиток). Блюда готовятся на 2 порции: одна на экспозицию, вторая для оценки членам жюри.

Тематический стол участник сервирует в национальном стиле, тематика сервировки увязывается с меню завтрака. Экспозиция на столе сопровождается меню, информационной карточкой с указанием: номинации, ФИО участника, тема стола.

Участник предоставляет жюри приготовленный обед, технико-технологические карты на блюда и меню. Меню должно содержать информацию: № рецептуры сборника или № ТТК, наименование блюд, выход, цена, энергетическая ценность.

При представлении блюд жюри участник в течении 3-5 минут проводит их презентацию, рассказывает о составе, способе приготовления и других особенностях.

Критерии оценки каждого блюда:

- органолептические показатели блюд: внешний вид, вкусовые сочетания, гармоничность в цвете, запахе;

- современные технологии (владение современными способами обработки сырья и методами приготовления блюд, сохраняющими витамины, минеральные вещества и пищевую ценность);

- оригинальность подачи, современные элементы оформления;

- использование общедоступного, качественного и безопасного сырья;

- соответствие принципам рационального питания;

- соблюдение временного режима;

- ценовая доступность.

Критерии оценки тематического стола:

- оригинальность авторской идеи, степень сложности;

- оформление: художественный вкус, творчество, раскрытие темы.

Для оформления экспозиции участник использует личный инвентарь,

 столовую посуду, скатерть, атрибуты оформления.

**5.2. Соревнование среди поваров:**

*5.2.1.* ***Соревнования среди поваров «Оригинальные блюда из грибов»*** (стаж работы более1 года).

Время работы 1 час 30 мин.

 Участник готовит холодную закуску и основное банкетное блюдо, в банкетном исполнении в количестве 2-х порций. Одна порция – для накрытия стола, вторая - для оценки членам жюри. Экспозиция на столе сопровождаются информационной карточкой с указанием предприятия (Ф.И.О. повара), темы стола, состава ингредиентов, названия блюда.

 При представлении блюд жюри участник в течении 3-5 минут проводит их презентацию, рассказывает о составе, способе приготовления и других особенностях.

*5.2.2.* ***Соревнования среди молодых поваров «Этно-закуска»***(стаж работы до 1 года).

Время работы 40 мин.

 Участник готовит холодную закуску в банкетной подаче в количестве 2-х порций. Однапорция – для накрытия стола, вторая - для оценки членам жюри. Экспозиция на столе сопровождается информационной карточкой с указанием предприятия (Ф.И.О. повара), темы стола, состава ингредиентов, названия блюда.

 При представлении блюда жюри участник в течении 3-5 минут проводит его презентацию, рассказывает о составе, способе приготовления и других особенностях.

**5.3. Соревнование поваров «Каша-мать наша»**

Время работы 1 час.

 Участник готовит 2 вида каши по 2 порции каждой. Один вид как самостоятельное блюдо, второй вид, как десертное блюдо. Приветствуется подача с интересными соусами, подходящими по вкусовой и цветовой гамме блюду. Одна порция – для стола, вторая - для оценки членам жюри.Экспозиция на столе сопровождается информационной карточкой с указанием предприятия (Ф.И.О. повара), темы стола, состава ингредиентов, названия блюда.

 При представлении блюда жюри участник в течении 3-5 минут проводит его презентацию, рассказывает о составе, способе приготовления и других особенностях.

**5.4. Соревнование среди пекарей:**

***5.4.1. Соревнование среди пекарей «Ягодные бусы»***

Время работы 1 час 30 мин.

 Участник готовит 2 вида мучных кулинарных изделий с различными начинками из любого вида теста по 2 шт. каждого наименования из собственных продуктов с обязательным оформлением поверхности декором.Масса одного изделия не более 1000 гр. Одна порция – для накрытия стола, вторая – для оценки жюри. Экспозиция на столе сопровождается информационной карточкой с указанием предприятия (Ф.И.О. повара), темы стола, состава ингредиентов, названия блюда.

 При представлении блюд жюри участник в течении 3-5 минут проводит их презентацию, рассказывает о составе, способе приготовления и других особенностях.

***5.4.2. Соревнование среди пекарей «Пирожок на зубок*»**

Время работы 1 час.

 Участник готовит 3 вида пирожков по 10 штук, с различными начинками из любого теста. Половина пирожков для накрытия тематического стола, вторая - для оценки жюри.

 Приветствуется подача с различными соусами. Тесто, фарш и другие продукты, необходимые для приготовления блюда, обеспечиваются участником самостоятельно.

 Экспозиция на столе сопровождается меню, информационной карточкой с указанием предприятия (Ф.И.О. повара), темы стола, состава ингредиентов, названия блюда.

 При представлении блюд жюри участник в течении 3-5 минут проводит их презентацию, рассказывает о составе, способе приготовления и других особенностях.

**5.5. Арт-класс поваров (домашняя заготовка):**

***5.5.1. Фуршетная закуска (не менее 3-х видов по 4 порции)мясная или рыбная.***

***5.5.2. Банкетное блюдо.*** По способу приготовления может быть, как второе горячее блюдо, так и холодная или горячая закуска.

Экспозиция на столе сопровождается информационной карточкой с указанием: номинации, Ф.И. О. участника, тема стола.

**5.6. Арт-класс кондитеров(домашняя заготовка):**

5.6.1. Кондитерские изделия и десерты с применением шоколада, мастики, карамели;

5.6.2. Изделия из теста.

Экспозиция на столе сопровождается информационной карточкой с указанием: номинации, Ф.И. О. участника, тема стола.

**5.7.Арт-класс «Иное» (домашняя заготовка):**

Художественное изделие из пищевых продуктов.

Скульптуры, картины, панно, композиции из специй, семян, мастики, чая, кофе, сухариков, зерновых, бобовых культур, масло-жировой продукции и т. п. (не допускается использование несъедобных материалов).

Экспозиция на столе сопровождается информационной карточкой с указанием: номинации, Ф.И. О. участника, тема стола.

**5.8. Арт-класс«Художественная нарезка овощей и фруктов» (домашняя заготовка):**

Резные изделия (композиции) из овощей и фруктов, обязательным является сочетание в одной работе различных видов овощей и фруктов. Разрешается использование зубочисток и деревянных шампуров. Не запрещается использование в композиции каркасов, посуды, и других декоративных элементов.

 Экспозиция на столе сопровождается информационной карточкой с указанием: номинации, Ф.И. О. участника, тема стола.

**5.9. Конкурс среди кулинаров-любителей «Оригинальные зимние припасы» (домашняя заготовка):**

Участники демонстрируют одно готовое изделие длительного (зимнего) хранения, приготовленное в домашних условиях. Конкурсанты творчески презентуют свое блюдо в течение 5-7 минут. Для этого можно пригласить до двух участников из числа родственников, коллег, соседей, друзей для презентации.

 Приветствуется музыкальное, художественное сопровождение с элементами национальной культуры.

 Экспозиция на столе сопровождается информационной карточкой с указанием: номинации, Ф.И. О. участника, тема стола.

**6. Критерии оценки блюд:**

- органолептические показатели: внешний вид, вкусовые сочетания, гармоничность в цвете, запахе;

- современные технологии (владение современными способами обработки сырья и методами приготовления блюд, сохраняющими витамины, минеральные вещества и пищевую ценность);

- оригинальность подачи, современные элементы оформления;

- использование общедоступного, качественного и безопасного национального сырья;

- соответствие принципам рационального питания;

- соблюдение временного режима;

-соответствие названия оформлению, раскрытие темы;

-соблюдение требований, предъявляемых к изделиям соответствующего класса.

Для оформления экспозиции участник использует личный инвентарь, столовую посуду, скатерть, атрибуты оформления.

Жюри оценивает работу по бальной системе.

**7. Жюри конкурса и его полномочия.**

 Для конкурса формируется жюри. В состав жюри оргкомитетом приглашаются специалисты общественного питания.

 Жюри оценивает участников конкурса по указанным в данном Положении критериям по 5 -бальной системе.

 Итоги оценки жюри оформляет в протоколе, который подписывается председателем жюри и его членами.

 Победитель конкурса определяется в каждой номинации и классе отдельно по наибольшему количеству набранных баллов.

 Жюри выбирает лучшего конкурсанта, принимавшего участие в одной или несколько номинациях, набравшего наибольшее количество баллов и показавшего высшие профессиональные достижения для присвоения звания «Лучший кулинар города Воткинска 2015года».

**8. Подведение итогов конкурса и награждение участников.**

Участникам 7-го городского кулинарного конкурса профессионального мастерства «Палитра вкуса-2015» вручаются дипломы.

 По итогам оценок, в соответствии с критериями, установленными настоящим положением, победителям вручаются призы и дипломы за 1, 2 и 3 места.

 Лучшему конкурсанту номинации «Лучший повар школьной столовой», «Соревнование среди поваров», «Соревнование среди пекарей» 7-го городского кулинарного конкурса профессионального мастерства «Палитра вкуса-2015» вручается кубок и диплом о присвоении звания «Лучший кулинар города Воткинска 2015 года».

ЗАЯВКА

на участие в 7- м городском кулинарном конкурсе профессионального мастерства

 «Палитра вкуса - 2015»

#### Фамилия

#### Имя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Отчество\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*ИНН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

 *Дата рождения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Адрес прописки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Стаж работы по специальности\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Должность, разряд участника \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*МЕСТО РАБОТЫ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Номинация \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Внутренний класс конкурса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

 Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Телефон для связи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_