

УТВЕРЖДЕНО
постановлением
администрации

от _____ № _____

ПОЛОЖЕНИЕ
о районном конкурсе по кулинарному мастерству
«Традиции осени - 2016»

1. Общие положения

Районный конкурс по кулинарному мастерству «Традиции осени-2016» (далее – Конкурс) проводится администрацией МО «Всеволожский муниципальный район» Ленинградской области в рамках Муниципальной подпрограммы «Развитие и поддержка малого и среднего предпринимательства на территории МО «Всеволожский муниципальный район Ленинградской области», утвержденной постановлением администрации от 14.02.2014 № 367 (далее – Конкурс).

Конкурс проводится в один тур 18.11.2016 по адресу: г. Всеволожск, Армянский переулок, д. 2», ООО «Старые традиции» - ресторан «Традиция».

Заявки на участие подаются в отдел развития сельскохозяйственного производства, малого и среднего предпринимательства администрации МО «Всеволожский муниципальный район Ленинградской области (далее – отдел развития сельскохозяйственного производства, малого и среднего предпринимательства) путем заполнения форм согласно приложениям № 1 и 2 к Положению по адресу: г. Всеволожск, Колтушское шоссе д.138, тел/факс 8(81370)24-725, электронный адрес: kozlova@vsevreg.ru.
Контактное лицо: Козлова Мария Алексеевна.

2. Цели и задачи конкурса

Конкурс проводится с целью повышения культуры и качества обслуживания населения района, развития конкуренции, совершенствования работы организаций общественного питания, обмена опытом между предприятиями общественного питания, улучшения качества оказываемых услуг, повышения эффективности труда, квалификации кадров, создания благоприятных условий для их работы и профессионального роста, выявления лучших мастеров с последующим включением их в сборную команду поваров и кондитеров для участия в областном и Российском чемпионатах 2016 года.

Проведение конкурса должно способствовать стабилизации развития общественного питания, повышению престижа общественного питания,

популяризации профессии поваров и кондитеров, ознакомлению специалистов с новыми направлениями в общественном питании, совершенствованию теоретических и практических навыков, укреплению контактов, обмену опытом, укреплению профессиональных и деловых связей, широкому ознакомлению с передовыми методами работы, совершенствованию теоретических и практических навыков.

3. Организация, проведение конкурса

Координация подготовки и проведения конкурса, разработка системы оценок для подведения его итогов, проведение церемонии награждения победителей осуществляется организационным комитетом.

Состав организационного комитета утверждается постановлением администрации МО «Всеволожский муниципальный район» Ленинградской области.

Мастерство участников Конкурса оценивает независимое жюри в состав которого входят высококвалифицированные специалисты в области кулинарного искусства в соответствии с утвержденными условиями участия в конкурсе и критериями оценки.

В районном конкурсе принимают участие повара, кондитеры, пекари, официанты, бармены Всеволожского района Ленинградской области, без ограничения в возрасте.

Участникам разрешается участвовать в нескольких номинациях с обязательной регистрацией в каждом виде. Каждый вид соревнований оценивается отдельно.

Участие в конкурсе бесплатное.

На участие в районном конкурсе в срок до 12.11.2016 в отдел развития сельскохозяйственного производства, малого и среднего предпринимательства подается заявка по установленной форме (приложение к настоящему Положению).

Для специалистов кулинарного искусства.

Конкурс проводится по следующим номинациям:

Для поваров:

Домашнее задание:

1. Банкетное блюдо «Традиции осени» (из мяса, рыбы и др.)
2. Фуршетные закуски (из овощей, рыбы, мяса) - по 3 вида.

Для кондитеров:

Домашнее задание:

1. Эксклюзивный торт «Симфония осени»
2. Десерт «Французская осень» - 3 вида

Для пекарей:

Домашнее задание:

1. традиционный русский пирог от 2кг – 2 вида
2. хлеба: под названием «хлеб всему голова» - 3 вида по 2 шт.
3. Мелкоштучные изделия с начинками 5 наименований по 10 штук (из различных видов теста по выбору)

4. АРТ – класс:

- Художественная резка из овощей, фруктов
- Лепка (из масла, шоколада, мастики, марципана)
- Иное (картины, панно, композиции из специй, сухариков, зерновых и бобовых культур и т.п.)

5. Для официантов:

«Тематический стол. Год кино в России».

6. Для барменов:

«Тематический коктейль. Коктейль «Мохито» - 3 вида.

Набор сырья для блюд определяют участники и привозят с собой.

Все пищевые продукты, используемые для приготовления блюд и изделий должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям и иметь сертификаты соответствия.

Оргкомитет оказывает содействие в организации хранения скоропортящейся продукции.

Участники конкурса выступают в профессиональной одежде: куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь.

Допускается использование ранее подготовленных деталей с нейтральным вкусом, требующих большого времени в приготовлении (чипсы, замороженное слоенное тесто).

Участник допускается к работе при наличии медицинской санитарной книжки, набора профессиональных инструментов и расходных материалов.

Оригинальную посуду для подачи банкетного блюда, выпечных изделий обеспечивают сами участники. Организаторы могут предоставить им для подачи блюд и изделий стандартные тарелки 32см.

Участники должны своими силами изготовить таблички к каждому экспозиционному изделию.

Выступление участников конкурса оценивается по сумме баллов.

Изделия для «Арт-класса» допускается привезти готовыми, при этом автор должен дать жюри исчерпывающие ответы на все вопросы по технологическим аспектам работы.

После регистрации участников проводится жеребьевка, определяющая очередность участия в Конкурсе.

5. Критерии оценки конкурсных работ

Жюри проводит оценку конкурсных работ и проверку их соответствия требованиям конкурсных заданий.

5.1. Порядок оценки работ конкурсантов:

- каждый судья определяет базовую оценку по каждому критерию по десятибалльной системе (от 1 до 10 полных баллов), заносит её в оценочный лист, а затем сдаёт заполненный и подписанный оценочный лист Председателю Жюри;

- для получения оценки одного судьи за одну конкурсную работу баллы по всем критериям суммируются;

Повторный осмотр и оценка конкурсных работ могут производиться по требованию Председателя Жюри, в случае значительного (более чем на 3 балла, исходя из десятибалльной системы) расхождения оценок судей по одному из критериев. Судья, чьи оценки значительно расходятся с оценками других судей, может согласиться или не согласиться с мнением своих коллег. Любое давление на судей не допускается.

Оценочные листы передаются в Оргкомитет, который суммирует результаты работ каждого конкурсанта по двум заданиям.

Победителем Конкурса объявляется конкурсант, набравший максимальное количество баллов.

Для специалистов кулинарного мастерства:

В критерии оценки блюда входят:

- Современные оригинальные идеи приготовления и формы, художественный вкус, цветовая гамма, свободное размещение, новые элементы оформления, привлекательность, аппетитность.

- Композиция (состав): сбалансированность, новые вкусовые сочетания, гармоничность в цвете, запахе, аромате.

- Современные технологии (профессиональное приготовление): правильное использование технических средств и технологических процессов, корректное приготовление блюда в соответствии с современными тенденциями кулинарного искусства.

1. Банкетное блюдо «Традиции осени» (домашнее задание)

Повара выполняют банкетное блюдо на свободную тему с гарниром на декорированной тарелке. Основная задача добиться максимально гармоничного сочетания идеи и содержания, а также тщательно продумать расположение выполненных элементов композиции на блюде или иной поверхности.

Критерии оценки:

- качество выполнения, аппетитность, эстетичность, современный стиль, степень сложности - (от 1б. до 10б.).

- дизайн (художественный уровень презентации блюда, сбалансированность, уместные пропорции и масштабы, законченность рисунка, конструкции блюда, отсутствие утяжеления конструкции) – (от 1б. до 10б.)

- гармония цвета (отсутствие излишнего расцвечивания, художественное исполнение) – (от 1б.до 10б.)

- комбинация продуктов, соблюдение санитарно- гигиенических норм – (от 1б.до 10б.)

- знание современных требований подачи (чистота, выбор посуды) – (от1б.до 10б.)

Штрафные баллы начисляются за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствие работы тематике конкурса в сумме 5 баллов.

Дисквалификация производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

2. Фуршетные закуски: (домашнее задание)

Основная задача добиться максимально гармоничного сочетания идеи и содержания (новизна, внешний вид и вкус закуски, украшения должны быть съедобными, цвета – натуральными, практичность, легкость исполнения).

Критерии оценки:

- качество выполнения, аппетитность, эстетичность (от 1б. до 10б.)

- комбинация (сочетание) продуктов, соблюдение технологии приготовления (от 1б. до 10б.)

Штрафные баллы начисляются за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствия работы тематике конкурса в сумме 5 баллов.

Дисквалификация производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

Для кондитеров:

1. Эксклюзивный торт «Симфония осени» (домашнее задание)

На экспозицию выставляется торт весом от 1 кг до 4 кг с дегустационным образцом под названием «Симфония осени». Все элементы должны быть съедобные. Высота не ограничена. Торт должен быть оформлен только вручную. Допускается использование тычинок, проволоки для цветов в английской технике. Допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций.

Критерии оценки:

- вкусовые достоинства (от 1б. до 10б.)

- композиция (от 1б.до 10б.)

- презентация (от 1б. до 10б.)

Штрафные баллы начисляются за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствия работы тематике конкурса в сумме 5 баллов.

Дисквалификация производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

3. Десерт «Французская осень» :

Кондитеры готовят десерты различного размера с разнообразными элементами кондитерских украшений. Участник представляет изделия на одну персону и по три дегустационные порции для членов Жюри.

Критерии оценки:

- вкусовые качества (от 1б. до 10б.)
- композиция (от 1б. до 10б.)
- презентация (от 1б. до 10б.)

Общие положения

Перед началом соревнований участники занимают рабочие места, соответствующие номеру, полученному в процессе жеребьевки.

Участнику выделяется стол (~1м x 1м) для установки конкурсной работы.

Условия по выполнению задания

Блюдо готовится участником во время проведения конкурса.

Стол, на котором размещается экспозиция, должен быть декорирован.

Работа должна выполняться и представляться в профессиональной одежде.

Конкурсант может привлечь к работе одного помощника.

Конкурсная работа сопровождается ее письменным описанием. Один экземпляр передается Жюри до начала соревнования, второй остается у участника.

Участник в устной форме представляет (защищает) свою работу перед членами Жюри.

Критериями оценки конкурсной работы являются композиция (архитектура десерта), цветовая гамма, гармония вкуса, оригинальность рецептуры.

Оценка – максимум 10 баллов.

Штрафные баллы начисляются за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствия работы тематике конкурса в сумме 5 баллов.

Дисквалификация производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

Для пекарей:

1. Пирог традиционной русской кухни весом от 2 кг - 2 вида (домашнее задание)

Тему определяет сам участник.

Основная задача: добиться высокохудожественного выполнения всех деталей композиции.

Критерии оценки:

- общее впечатление и презентация выставочного изделия, аппетитность, эстетичность, новые идеи, оригинальность исполнения (от 1б до 10б.)

- соответствие формы заявленному виду изделия, навыки отделки поверхности и компоновка рисунка, состояние поверхности изделия. Цвет, колер, слоистость, состояние мякиша. Вкус и запах изделия (от 1б. до 10б.)

- вкус, запах начинки, сочность. Равномерность распределения в изделии, гармоничное сочетание вкусовых ощущений (от 1б. до 10б.)

2. Хлеба: (домашнее задание)

Критерии оценки: как для пирогов.

Штрафные баллы начисляются за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствие работы тематике конкурса в сумме 5 баллов.

Дисквалификация производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

4. Мелкоштучные изделия 5 наименований по 10 шт. (из различного вида теста по выбору) (домашнее задание)

Критерии оценки:

- общее впечатление и презентация выставочного изделия, аппетитность, эстетичность, новые идеи, оригинальность исполнения (от 1б. до 10б.)

- соответствие формы заявленному виду изделия, состояние поверхности изделия (от 1б. до 10б.)

- цвет, колер, состояние мякиша. Вкус и запах изделия, гармоничное сочетание вкусовых ощущений (от 1б. до 10б.)

- вкус, запах начинки, сочность, равномерность распределения в изделии (от 1б. до 10б.)

Штрафные баллы начисляются за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствие работы тематике конкурса в сумме 5 баллов.

Дисквалификация производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

Для АРТ - класса (от 16.до 106.)

1. Номинация «Художественная резка овощей и фруктов»:

тему определяет сам участник. Основная задача добиться максимально гармоничного сочетания идеи и содержания, идеальной цветовой гаммы и высокохудожественного выполнения всех деталей композиции. Разрешается использование зубочисток и деревянных шампуров.

Запрещается использование каркасов, посуды и других декоративных элементов.

Критерии оценки:

- общее впечатление, внешний вид, художественный уровень презентации выставочного изделия, эстетичность;
- степень сложности, качество исполнения (степень мастерства), искусство лепки;
- воплощение идеи. Сбалансированность, уместные пропорции и масштабы, законченность рисунка, конструкции. Отсутствие излишнего расцвечивания, утяжеления конструкции;
- оригинальность, новые идеи и элементы, использованные в композиции.

2. «Изделие из масла» Лепка (из масла, марципана, шоколада, мастики, карамели):

Критерии оценки:

- масло, жир не должны быть цветными;
- каркас допустим, но не должен быть виден, высота изделия не выше 1м.

3. «Изделия из шоколада»

Критерии оценки:

- степень сложности;
- шоколад должен иметь соответствующий блеск и цвет, не мутный, гладкие и ровные края. Отсутствие отпечатков пальцев, неопрятностей, перекосов;
- оригинальность, новые идеи и элементы, использование в композиции;
- дизайн, художественный уровень презентации. Сбалансированность, уместные пропорции и масштабы, законченность рисунка, конструкции. Отсутствие искусственных украшений. Отсутствие излишнего расцвечивания, утяжеления конструкции.

4. Номинация «Изделия из мастики или марципана»

Критерии оценки:

- степень сложности;
- качество исполнения (степень мастерства), изделия гладкие, без трещин. Обтяжка тортов без пузырьков и неровностей;
- оригинальность, новые идеи, использованные в композиции;

- дизайн, художественный уровень презентации. Сбалансированность, уместные пропорции и масштабы, законченность рисунка, конструкции, отсутствие искусственных украшений. Отсутствие излишнего расцветивания, утяжеления конструкции;

5. «Изделия из карамели»

Критерии оценки:

- степень сложности;
- качество исполнения (степень мастерства), блеск, прозрачность, гладкие и ровные края. Отсутствие отпечатков пальцев;
- оригинальность, новые идеи и элементы.

6. «Иное»:

Допустимые размеры 1х1х1м

Критерии оценки:

- см. марципан;

Жюри особенно высоко оценивает резку шоколада, марципана, ручную работу, а не отливку форм и штамповку, не поощряется чрезмерное использование красителей.

Штрафные баллы начисляются за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствие работы тематике конкурса в сумме 5 баллов.

Дисквалификация производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

Условия выполнения задания в номинации Официант «Тематический стол. Год кино в России»

Официанты в специально отведенной зоне накрывают тематические столы «Год кино в России».

Время выполнения задания 1 час.

Общие положения

Перед началом соревнований участники занимают рабочие места, соответствующие номеру, полученному в процессе жеребьевки.

Участнику выделяется стол (2,0 х 1,5м).

Условия выполнения задания

В ходе соревнования участник накрывает стол на 4 персоны.

Вид сервировки – ужин.

Стол, на котором размещается экспозиция, должен быть декорирован.

Работа должна выполняться и представляться в профессиональной одежде.

Конкурсант может привлечь к работе одного помощника.

Участник представляет Жюри меню, рекомендованное для сервировки тематического стола.

Конкурсная работа сопровождается ее письменным описанием. Один экземпляр передается Жюри до начала соревнования, второй остается у участника.

Участник в устной форме защищает свою работу перед членами Жюри в течение 5 минут, представляя «легенду» данного стола.

Критерии оценки: соответствие сервировки заявленному меню, декор стола, функциональность сервировки, внешний вид официантов и умение общаться с аудиторией.

Оценка – максимум 10 баллов.

Штрафные баллы начисляются за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствие работы тематике конкурса в сумме 5 баллов.

Дисквалификация производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

Условия выполнения задания в номинации Бармен – «Тематический коктейль «Коктейль «Мохито»»

Бармены готовят коктейль в соответствии с тематикой конкурсного задания.

Время выполнения задания 15 минут.

Общие положения

Перед началом соревнований участники занимают рабочие места, соответствующие номеру, полученному в процессе жеребьевки.

Коктейль готовится участником на Конкурсе в специально отведенной для этого барной зоне из подготовленных составляющих.

Условия выполнения задания

Участник делает 1 коктейль – показательный и 3 дегустационные мини-порции для членов Жюри.

Работа должна выполняться и представляться в профессиональной одежде.

Конкурсная работа сопровождается ее письменным описанием. Один экземпляр передается Жюри до начала соревнования, второй остается у участника.

Критериями оценки конкурсной работы являются внешний вид коктейля, вкус, аромат, цветовая гамма, техника выполнения работы и представление работы.

Оценка – максимум 10 баллов.

Штрафные баллы начисляются за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствие работы тематике конкурса в сумме 5 баллов.

Дисквалификация производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

6. Подведение итогов конкурса

Подведение итогов конкурса осуществляется на основании оценочных листов. Жюри определяет трех призеров по каждой номинации с награждением их кубком, ценными подарками, цветами.

Все участники конкурса награждаются цветами и благодарностями за участие в конкурсе.

Заявка
на участие в районном конкурсе по кулинарному мастерству
«Традиции осени- 2016»

_____ 2016 года

1. наименование предприятия _____

2. Ф.И.О. _____

3. Место работы _____

4. Адрес и телефон _____

5. Год рождения _____

6. Профессия, классность _____

7. Образование (при наличии специального, указать учебное заведение) _____

8. Стаж работы _____

9. Паспортные данные _____

10. В какой номинации выступает участник _____

11. Краткая характеристика блюда или изделия _____

12. Краткая характеристика участника _____

Заявка представляется в (отдел развития сельскохозяйственного производства, малого и среднего предпринимательства) до 12.11 2016 по адресу: г. Всеволожск, Колтушское ш., д. 138, каб. 101, тел. 8(81370) 24-725; эл.почта: kozlova@vsevreg.ru, факс 8(81370)24-725

С условиями районного конкурса ознакомлен Участник
_____ (подпись)