

**КРАЕВОЙ КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
СРЕДИ СТУДЕНТОВ СИСТЕМЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

ФОРМУЛА СОРЕВНОВАНИЙ

Дата проведения:	07 апреля 2023 года
Место проведения	МВДЦ «Сибирь», г. Красноярск, ул. Авиаторов, 19
Оргкомитет	«Сибирская Ассоциация Гостеприимства» 660041, г. Красноярск, ул. Курчатова, 1 «А», оф.73-74. Телефон: +7(391)246-35-45, E-mail: krassag@mail.ru , gostepriimstvo@gmail.com , www.gostepriimstvo24.ru

1. ТЕМА «ОСНОВНОЕ РЕСТОРАННОЕ ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО»

Участник должен приготовить основное горячее ресторанное вегетарианское блюдо. Готовится 2 (две) порции и подается в индивидуальной подаче (одна порция - для жюри, вторая порция - на демонстрацию зрителям). Блюдо подается в горячем виде на подогретых тарелках. Предшествующие приготовления **должны быть** сведены к минимуму.

График выполнения задания:

10 минут - подготовка

40 минут - предоставляется на приготовление

10 минут - уборка рабочего места

Выход блюда – 250 гр.

Участники должны стремиться к максимально гармоничному сочетанию идеи, цветовой гаммы и высокопрофессиональному исполнению блюда.

Экспозиции могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Декорация стола не является составной частью зачетных композиций, но производит лучшее впечатление.

Общие критерии судейства:

Вкус **0 – 15 баллов**

Гармоничное сочетание вкуса, цвета, текстуры, ингредиентов, оригинальность

Правильное профессиональное приготовление **0 – 15 баллов**

Правильное профессиональное приготовление с учетом современных тенденций, мастерство исполнения, трудоемкость, оригинальность, рациональное использование ингредиентов, аппетитность, сочетание всех использованных ингредиентов, сбалансированность блюда, размер порции, соответствие заданию и теме.

Композиция/презентация/подача **0 – 10 баллов**

Оценивается аппетитность блюда, размер порции. Чистая подача, образцовая подача на тарелке с целью обеспечить удобство подачи (обслуживания), не перегруженное блюдо, в том числе с точки зрения гарнира и элементов декора.

Организация рабочего места и внешний вид участника **0 – 10 баллов**

Итого Макс количество **50 баллов**

2. АРТ-КЛАСС (ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ) ХУДОЖЕСТВЕННОЕ ИЗДЕЛИЕ ИЗ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (КАРТИНЫ, ПАННО, КОМПОЗИЦИИ И ДР.) НА ПАСХАЛЬНУЮ ТЕМАТИКУ.

Участники выставляют готовые изделия. Предоставляется экспозиционное место 65х65 см! Высота не ограничена. Композиции могут быть из различных съедобных материалов: масла, маргарина, теста, овощей, фруктов и других пищевых продуктов, семян, круп, специй, в том числе соли, яичной скорлупы и др.; сахарная работа в технике «вышивка»; роспись по шоколаду; картины в виде аппликаций. Предпочтение отдается работам с цветовой гаммой, максимально приближенной к естественной. Разрешается использование поддерживающих конструкций. Работы должны сопровождаться табличкой с названием работы, материала, из которого выполнена работа, указанием названия учебного заведения.

Работы убираются в тот же день, когда были выставлены. Экспозиции могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть цветы, драпировка, свечи и т.п. (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Работа и декорации должны составлять единую, гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике. Выставляемые работы должны быть подготовлены к длительной экспозиции. В случае если изделие потеряло внешний вид, Оргкомитет имеет право снять его с выставки.

Критерии судейства:

Техника и уровень сложности выполнения работы	0-15
баллов	
<i>Уровень сложности выполнения работы будет оцениваться с точки зрения художественного таланта автора работы, времени, затраченного на выполнение работы, трудоемкости и оригинальности идеи.</i>	
Мастерство использования материалов (ингредиентов)/выполнение	0-15
баллов	
<i>Оценивается профессиональное использование ингредиентов (материалов).</i>	
Художественное и профессиональное исполнение/ креативность	0-10
баллов	
<i>Качество работы согласно этическим и эстетическим нормам.</i>	
Общее впечатление, презентация. Рекламный эффект/стимулирование продаж	0-10
баллов	
<i>Общее впечатление от работы должно быть положительным, воодушевляющим. Оценивается новизна идей и оригинальность их воплощения. Причем новый и творческий подход к работе должен быть очевиден.</i>	
Итого Макс количество	50 баллов

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ/УСЛОВИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ.

- Организаторы соревнований предоставляют участнику для выступления рабочее место, которое оборудовано технологическим оборудованием.
- Участники выступают согласно расписанию. Участнику также необходимо предварительно зарегистрироваться у менеджера зоны. Непосредственно перед началом выступления при входе в зону соревнования, участнику сообщается номер рабочего места. Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения менеджера зоны.
- Время, указанное в условиях выбранного класса, должно строго соблюдаться.
- **Продукты, посуду, инвентарь и прочие атрибуты для выступления обеспечивают сами участники.**
- Для подачи блюд участники используют собственные тарелки.
- Готовые изделия выставляются для оценки жюри и на обозрение публики. Жюри проставляет баллы.
- **ВНИМАНИЕ: По окончании выступления участник в обязательном порядке должен убрать рабочее место. При оценке судьи будут учитывать состояние кухни, после того как работа в ней завершена, а также соблюдение правил гигиены во время выступления.**
- Все изделия должны сопровождаться технологической картой и «карточкой участника». «Карточка участника» должна содержать следующую информацию: название учебного заведения, курс обучения, специальность, ФИО. Карты должны находиться рядом с блюдом/изделием, выставленным для жюри.
- Участник может быть дисквалифицирован либо может быть снижена оценка за работу, если на кухне присутствуют посторонние помощники в официально назначенное для выступления время либо не соблюдаются правила гигиены.

- **ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКТАМ:** участники должны использовать только собственные свежие натуральные ингредиенты; участники несут ответственность за качество готовых блюд/изделий предоставляемых на дегустацию жюри. Все продукты, используемые участниками, проверяются жюри перед началом соревнований и должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам.
- Участник должен соблюдать **Общие правила соревнований.**

Организаторы не несут ответственность за сохранность изделий и другой собственности участников во время выставки!

Определение победителей.

Победители определяются по количеству набранных баллов.

Подача заявок и оплата регистрационного взноса - ЗАЯВКИ НА УЧАСТИЕ ПРИНИМАЮТСЯ ДО 1 МАРТА 2023 (АНКЕТА-ЗАЯВКА ПРИЛАГАЕТСЯ).

Оплата регистрационного взноса осуществляется на основании счета, выставяемого Оргкомитетом.

Регистрационный взнос:

- Соревнования учащихя - 2000 рублей 1 человек.

В случае отказа от участия в соревнованиях, регистрационные взносы не возвращаются. (Деньги идут на покрытие орг. расходов).

Всю необходимую дополнительную информацию о подготовке, порядке проведения соревнований можно получить в офисе «Сибирской Ассоциации Гостеприимства»

Заявки отправляются на электронную почту: krassag@mail.ru.

Руководитель проекта Максимова Ирина Валентиновна +7 902 923 79 15

Менеджер проекта Кириллова Анастасия Леонидовна +7 950 991 83 78

ЗАЯВКА

На участие в краевом конкурсе профессионального мастерства по профессии

«ПОВАР»

07 апреля 2023 г.

Необходимо разборчиво заполнить все пункты от руки печатными буквами или на компьютере

ФИО участника/ телефон	
ФИО ответственного за участие/телефон	

ОПЛАТА: *указываются реквизиты для оформления договора и счета, какой организацией будет производиться оплата. При оплате как физическое лицо указываются паспортные данные.*

Организация:	
Юридический адрес:	
Фактический адрес:	
Полное наименование банка:	
Расчетный счет:	
БИК:	
ИНН/КПП	
ФИО руководителя/должность:	
Действует на основании:	
Телефон:	
Факс:	
e-mail:	

Подпись _____ Дата _____

