

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

ФОРМУЛА СОРЕВНОВАНИЙ

Дата проведения:	6 апреля 2023 года
Место проведения	Кулинарное Пространство FORRESTO Красной Армии 10, стр. 5, Красноярск
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 , web-сайт: www.gostepriimstvo24.ru

Юниоры – кондитеры оформляют торт, из готовых полуфабрикатов: бисквита и крема.

ТЕМА: «ТОРТ НА ШКОЛЬНЫЙ ВЫПУСКНОЙ».

Дополнительные ингредиенты для оформления и украшения, участники используют свои. Стиль, покрытие и украшения по выбору участника. **Все элементы декорации, сборка и украшение конкурсных изделий осуществляются участниками в ходе соревнования.** Участник изготавливает в рабочем боксе, по 1 экземпляру все элементы декора, используемые для оформления торта (марципан, шоколад, карамель, и т.п.). Часть торта должна быть представлена в разрезе для жюри (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом).

Разрешается заранее приготовить карамель, шоколад, но элементы декорации должны моделироваться на месте. Допускается использование силиконовых форм, шаблонов или трафаретов.

Время работы 2 часа.

***Примечание:**

- ✓ **БИСКВИТНАЯ ОСНОВА ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНО. КРУГЛАЯ, D=19 CM. ОСНОВА ДОЛЖНА БЫТЬ ОДНА.**
- ✓ **КРЕМ ГОТОВИТСЯ И ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ ОРГАНИЗАТОРАМИ. КРЕМ БЕЛОГО ЦВЕТА 0,4 КГ.**

Критерии судейства

Презентация/инновация 0-10 баллов

Оценивается аппетитность торта, изящная подача, современный стиль.

Правильное профессиональное приготовление 0 – 10 баллов

Правильное использование (выполнение) базовых техник в соответствии с современными кондитерскими тенденциями. Мастерство исполнения, трудоемкость.

Соответствие тематике 0 – 5 баллов

Организация рабочего места и внешний вид участника 0-5 баллов.

Максимально возможное количество баллов – 30.

Важная информация/условия для участников.

- Организаторы соревнований предоставляют участнику для выступления рабочее место, которое оборудовано технологическим оборудованием.
- Участники выступают согласно расписанию. Время, указанное в условиях выбранного класса, должно строго соблюдаться.
- **Продукты, посуду, инвентарь и прочие атрибуты для выступления обеспечивают сами участники.**
- 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 «карточкой участника». «Карточка участника» должна содержать следующую информацию: название учебного заведения, курс обучения, специальность, ФИО. Карточка должна 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.

Подача заявок и оплата регистрационного взноса

- ЗАЯВКИ НА УЧАСТИЕ ПРИНИМАЮТСЯ ДО 15 МАРТА 2023 (АНКЕТА-ЗАЯВКА ПРИЛАГАЕТСЯ).

Оплата регистрационного взноса осуществляется на основании счета, выставяемого Оргкомитетом.

Регистрационный взнос:

- **2000 рублей 1 чел., 1-номинация.**

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

ЗАЯВКА
е профессионали
«КОНДИТЕР»
6 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 _____
М.П. _____