

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

**ФОРМУЛА СОРЕВНОВАНИЙ**

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Дата проведения:</b> | <b>5 апреля 2023 года</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Место проведения</b> | <b>МВДЦ «Сибирь», г. Красноярск, ул. Авиаторов, 19</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Оргкомитет</b>       | «Сибирская Ассоциация Гостеприимства»<br>660041, г. Красноярск, ул. Курчатова, 1 «А», оф. 73-74.<br>Телефон: +7(391)246-35-45<br>E-mail: <a href="mailto:krassag@mail.ru">krassag@mail.ru</a> , <a href="mailto:gostepriimstvo@gmail.com">gostepriimstvo@gmail.com</a> ,<br>web-сайт: <a href="http://www.gostepriimstvo24.ru">www.gostepriimstvo24.ru</a> |

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

**БИСКВИТНАЯ ОСНОВА, КРЕМ ГОТОВИТСЯ И ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ (БИСКВИТ D=19 СМ, КРЕМ БЕЛОГО ЦВЕТА 0,4 КГ) ОРГАНИЗАТОРАМИ.**

**ТЕМА: «ТОРТ НА ШКОЛЬНЫЙ ВЫПУСКНОЙ».**

Дополнительные ингредиенты для оформления и украшения, участники используют свои. Стил, 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.

Высота торта не ограничена.

**\*Примечание:**

✓ Допускается использование заранее приготовленного бисквита и др. теста требующего большего времени в приготовлении, в том числе готовых элементов декора из теста.

✓ Изделия находятся в экспозиции до конца выставочного дня, согласно расписанию соревнований.

✓ Организаторы могут также убрать торт раньше указанного времени по своему усмотрению.

**\*Примечание:**

✓ Бисквитная основа без внешнего оформления (с начинкой или без) может быть только круглой, диаметром не более 19 см. Основа должна быть одна.

**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. Участнику также необходимо за 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.**
- 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.
- **Участник должен соблюдать Общие правила соревнований.**

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

### **Судейство и 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, выставляемого 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](mailto:krassag@mail.ru).

Руководитель проекта Максимова Ирина Валентиновна +7 902 923 79 15

Менеджер проекта Кириллова Анастасия Леонидовна +7 950 991 83 78

## На участие в краевом конкурсе профессионального мастерства по профессии

**5 апреля 2023 г.**

|                                              |  |
|----------------------------------------------|--|
| <b>ФИО участника/ телефон</b>                |  |
| <b>ФИО ответственного за участие/телефон</b> |  |

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

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_  
М.П. \_\_\_\_\_