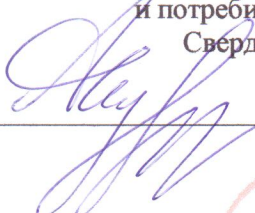


УТВЕРЖДАЮ:  
Министр агропромышленного комплекса  
и потребительского рынка  
Свердловской области

  
А.А. Кузнецова



# Гастрономический фестиваль "Евразия ФЕСТ 2024"

## ПАСПОРТ ПРОЕКТА

<b>События фестиваля</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Девятый молодежный конкурс по кулинарии и сервису</li><li>❖ Восьмой областной конкурс кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду – достойное качество питания»</li><li>❖ Городской Фестиваль «Народное единство»</li></ul>
<b>Тема фестиваля</b>	Гастрономический фестиваль «Евразия ФЕСТ» является ключевым мероприятием Фестиваля мероприятий, посвященных международному Дню Повара. Основные темы Гастрономического фестиваля «Евразия ФЕСТ»: Год Семьи, 90-летие Свердловской области
<b>Участники фестиваля</b>	Фестиваль является открытым. К участию приглашаются специалисты индустрии питания Свердловской области, школьники, студенты и преподаватели профильных образовательных учреждений Свердловской области, УрФО и других регионов России, творческие коллективы
<b>Дата и место проведения</b>	<b>18 октября 2024 года</b> ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания «Кулинар» (г. Екатеринбург, ул. Луначарского, 128).
<b>Организаторы</b>	Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области, Ассоциация кулинаров Свердловской области, Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области, ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания «Кулинар»
<b>Жюри</b>	Судейство соревнований осуществляет бригада жюри международного уровня. В состав судейской бригады входят специалисты высокого класса, профессионалы и эксперты отрасли
<b>Контактная информация</b>	8(343) 312-00-07 (доб. 340) <a href="mailto:o.mekerova@egov66.ru">o.mekerova@egov66.ru</a> ; <a href="mailto:e.bugaenko@egov66.ru">e.bugaenko@egov66.ru</a>  Городской Фестиваль «Народное единство» - Королев Александр Павлович (343)367-26-64 <a href="mailto:kulinar_praktika@bk.ru">kulinar_praktika@bk.ru</a>
<b>Дополнительная информация</b>	Приложение к паспорту проекта: -Программа мероприятий фестиваля -Положение и условия участия в событиях фестиваля

**Заявки на участие направлять до 11 октября 2024 года в Оргкомитет**





# Гастрономический фестиваль "Евразия ФЕСТ 2024"

## ПРОГРАММА ФЕСТИВАЛЯ

Место проведения  
фестиваля:

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания «Кулинар»  
г. Екатеринбург, ул. Луначарского, 128

18 октября 2024 г.

### Основные события фестиваля:

- ❖ Девятый молодежный конкурс по кулинарии и сервису
- ❖ Восьмой областной конкурс кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду – достойное качество питания»
- ❖ Городской Фестиваль «Народное единство»

### Регламент проведения мероприятий

Регистрация участников фестиваля, сбор гостей	<b>8:30-9:30</b>
Открытие фестиваля «Евразия ФЕСТ 2024»	<b>10:00-10:30</b> Актовый зал 4 этаж
<b>ДЕВЯТЫЙ МОЛОДЕЖНЫЙ КОНКУРС ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ</b> МАСТЕР ПИЦЦЫ – практические соревнования с дегустацией СЕРВИС КЛАСС - практические соревнования по сервису	<b>11:00-15:00</b> Производственные лаборатории 2 этаж Актовый зал 4 этаж
<b>ВОСЬМОЙ ОБЛАСТНОЙ КОНКУРС КУЛИНАРОВ ПО РАБОЧЕМУ (КОРПОРАТИВНОМУ) ПИТАНИЮ «ДОСТОЙНОМУ ТРУДУ – ДОСТОЙНОЕ КАЧЕСТВО ПИТАНИЯ»</b> Практический класс. Индивидуальные соревнования с дегустацией	<b>11:00-15:00</b> Производственные лаборатории 2 этаж
<b>ГОРОДСКОЙ ФЕСТИВАЛЬ «Народное единство»</b>	<b>11:00-15:00</b> Актовый зал 4 этаж
<b>ТОРЖЕСТВЕННОЕ НАГРАЖДЕНИЕ УЧАСТНИКОВ И ПОБЕДИТЕЛЕЙ И ФЕСТИВАЛЯ</b>	<b>16:00</b> Актовый зал 4 этаж

**Возможны изменения в программе фестиваля до 15 октября 2024 года**





# Гастрономический фестиваль "Евразия ФЕСТ 2024"

гастрономический фестиваль



## ДЕВЯТЫЙ МОЛОДЕЖНЫЙ КОНКУРС ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

### ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- ✓ Девятый молодежный конкурс по кулинарии и сервису (далее – Конкурс) проводится в рамках празднования Международного Дня повара.
- ✓ Цель проведения Девятого молодежного конкурса по кулинарии и сервису (далее – Конкурс) – обеспечение реализации государственной политики в области здорового питания, определение перспективных тенденций и направлений развития индустрии питания.
- ✓ Проведение Конкурса ориентировано на совершенствование профессионального мастерства работников отрасли общественного питания, культуры обслуживания, выявление лидеров в сфере общественного питания, а также на обмен опытом, повышение престижа и значимости профессии, помощь в профессиональной ориентации молодежи и привлечение кадров в сферу общественного питания.
- ✓ Конкурс состоит из двух номинаций:  
**МАСТЕР ПИЦЦЫ** – практические соревнования с дегустацией;  
**СЕРВИС КЛАСС** – практические командные соревнования по сервису.
- ✓ К участию в конкурсных номинациях приглашаются команды студентов профессиональных образовательных учреждений: колледжей, вузов, готовящих специалистов для индустрии гостеприимства (услуги, общественное питание), а также молодежные команды из специалистов в возрасте до 23 лет, осуществляющие профессиональную деятельность в отрасли общественного питания.
- ✓ Каждая номинация является самостоятельным конкурсным заданием. Образовательные учреждения (молодежные объединения) могут выставить команды для участия в любой из представленных номинаций, выступить в нескольких номинациях и/или выставить более одной команды для участия в номинации.
- ✓ В соответствии с Указом Президента России 2024 год объявлен Годом семьи, поэтому во всех номинациях данного Конкурса введена дополнительная категория участников - «Семейная команда». Команда участников может быть сформирована из членов семьи, одному из которых менее 23 лет. Участники категории «Семейная команда» выполняют на общих условиях те же конкурсные задания.



✓ Организатором Конкурса является Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области (далее – Министерство).

✓ Судейство осуществляет бригада профессионального жюри, большинство из которых имеют опыт международного судейства, рестораторы, эксперты индустрии питания.

✓ Заявки на участие в Конкурсе принимаются до **11 октября 2024 года** и подлежат регистрации в день подачи. С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника. Заявка подается в Оргкомитет по установленной форме на электронную почту, указанную в паспорте проекта, или лично в Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области, по адресу: г. Екатеринбург, ул. Р. Люксембург, 60, кабинет 320. **Форма заявки прилагается.**

✓ Участие в конкурсе без регистрационного взноса.

✓ Участники выступают в поварской форме (куртка, брюки/юбка черного цвета, или любого цвета одинакового для всей команды, головной убор). Джинсы, кроссовки – не допускаются.



## **НОМИНАЦИЯ «МАСТЕР ПИЦЦЫ», практические соревнования с дегустацией**

✓ Конкурс в номинации «Мастер пиццы» проводится в форме командных соревнований с дегустацией.

✓ Максимальное количество команд в смене – 5. Количество смен в Конкурсе зависит от набранного количества команд, но не более трех.

✓ Каждая команда состоит из 2 человек. Распределение заданий между участниками команды, определение статуса участника в команде (капитан команды/шеф-повар, повар/помощник повара) осуществляется членами команды самостоятельно.

✓ Для практических соревнований в номинации «Мастер пиццы» оборудуются пять рабочих мест для командного участия.

✓ Каждое рабочее место оснащено: стол производственный 1 шт.; стол производственный с холодильным шкафом 1 шт.; ванна моечная односекционная 1 шт.; весы настольные электронные 1 шт.; плита электрическая индукционная двухкомфорочная 1 шт.; пароконвектомат электрический 1 шт.; миксер настольный планетарный 1 шт.; печь для пиццы электрическая с расстоечным шкафом Moretti Forni S50I C30VP 1 шт., лопата для пиццы круглая 1 шт., сетка для пиццы круглая, доска для пиццы с делением на 8 слайсов, нож для пиццы.

✓ Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь, посуду и прочие аксессуары, в том числе для демонстрации конкурсных работ участники Конкурса обеспечивают **самостоятельно**.

✓ Организаторы предоставляют участникам Конкурса средства для уборки рабочих мест (моющие и чистящие средства, губки, салфетки, мусорные мешки).

✓ Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный Организаторами и Партнерами. По окончании соревнований проводится осмотр предоставленного инвентаря и оборудования.

✓ Участники Конкурса несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь, предоставленные Организаторами.

### **Порядок проведения и конкурсные задания**

Участник номинации «Мастер пиццы» должен:

Приготовить тесто; Знать состав классических начинок; Сочетать соусы; Уметь сочетать ингредиенты; Уверенно обращаться с продуктами и кухонными приборами;



Работать с современным оборудованием; Знать все необходимые правила и нормы, действующие в сфере общественного питания.

✓ Задание для участников Конкурса (далее – блюда):

- пицца «Маргарита»;
- пицца «Пепперони»;
- авторская пицца.

✓ Каждая пицца готовится в одном экземпляре. Диаметр пиццы должен составлять 33 см, вес в пределах от 350 до 500 грамм.

✓ Время, отведенное на выполнение конкурсного приготовления блюд, составляет 90 минут. Старт участников Конкурса одновременный. При полной готовности всех блюд участник Конкурса подает сигнал, и передает через волонтеров одновременно все приготовленные блюда на оценку жюри. За подачу блюд позже установленного времени начисляются штрафные баллы. За блюда, приготовленные в более короткий срок, баллы не добавляются.

✓ Блюда готовятся из продуктов, принадлежащих участникам Конкурса. За время, отведенное для выполнения конкурсного задания участники должны приготовить тесто, начинку для пиццы, соусы. Использование готовых полуфабрикатов не допускается. Осмотр продуктов, принесенных участниками Конкурса, осуществляет конкурсная комиссия до начала соревнований.

✓ Принесенные продукты могут быть заранее вымыты, но не очищены и не нарезаны.

✓ На все блюда должны быть оформлены технико-технологические карты (далее – ТТК). Участники Конкурса должны уметь читать ТТК и использовать их в работе.

✓ Приготовленные пиццы подаются членам жюри на собственных блюдах или специальной доске **в не нарезанном виде**.

✓ Участник представляет блюда членам жюри, которые оценивают внешний вид, диаметр и вес блюд. После этого разрезают пиццу на куски, и передают членам жюри на дегустацию.

✓ Презентацию пиццы осуществляет капитан команды/шеф-повар, пицца должна быть представлена непосредственно участником. Отвечать на вопросы членов жюри разрешается совместно.

✓ Посуда участников Конкурса должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов. Организаторы не несут ответственности за утерю инвентаря, посуды и прочих принадлежностей участников Конкурса.

✓ Организаторы предоставляют участникам Конкурса возможность воспользоваться услугами волонтеров (студентов профессиональных образовательных учреждений) в количестве одного человека на 1 рабочее место.

✓ Оценка блюд предполагает дегустацию членами жюри, поэтому участники Конкурса должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:

– продукты питания должны храниться при температуре не выше +4°C в закрытых лотках или контейнерах с крышками, продукты не должны находиться при температуре 65°C дольше двух часов;

– запрещается совместное хранение сырых продуктов и продуктов готовых к употреблению;

– к готовым к употреблению продуктам участники Конкурса не должны прикасаться голыми руками, для этого используются перчатки;

– участники Конкурса несут ответственность за качество готовых блюд, предоставляемых на дегустацию членам жюри.

✓ По окончании выступления участник Конкурса должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование.



✓ При оценке конкурсных работ члены жюри будут учитывать внешний вид, качество выпечки, вкусовые сочетания начинок, соблюдение технологического процесса, аккуратность, состояние рабочих мест, соблюдение правил гигиены.

### Судейство, порядок определения и награждения победителей Конкурса

✓ Итоги Конкурса члены жюри подводят коллегиально, путем подсчета поставленных участнику Конкурса баллов за каждое блюдо отдельно и дальнейшего вычисления средней итоговой оценки.

✓ Решение членов жюри оформляется итоговым протоколом.

✓ Победители Конкурса определяются по наибольшей сумме набранных баллов.

### Критерии оценки конкурсных заданий:

<b>Соответствие заявленным критериям</b> <i>диаметр пиццы, вес пиццы</i>	<b>0-10</b> баллов
<b>Презентация</b> (подача) <i>внешний вид блюда, округлость формы, окраска краев (бортиков), равномерность заполнения круга аппетитность</i>	<b>0-15</b> баллов
<b>Мастерство</b> (степень творчества) <i>разумное сочетание ингредиентов, применение новых технологий, сложность приготовления блюд</i>	<b>0-15</b> баллов
<b>Профессионализм</b> <i>организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, рациональное использование продуктов</i>	<b>0-10</b> баллов
<b>Вкус</b> <i>вкус, аромат, гармоничность в подборе продуктов</i>	<b>0-50</b> баллов

Максимальная оценка составляет **100 баллов**. Дробные оценки не выставляются.

✓ Все участники Конкурса награждаются дипломами. Победителям, занявшим первое, второе и третье места вручаются медали и дипломы.

✓ Организаторы проводят награждение победителей в торжественной обстановке при участии средств массовой информации.

✓ Участники Конкурса должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде.

✓ Информация о проведении Конкурса и итоговый протокол размещаются на официальном сайте Министерства в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» в срок не позднее до 25 октября 2024 года.

### Регламент проведения Конкурса\*:

<b>8.30-9.30</b>	Сбор и регистрация участников Конкурса
<b>10.00-10.30</b>	Общее построение участников Конкурса. Торжественное открытие Фестиваля
<b>10.30-11.00</b>	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и правилах работы с электрооборудованием. Мастер-класс по приготовлению пиццы
<b>11.00-15.00</b>	Выполнение конкурсных заданий, (количество смен определяется в зависимости от числа участников Конкурса)
<b>15.00-15.30</b>	Подведение итогов Конкурса, определение победителей
<b>16.00-16.30</b>	Награждение участников Конкурса и победителей

\* указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества поданных заявок и иных мероприятий Фестиваля.





## Номинация СЕРВИС-КЛАСС - практические командные соревнования по сервису

Количество команд, допущенных к участию в **Сервис-классе** ограничено.

Команда состоит из 2-х человек: два официанта или официант и помощник официанта. Соревнования в данном классе состоят из двух этапов:

### **1 этап: Сервировка стола (*set the table*)**

Все заявленные к участию команды по сигналу членов жюри стартуют одновременно. Продолжительность этапа 10 минут. Участники команды вместе или один из участников сервирует стол на четыре персоны в соответствии с выбранным меню.

По истечении указанного времени жюри останавливают сервировку. Если участники не закончили сервировку полностью, жюри назначает дополнительное время – количество дополнительно затраченного времени соответствует количеству штрафных баллов.

Стол и стулья предоставляются организаторами, при этом участники могут использовать собственную мебель. Приборы, посуду, текстиль и элементы оформления участники подбирают самостоятельно по своей теме.

### **2 этап: Презентация**

Продолжительность презентации не более 5-7 минут. Участники представляют выбранную тематику стола, презентуют меню и дают краткую характеристику выбранных блюд и напитков, обосновывают соответствие меню выбранной теме, комментируют основные принципы оформления и сервировки стола.

В ходе презентации жюри могут предложить участникам решение ситуационных задач. Конкурсанты должны предложить корректные, верные, остроумные решения проблем с минимальными потерями для гостя, предприятия и самого официанта.

### **Критерии оценки в номинации «Сервис-класс»**

- Соблюдение последовательности и правил сервировки (в процессе подготовки стола);
- Соответствие сервировки предложенному меню;
- Технические аспекты сервировки стола (расположение посуды, приборов, бокалов и т.д.);
- Оформление (применимость к практике, общее впечатление);
- Стиль работы, внешний вид участника (манера двигаться, держаться, культура поведения);
- Скорость работы (*оценка критерия см. 1 этап конкурса*);
- Общее впечатление от обслуживания;
- Умение общаться с гостем, разрешить ситуацию, в том числе нестандартную;
- Соблюдение (знание) технологии подачи напитков, выбор посуды, розлив напитков;
- Презентация меню, соответствие выбранной тематике.

За каждый критерий члены жюри могут поставить от **0 до 10 баллов**.

**Максимальная оценка в номинации «Сервис-класс» - 100 баллов.**

### **Регламент номинации «Сервис-класс» \*:**

Сбор и регистрация участников	<b>8.30-9.30</b>
Подготовка к конкурсу	<b>9.00-10.00</b>
Соревнования команд и работа жюри	<b>11.00-15.00</b>
Подведение итогов	<b>15.00-15.30</b>
Награждение участников и победителей	<b>16.00-17.00</b>

\* указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества поданных заявок.





## АНКЕТА-ЗАЯВКА ДЕВЯТЫЙ МОЛОДЕЖНЫЙ КОНКУРС ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ

*\*Необходимо отметить выбранную категорию для участия в конкурсе*

	Отметка*
Номинация <b>МАСТЕР ПИЦЦЫ</b> , командное участие (с дегустацией)	
Номинация <b>СЕРВИС КЛАСС</b> практические командные соревнования по сервису	

Муниципальное образование \_\_\_\_\_  
(город, район):  
Образовательное учреждение \_\_\_\_\_  
/команда

### Данные участников команды:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество, год рождения	Специальность, квалификация	Награды и участие в профессиональных соревнованиях
1.			
2.			

Полное наименование организации (образовательного учреждения):	
Адрес, телефон, e-mail организации:	
Ф.И.О. руководителя организации:	
Ф.И.О. и телефон контактного лица для оперативной связи:	

### Согласие на обработку персональных данных

Я, \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

даю Организационному комитету согласие на обработку своих персональных данных для участия в Девятом областном молодежном конкурсе по кулинарии и сервису, приуроченному к Международному Дню повара — 2024, на период проведения мероприятия.

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(а), не возражаю против обработки моих персональных данных и причисления их к общедоступным:

\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_ / « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.  
(подпись) (фамилия и инициалы)

(фамилия, имя, отчество)





# Гастрономический фестиваль "ЕврАзия ФЕСТ 2024"



## Восьмой областной конкурс кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду – достойное качество питания»

### Глава 1 Общие положения

- Областной конкурс кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания» (далее – Конкурс) проводится в рамках празднования Международного Дня повара, и в целях повышения престижа рабочих профессий, совершенствования профессионального мастерства участников Конкурса, а также популяризации профессии «повар».

- Задачи Конкурса: своевременное и качественное выполнение производственных задач; стимулирование рационализаторской работы; развитие наставничества и воспитание корпоративной культуры производства; совершенствование форм и методов подготовки рабочих кадров; распространение передовых методов и приемов труда; выявление и награждение лучших специалистов отрасли.

- В Конкурсе принимают участие:
  - специалисты отрасли общественного питания, работающие в предприятиях Свердловской области, имеющие стаж работы по профессии «повар» не менее одного года;

- Организатором Конкурса является Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области (далее – Министерство).

- Дата проведения и место проведения Конкурса: 18 октября 2024 года на площадке ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания «Кулинар», г. Екатеринбург, ул. Луначарского, 128.

### Глава 2. Организация и условия проведения Конкурса

- Для участия в Конкурсе в срок до 11 октября 2024 года в Министерство направляются заявка на участие в Конкурсе и согласие на обработку персональных данных, составленные по форме согласно приложению № 1 к настоящему Положению (далее – Заявка).

- Заявки направляются на электронную почту [o.mekerova@egov66.ru](mailto:o.mekerova@egov66.ru)



или предоставляются в Министерство по адресу: г. Екатеринбург, ул. Розы Люксембург, 60, кабинет 320.

- Заявки регистрируются в день поступления в Министерство, и подавшие Заявку приобретают статус участника Конкурса.

- Участники Конкурса выступают в собственной профессиональной одежде: поварской китель, брюки, фартук, поварской колпак, специальная закрытая обувь, одноразовые перчатки. На дату проведения Конкурса участники Конкурса должны иметь действующие медицинские книжки.

- Для соревнований оборудуются пять индивидуальных рабочих мест.

- На каждом рабочем месте устанавливаются: пароконвектомат электрический, плита электрическая индукционная, микроволновая печь, шкаф холодильный среднетемпературный, миксер настольный планетарный, весы настольные электронные, столы производственные, стеллажи производственные, ванна моечная.

- Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь, посуду и прочие аксессуары, в том числе для демонстрации конкурсных работ, участники Конкурса обеспечивают **самостоятельно**.

- Блюда готовятся из продуктов, принадлежащих участникам Конкурса.

- Организаторы предоставляют участникам Конкурса средства для уборки рабочих мест (моющие и чистящие средства, губки, салфетки, мусорные мешки).

- Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный организаторами и партнерами. В конце соревнований проводится осмотр предоставленного инвентаря и оборудования.

- Участники Конкурса несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь, предоставленные Организаторами.

### **Глава 3. Порядок проведения Конкурса и конкурсные задания**

- Конкурс проходит в формате индивидуальных практических соревнований с дегустацией.

- В зависимости от количества участников Конкурса соревнования могут быть организованы посменно, в соответствии со стартовым протоколом.

- Тематика конкурсных заданий – **«Кулинарные шедевры блюд из рыбы и морепродуктов»**.

- В ходе соревнований участники Конкурса готовят:

- закуску (горячую или холодную) в индивидуальной подаче;

- основное горячее блюдо в индивидуальной подаче.

- Каждое блюдо готовится в количестве трех порций .из расчета: две порции – для дегустации членами конкурсной комиссии, одна порция – для демонстрации зрителям.

- Время, отведенное на приготовление блюд, составляет 120 минут. Старт участников Конкурса с интервалом в пять минут. При полной готовности всех блюд участник Конкурса подает сигнал и передает через волонтеров одновременно все приготовленные блюда на оценку конкурсной комиссии.



- Блюда готовятся из продуктов, принадлежащих участникам Конкурса. Использование готовых полуфабрикатов не допускается. Осмотр продуктов, принесенных участниками Конкурса, осуществляет конкурсная комиссия до начала соревнований.

- Принесенные продукты могут быть заранее вымыты, но не очищены и не нарезаны:

- рыба может быть очищенной от чешуи и выпотрошенной, но не разделанной на филе (должна быть представлена до начала соревнования конкурсной комиссии целой – с головой или без, но на костях);

- мясо/птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, кости могут быть разделены на кусочки, филе – не порционное, не нарезанное, допускается использование мяса в виде фарша;

- моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными; ракообразные должны быть сырыми или вареными, но в панцире;

- при использовании бульонов – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.) предоставляется конкурсной комиссии до начала соревнований в виде горячих или холодных образцов; допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-глас»);

- фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть приготовлено заранее, но оно не должно быть в состоянии готового соуса;

- допускается использование заранее приготовленного теста различных видов;

- элементы декора и украшение конкурсных изделий делаются участниками в ходе соревнования в пределах рабочей зоны.

- Организаторы предоставляют участникам Конкурса возможность воспользоваться услугами волонтеров (студентов профессиональных образовательных учреждений) в количестве одного человека на 1 рабочее место.

- На все блюда должны быть оформлены технико-технологические карты. Перед началом соревнований участники Конкурса передают конкурсной комиссии технико-технологические карты на блюда, второй экземпляр используется участниками в работе.

- Приготовленные блюда подаются и демонстрируются на классических белых тарелках. Рекомендованный диаметр 28-30 см с плоскими бортиками. Посуда участников Конкурса должна соответствовать современным стандартам безопасности. Организаторы не несут ответственности за утерю инвентаря, посуды и прочих принадлежностей участников Конкурса.

- Для демонстрации приготовленных блюд устанавливаются экспозиционные столы. Демонстрационное блюдо должно иметь карточку (размером 15\*10 см), содержащую следующую информацию: название блюда, имя и фамилия участника Конкурса, наименование муниципального образования.

- Оценка конкурсных работ предполагает дегустацию членами конкурсной комиссии, поэтому участники Конкурса должны неукоснительно



следовать основным правилам действующего санитарного законодательства:

– продукты питания должны храниться при температуре не выше +4°C в накрытых лотках или контейнерах с крышками;

– продукты не должны находиться при температуре 65°C дольше двух часов;

– запрещается совместное хранение сырых продуктов и продуктов готовых к употреблению;

– к готовым к употреблению продуктам участники Конкурса не должны прикасаться голыми руками, для этого используются щипцы, палочки, пинцеты или перчатки, использование перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи - при смене продукта перчатки необходимо заменить;

– участники Конкурса несут ответственность за качество готовых блюд, предоставляемых на дегустацию членам конкурсной комиссии.

• При оценке члены конкурсной комиссии будут учитывать состояние рабочих мест, и соблюдение правил гигиены во время выступления.

• По окончании выступления участник Конкурса должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование.

• **Регламент проведения Конкурса\*:**

<b>8.30-9.30</b>	Сбор и регистрация участников Конкурса и гостей
<b>10.00-10.30</b>	Общее построение участников Конкурса
<b>10.30-10.45</b>	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и правилах работы с электрооборудованием
<b>11.00-15.00</b>	Приготовление конкурсных заданий, (количество смен определяется в зависимости от числа участников Конкурса)
<b>15.00-15.30</b>	Подведение итогов Конкурса, определение победителей
<b>16.00</b>	Награждение участников Конкурса и победителей

\* указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества поданных заявок и иных мероприятий.

**Глава 4. Судейство, порядок определения и награждения победителей**

• Состав конкурсной комиссии формируется из числа специалистов, имеющих практический опыт судейства кулинарных соревнований согласно приложению № 2 к настоящему Положению.

• Итоги Конкурса члены конкурсной комиссии подводят коллегиально, путем подсчета поставленных участнику Конкурса баллов в двух этапах. Решение членов конкурсной комиссии оформляется итоговым протоколом.

• Победители Конкурса определяются по наибольшей сумме набранных баллов.



• <u>Критерии оценки конкурсных заданий:</u>	
<b>Профессионализм</b>	<b>0-10</b>
<i>организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, рациональное использование продуктов</i>	баллов
<b>Мастерство (инновация)</b>	<b>0-25</b>
<i>применение новых технологий, сложность приготовления блюд</i>	баллов
<b>Презентация (подача)</b>	<b>0-15</b>
<i>внешний вид блюда, цветовая гамма, форма подачи, соразмерное размещение, привлекательность, аппетитность</i>	баллов
<b>Вкус</b>	<b>0-50</b>
<i>вкус, аромат, гармоничность в подборе продуктов</i>	баллов

Оценивается каждое блюдо, средняя общая оценка выводится в целом за комплекс блюд (основное горячее блюдо и закуска).

Максимальная оценка составляет **100 баллов**. Дробные оценки не выставляются.

- Все участники Конкурса награждаются дипломами. Победителям, занявшим первое, второе и третье места вручаются кубки, медали, дипломы и сертификаты от партнеров Конкурса.

- Организаторы Конкурса проводят награждение победителей в торжественной обстановке при участии средств массовой информации.

- Участники Конкурса должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде.

- Информация о проведении Конкурса и итоговый протокол размещаются на официальном сайте Министерства в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» в срок до 21 октября 2024 года.





**Заявка  
на участие в Восьмом областном конкурсе кулинаров по рабочему (корпоративному)  
питанию «Достойному труду - достойное качество питания» в 2024 году**

от \_\_\_\_\_ 2024 г.  
(число, месяц)

Муниципальное образование (город, район): \_\_\_\_\_

**Данные участников:**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество, год рождения	Должность, контактный телефон	Награды и участие в профессиональных соревнованиях
1.			
Полное наименование предприятия (юридическое и фактическое):			
Адрес, телефон, e-mail организации:			
Ф.И.О. руководителя организации:			
Ф.И.О. и телефон контактного лица для оперативной связи:			

**Согласие на обработку персональных данных**

Я, \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

даю Организаторам Конкурса согласие на обработку своих персональных данных для участия в Восьмом областном конкурсе кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания» в 2024 году.

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлен(ы), не возражаю (ем) против обработки персональных данных и причисления их к общедоступным:

\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_ / « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.  
(подпись) (Фамилия и инициалы)



**Состав конкурсной комиссии  
«Достойному труду - достойное качество питания» в 2024 году**

1. Пономарев  
Аркадий Сергеевич – Президент Ассоциации кулинаров и рестораторов  
Свердловской области  
(по согласованию)
2. Пуляшева  
Любовь Павловна – Президент ассоциации кулинаров Свердловской области  
(по согласованию)
3. Сериков  
Александр Евгеньевич – генеральный директор ООО «Магазин  
«Торгоборудование»  
(по согласованию)

