

Согласовано  
Глава МО  
ГО Красноуфимск

В.В. Артемьевских

04 октября 2018 г.



Согласовано  
Глава МО  
Красноуфимский округ

О.В. Ряписов

04 октября 2018 года



Утверждаю

Директор МФ «КЦРП»

В.И. Алтынбаев

04 октября 2018 года



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о проведении межмуниципального конкурса профессионального мастерства среди поваров «Лучшие в профессии»

#### 1. Общие положения

1.1. Межмуниципальный конкурс профессионального мастерства среди поваров «Лучшие в профессии» (далее по тексту Конкурс) проводится в рамках реализации муниципальной подпрограммы 4 «Поддержка и развитие малого и среднего предпринимательства в городском округе Красноуфимск в 2014-2020 годах» и муниципальной программы «Создание условий для развития малого и среднего предпринимательства, хозяйствующих субъектов в сфере АПК, коллективного садоводства в МО Красноуфимский округ до 2024 года» и посвящен Всемирному Дню повара.

1.2. Настоящее Положение определяет цели, задачи, порядок проведения, оценочные процедуры и подведение итогов Конкурса.

1.3. Организаторы Конкурса:

- 1) Межмуниципальный фонд «Красноуфимский центр развития предпринимательства»;
- 2) администрация Муниципального образования ГО Красноуфимск;
- 3) администрация Муниципального образования Красноуфимский округ.

1.4. Финансирование организации и проведения Конкурса осуществляется в пределах целевых средств, предусмотренных в 2018 году муниципальными программами Администраций МО.

#### 2. Цели и задачи конкурса

2.1. Конкурс проводится с целью пропаганды и популяризации предпринимательской деятельности в сфере оказания услуг общественного питания.

2.2. Задачи Конкурса:

- повышение значимости и престижа профессии, обмен опытом;
- раскрытие среди поваров, лучших в профессии – людей высокопрофессиональных, талантливых;
- выявление профессиональных умений и навыков работников общественного питания;
- развитие здоровой конкуренции на потребительском рынке.

#### 3. Основные требования к участникам конкурса

3.1. Участниками Конкурса являются работники предприятий малого и среднего бизнеса, осуществляющие свою деятельность в сфере общественного питания на территории города Красноуфимск или Красноуфимского района. Возраст участника конкурса не ограничен.

3.2. Участники конкурса должны обладать достаточными знаниями технологии приготовления блюд и санитарии.

3.3. Участники выступают в профессиональной поварской одежде, Отличительные знаки, корпоративные эмблемы и эмблемы предприятия приветствуются.

#### **4. Порядок проведения Конкурса**

4.1. Конкурс проводится в рамках празднования профессионального праздника «Всемирный День повара» **8 ноября 2018 года в 14.00 часов в МБУ ЦКиД** по адресу: г. Красноуфимск, ул. Советская, 2

4.2. Конкурсные задания.

##### **Задание №1 «Визитная карточка предприятия»**

Участники конкурса представляют рекламу своего предприятия

Выполнение задания предусматривает выявление у конкурсантов следующих качеств: коммуникативность, умение убеждать, влиять на формирование вкуса потребителей, любовь к профессии, стремление поднять уровень обслуживания на своем рабочем месте.

Допустимы любые формы выполнения этого задания, группа поддержки. На выполнение задания отводится до 5 минут.

При оценке выполнения задания члены комиссии руководствуются следующими критериями:

- 1) оригинальность представления информации, **0 – 5 баллов;**
- 2) смысловое значение, **0 – 5 баллов;**
- 3) творчество, артистизм, **0 – 5 баллов;**
- 4) применение графических, звуковых и других специальных эффектов, **0–5 баллов.**

Максимальная оценка задания – **20 баллов.**

##### **Задание № 2 «Домашнее задание»**

Конкурсное задание состоит из 2 частей:

###### **1 Часть. «Бизнес-ланч»**

Участники презентуют комплексный обед, который включает:

- овощной салат или закуску, приготовленные по оригинальным рецептам (в порционной подаче);
- основное горячее блюдо с гарниром (в порционной подаче);
- мучное кондитерское изделие и мучное сдобное изделие/ или десерт и мучное сдобное изделие;
- напиток.

В качестве основного продукта для приготовления горячего блюда может использоваться мясо говядины, свинины, птицы, а так же рыба. Возможно использование морепродуктов.

Блюда должны быть оптимальными по цене, выходу, продуктовому набору и соответствовать необходимой калорийности.

Блюда готовятся из собственных продуктов участников, демонстрируются на посуде участников.

Участники оформляют экспозиционные столы, сервированные для комплексного обеда на 2 человек. При оформлении стола приветствуется фирменный стиль предприятия.

## **2 Часть. Авторское блюдо в банкетном исполнении/Фуршетные закуски.**

Участники выбирают задание во второй части на свое усмотрение из предложенных: авторское блюдо в банкетном исполнении или фуршетные закуски.

Авторское блюдо в банкетном исполнении готовится из расчета не менее чем на 6 персон. Изделие презентуется на декоративной тарелке/блюде, готовится горячим, выставляется холодным, при необходимости для экспозиции желируется/глазируется.

Фуршетные закуски участники готовят не менее 4 видов на 6 персон каждой. Закуски могут быть приготовлены холодными и горячими - поданы холодными, при необходимости для экспозиции желируются/глазируются.

В экспозициях работы сопровождаются табличкой с названием блюд, указанием состава основных продуктов и другой дополнительной информации.

### Критерии оценки:

1. **Композиция** (общее впечатление от оформления блюд, пракτικότητα, эстетичность, цветовое решение) **0- 5 баллов**
2. **Техника исполнения, профессионализм** (соответствие названия блюда рецепту, составу и способам приготовления, техника исполнения, чистота работы) **0- 5 баллов**
3. **Инновация** (использование новых продуктов, технологий, способов обработки) **0- 5 баллов**
4. **Подача/оформление** **0- 5 баллов**  
(органолептические свойства, пропорциональность)

Каждая из частей данного конкурса оценивается индивидуально. Максимальное количество баллов за каждую часть конкурса – **20 баллов**. **Максимальное суммарное количество баллов - 40**. Дробные оценки не выставляются.

### **Задание № 3 «Кулинарная викторина».**

Конкурсантам одновременно задаются вопросы, задача участников дать ответ быстрее своих соперников. За правильный ответ – 1 балл.

4.3. Заявка на участие в Конкурсе представляется в Межмуниципальный фонд «Красноуфимский центр развития предпринимательства» по адресу: г. Красноуфимск, ул. Куйбышева,6 или по эл.почте: [kcrp66@yandex.ru](mailto:kcrp66@yandex.ru) в срок до **25 октября 2018 года** (приложение к Положению).

## **5. Подведение итогов Конкурса**

5.1. Подведение итогов Конкурса проводит конкурсная комиссия,

которая утверждается приказом Межмуниципального фонда «Красноуфимский центр развития предпринимательства».

5.2. Члены конкурсной комиссии заполняют «оценочные листы» оценивая выполнение заданий конкурсантами.

5.3. Секретарь комиссии готовит итоговую ведомость результатов конкурса.

5.4. Победителями конкурса являются участники, набравшие наибольшее количество баллов, которым по итогам конкурса присваиваются I, II, III места.

5.5. Участникам Конкурса, занявшим призовые места, вручаются дипломы победителей и сертификаты.

5.6. Всем участникам Конкурса вручаются дипломы участников.

5.4. Итоги конкурса освещаются в СМИ и размещаются на официальных сайтах муниципальных образований.

## **6. Заключительные положения**

Организатор Конкурса может вносить изменения в данное положение. О внесенных изменениях организатор Конкурса извещает участников Конкурса не позднее, чем за 5 (пять) дней до даты проведения Конкурса.