

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

СОГЛАСОВАНО

директор

МАУК «ДК им. И.И. Наймушина»

_____ И.А. Жмурова

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

от 06.02.2017 г. № 045

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении Городского конкурса кулинарного искусства «ЭкоСтол» на
лучшее приготовление, оформление, подачу блюд и изделий на тему
«Щедрость таежной земли» в рамках Экологической программы
«Экология – от слов к делу»

Усть-Илимск, 2017 г.

1. Общие положения

Настоящее положение о проведении городского конкурса кулинарного искусства «Эко Стол» на лучшее приготовление, оформление, подачу блюд и изделий на тему «Щедрость таежной земли» (далее – Конкурс) определяет цели, задачи, порядок и процедуру проведения Конкурса работников индустрии питания, представителей общественного питания, студентов среднего профессионального и высшего образования, представителей общественных организаций, отдельных граждан города Усть-Илимска в рамках экологической программы «Экология – от слов к делу».

Программа Конкурса включает в себя следующие мероприятия:

- 1) городской конкурс кулинарного искусства «Эко Стол» (далее - Конкурс);
- 2) выставка - продажа товаров и продуктов питания (далее – Выставка-продажа);
- 3) награждение участников Конкурса.

2. Цели и задачи Конкурса

Цель Конкурса:

- Популяризация и сохранение национальной кухни, традиций и обрядов народов Приангарья в рамках Года экологии;
- Повышение качества приготавливаемой продукции и распространение передового опыта в сфере индустрии питания;
- Выявление талантливых, творчески работающих кулинаров и студентов в сфере индустрии питания.

Задачи Конкурса:

- Привлечь внимание широкого круга общественности к потребности в здоровом питании, употреблении экологически чистых продуктов;
- Привлечь внимание работодателей к необходимости обеспечения профессионального роста работников индустрии питания, возможности улучшения имиджа и рекламирования предприятий общественного питания (организации торговли);
- Показать разносторонний ассортимент блюд и изделий национальной кухни.

3. Организаторы Конкурса.

Конкурс состоится в МАУК «Дворец культуры имени И.И. Наймушина» 01 апреля 2017 года.

Организаторами Конкурса являются МАУК «Дворец культуры имени И.И. Наймушина» и ГБПОУ «Усть-Илимский техникум лесопромышленных технологий и сферы услуг».

Для работы по организации проведения конкурса создан организационный комитет.

Состав оргкомитета:

представитель Администрации города Усть-Илимска, представители общественности города и организаторы конкурса.

Полномочия Организационного комитета:

- 1) определение порядка и условий проведения Конкурса;
- 2) рассмотрение заявок, представленных для участия в Конкурсе;
- 3) проведение мероприятий в рамках информационной кампании Конкурса;
- 4) ознакомление всех участников с правилами проведения Конкурса;
- 5) организация церемонии награждения участников Конкурса;

Организационный комитет размещает извещение о проведении Конкурса на официальном сайте <http://дк-наймушина.рф>.

Извещение содержит указание на:

- 1) название Конкурса;
- 2) организатора Конкурса;
- 3) порядок и условия проведения Конкурса;
- 4) срок и место подачи заявок на участие в Конкурсе;
- 5) дату, время и место проведения Конкурса;
- 6) контактную информацию.

Для участия в Конкурсе необходимо представить в Организационный комитет заявку на участие в Конкурсе по установленной форме (приложение № 1 к Положению). Заявка на участие в Конкурсе, подписанная руководителем учреждения/организации, принимается с момента размещения извещения на сайте МАУК «Дворец культуры имени И.И. Наймушина» по 30 марта 2017 года, на электронный адрес uidk2012@yandex.ru. Контактные лица: Бахман Наталья Дмитриевна – старший мастер ГБПОУ «УИ ТЛТУ», сот. тел. 89500543833; Гребенкина Ольга Борисовна – заведующая методическим отделом МАУК ДК им. И.И. Наймушина, сот. тел. 89648034599.

4. Права и обязанности Участников

К участию в Конкурсе приглашаются работники индустрии питания, представители общественных организаций, студенты среднего профессионального и высшего образования по профессиональной направленности Повар, кондитер, отдельные граждане города Усть-Илимска, субъекты малого и среднего предпринимательства, зарегистрированные и осуществляющие деятельность на территории города, осуществляющие деятельность в сфере общественного питания (далее – Конкурсанты).

1. Одежда участников Конкурса должна соответствовать тематике стола, предусмотрено наличие бейджа с указанием фамилии и имени участника, наименования Учреждения.

2. Организаторы Конкурса предоставляют место на площадке Конкурса в МАУК «Дворец культуры имени И.И. Наймушина» с оборудованием: столы, стулья.

3. Для оформления экспозиции Конкурсанты самостоятельно подготавливают посуду, сервировочный инвентарь, текстиль, аксессуары и другое необходимое дополнительное оборудование (стулья, подстановочные столы и прочее).

4. Определение порядкового номера Конкурсантов проводится 30 марта 2017 года в 17 часов, путём жеребьёвки в МАУК «Дворец культуры имени И.И. Наймушина».

5. Условия и программа Конкурса

Участники Конкурса презентуют экспозиционный стол с представлением готовых блюд и изделий в соответствии с тематикой «Щедрость таежной земли» в следующих номинациях:

1. «Лакомый кусочек Сибири» (мясное блюдо)

2. «Анга – дочь Байкала» (рыбное блюдо)

3. «Вдохновение весны» (десерт)

Для приготовления блюд по данным номинациям следует использовать только натуральные ингредиенты, запрещается использовать непищевое вспомогательное сырьё и материалы. Все продукты должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам.

На все блюда и изделия, представленные на Конкурс, оформляются технико-технологические карты.

Блюда представленных номинаций готовятся в количестве 2-х порций (одна на экспозицию, другая в жюри для дегустации). Подача блюд производится на тарелках диаметром от 25 см до 32 см.

Требования к блюдам:

Мясное блюдо – использование любого вида мяса. Гарнир, соус и элементы украшения на усмотрение Конкурсантов. Масса основного мясного блюда -120 грамм, гарнира и элементов украшения -100 грамм, соуса -50грамм.

Рыбное блюдо- использование любого вида рыбного сырья, гарнира и соуса на усмотрение Конкурсантов. Масса основного рыбного блюда -120 грамм, гарнира и элементов украшения -100грамм, соуса -50грамм.

Десерт – фруктовый мусс, как основной компонент. Дополнительные ингредиенты для блюда и украшения – свободный выбор из кондитерского сырья. Масса десерта – от 100 до 150грамм.

- При изготовлении, оформлении блюд и изделий, сервировке экспозиционного стола приветствуется использование элементов сибирского колорита, а в качестве ингредиентов - местных природных продуктов.

- Готовая продукция выставляется на экспозиционный стол, оформленный по усмотрению Конкурсантов. Допустимы любые формы демонстрации экспозиционного стола (разработка тематических сценариев, презентации, комментарии по приготовлению блюд и т.д.).

- Тематика экспозиционного стола и оформление выставляемой продукции должна соответствовать тематике Конкурса.

(Блюда, потерявшие эстетичный внешний вид снимаются с экспозиции по согласованию с участником и членами оргкомитета).

- Команды для сервировки стола используют собственную посуду, скатерти, столовые приборы и элементы оформления. Экспозиция сопровождается табличкой на столе с указанием названия команды и темы стола.

- После оценивания представленных блюд и изделий членами жюри, продукция выставляется на свободную дегустацию для номинации «Приз зрительских симпатий».

6. Этапы и время проведения Конкурса

1.Подготовительные работы по оформлению экспозиционного стола в соответствии с тематикой «Щедрость таежной земли» с 10 часов до 12 часов.

2. Презентация экспозиционных столов кулинарного искусства «Эко-стол»в соответствии с тематикой «Щедрость таежной земли» с 12.00 часов до 14 часов.

3. Заключительный этап – подведение итогов и награждение с 14 часов до 15 часов.

7. Конкурсная комиссия

1. Победители Конкурса определяются конкурсной комиссией.

2. В Конкурсную комиссию входят председатель Конкурсной комиссии (далее - председатель), секретарь конкурсной комиссии (далее - секретарь) и члены Конкурсной комиссии;

3. В состав Конкурсной комиссии включаются представители Администрации города Усть-Илимска, специалисты по направлению Конкурса, преподаватели учебных заведений, представители общественности города Усть-Илимска (Приложение № 2).

4. Членами Конкурсной комиссии не могут быть физические лица, лично заинтересованные в результатах Конкурса, в том числе представители Участников Конкурса.

5. Полномочия Конкурсной комиссии:

- бракераж и дегустация конкурсных блюд и изделий;
- подведение итогов и определение победителей Конкурса.

6. Решения Конкурсной комиссии принимаются большинством голосов от установленной численности конкурсных комиссий, открытым голосованием.

7. Решения Конкурсной комиссии оформляются протоколом, который подписывается председателем и секретарем.

8. При определении победителей Конкурса Конкурсная комиссия руководствуется следующими критериями:

- Визитная карточка команды (оригинальность и соответствие тематике) – 3 балла.

- Оформление сервировки стола (оригинальность авторских идей) – 5 баллов.

- Оформление выставляемой продукции (эстетичность, художественное исполнение, творческий подход, современность) – 7 баллов.

- Качественная оценка блюд или изделий (органолептические показатели – внешний вид, вкус, гармония цвета, сочетание и совместимость продуктов, выход блюд) – 10 баллов.

(Победители определяются по наибольшему количеству баллов в каждой номинации Конкурса. Приложение № 3.)

8. Подведение итогов Конкурса и награждение

Победители и призеры Конкурса награждаются Дипломами и памятным сувенирами. Все участники Конкурса получают сертификаты участника. Жюри вправе определять дополнительные номинации. Торжественная церемония награждения победителей проводится по окончании Конкурса.

Определяются победители в следующих дополнительных номинациях:

- Экологическое направление используемых продуктов;
- Национальный колорит;
- Высокое профессиональное мастерство;
- Самое оригинальное блюдо;
- Тонкость и изящество оформления;
- Натуральность используемых продуктов;
- Блюдо зрительских симпатий.

Предусмотрены благодарственные письма и грамоты участникам, принявшим активное участие в городском мероприятии «Эко-стол» и представивших экологическую продукцию местного производства. Образцы дипломов победителей, дипломов участников и благодарственных писем разрабатываются и утверждаются Организационным комитетом.

Итоги Конкурса оформляются протоколом оргкомитета и объявляются в торжественной обстановке, освещаются в средствах массовой информации и размещаются на официальном сайте Администрации города Усть-Илимска.

9. Порядок проведения Выставки-продажи

1. В Выставке- продаже товаров и продуктов питания могут участвовать субъекты малого и среднего предпринимательства, зарегистрированные и осуществляющие деятельность на территории города, деятельность которых связана с продажей товаров и продуктов питания (далее – участники Выставки-продажи).

2. Экспозиция участника Выставки-продажи выстраивается на заранее отведенном месте и может включать в себя:

1) выставочный стенд, содержащий полное наименование организации, перечень товаров, продуктов питания, перечень достижений и наград (если имеются), контактные данные;

2) портфолио, содержащее документацию (сертификаты, награды, прайс-лист, иное), фотографии и иное;

3) раздаточный материал (рекламные буклеты, визитные карточки, иное);

4) товары, реализуемые участником Выставки-продажи.

3. Работа Выставки-продажи осуществляется в свободном режиме с элементами презентации продукции и продажи товаров, продуктов питания.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ЗАЯВКА

на участие в городском конкурсе кулинарного искусства «Эко Стол»

Дата «__» _____ 2017 г.

Участник:

(наименование организации)

Название команды: _____

Состав команды:

п/п	Фамилия, имя, отчество участника	Специальность, квалификация, должность

Фактический адрес организации	
Юридический адрес организации	
Телефон, факс организации	
e-mail, адрес интернет-сайта организации	
Фамилия, имя, отчество, должность руководителя организации	
Контактное лицо:	
Телефон контактного лица:	

заявляет о своем намерении принять участие в городском конкурсе кулинарного искусства «Эко Стол» на лучшее приготовление, оформление, подачу блюд и изделий на тему «Щедрость таежной земли» среди организаций общественного питания.

С порядком проведения Конкурса ознакомлен (а) и согласен (на).

Полноту и достоверность представленных сведений подтверждаю.

Фамилия, имя, отчество руководителя организации

(подпись)

М.П.

Состав организационного комитета

1. Кучерук Ирина Анатольевна – Главный специалист отдела по развитию предпринимательства и инновациям Администрации города Усть-Илимска.
2. Гребенкина Ольга Борисовна – Заведующая методическим отделом МАУК ДК им. И.И. Наймушина.
3. Баженова Вера Анатольевна – Методист МАУК ДК им. И.И. Наймушина.
4. Туранчиева Татьяна Алексеевна – Директор ГБПОУ «УИ ТЛТУ».
5. Бахман Наталья Дмитриевна – Старший мастер ГБПОУ «УИ ТЛТУ», почетный житель города Усть-Илимска.
6. Цуперяк Людмила Валентиновна – мастер производственного обучения ГБПОУ «УИ ТЛТУ».
7. Феськова Тамара Ивановна – лаборант ГБПОУ «УИ ТЛТУ».

Оценочный лист команды

в городском конкурсе кулинарного искусства «Эко Стол» среди организаций общественного питания по направлению приготовления конкурсных блюд: мясное блюдо, рыбное блюдо, десерт.

Наименование команды	Номинации конкурсных блюд	Визитная карточка команды 3б	Оформление сервировки стола – 5 б.	Оформление выставляемой продукции – 7 б	Качественная оценка блюд или изделий – 10 б.	Итоговая оценка 25 б.
	Мясное блюдо					
	Рыбное блюдо					
	Десерт					
	Мясное блюдо					
	Рыбное блюдо					
	Десерт					

Члены конкурсной комиссии _____

(ФИО)

ЗАЯВКА
на участие в городском конкурсе кулинарного искусства «Эко
Стол»

Дата «___»_____ 2017 г.

Участник:

(наименование организации)

Фактический адрес организации	
Юридический адрес организации	
Телефон, факс организации	
e-mail, адрес интернет-сайта организации	
Фамилия, имя, отчество, должность руководителя организации	
Контактное лицо:	
Телефон контактного лица:	

заявляет о своем намерении принять участие в мероприятии городского конкурса кулинарного искусства «Эко Стол»:

Выставка - продажа товаров и продуктов питания

С порядком проведения Выставки-продажи ознакомлен (а) и согласен (на).

Фамилия, имя, отчество руководителя организации

(подпись)

М.П.

Состав конкурсной комиссии

1. Хоботова Елена Григорьевна – главный специалист отдела по развитию предпринимательства и инновациям Администрации города Усть-Илимска.
2. Спиридонова Алла Анатольевна – технолог МКУ ЦБУО (муниципальное казенное учреждение централизованная бухгалтерия учреждений образования).
3. Жмурова Ирина Александровна – Директор МАУК ДК им. И.И. Наймушина.
4. Представитель ООО «Хлебосол».
5. Представитель ООО «Хлебосол».
6. Дубас Анатолий Анатольевич – Депутат законодательного собрания Иркутской области.
7. Березовская Галина Валентиновна – Директор Филиал ФГБОУ ВО «БГУ» в г. Усть-Илимске.