



МИНИСТЕРСТВО АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

28 июля 2015 года

№ 263

г. Екатеринбург

О проведении областного конкурса профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар»

Во исполнение распоряжения Правительства Свердловской области от 28.04.2015 № 477-РП «Об утверждении плана основных мероприятий по реализации в Свердловской области в 2015 году проекта «Славим человека труда!» и Положения об областном конкурсе профессионального мастерства «Славим человека труда!»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и провести областной конкурс профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в период с 09 по 10 сентября 2015 года.

2. Утвердить Положение о порядке проведения областного конкурса профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» (прилагается).

3. Начальнику отдела организации и развития общественного питания и услуг (Мекерова О.В.) довести Положение о порядке проведения областного конкурса профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» до сведения администраций муниципальных образований в Свердловской области.

4. Приказ Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области от 22.05.2015 № 185 «О проведении областного конкурса «Лучший по профессии» в номинации «Повар» среди работников общественного питания Свердловской области. в рамках проекта Уральского Федерального округа «Славим человека труда!» в 2015 году» признать утратившим силу.

5. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на Заместителя Министра агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области Островскую С.В.

Министр

М.Н. Копытов

УТВЕРЖДЕНО
приказом Министерства
агропромышленного комплекса и
продовольствия Свердловской области
от « 23 » 04 2015 № 263
«О проведении областного конкурса
профессионального мастерства
«Славим человека труда!» в номинации
«Лучший повар»

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения областного конкурса профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар»

В современных экономических условиях, характеризующихся изменением производственных процессов, усилением конкуренции на рынке труда, появлением новых профессий и специальностей, предъявляются повышенные требования к уровню подготовки работников массовых профессий.

Областной конкурс профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» (далее - Конкурс) является наиболее действенной формой трудового соревнования, проводимого в целях широкого распространения и внедрения передовых приемов и методов труда, прогрессивной технологии, повышения уровня профессиональной подготовки и мастерства, развития творческой активности, выявления лучших индивидуальных показателей участников Конкурса, а также популяризации массовой профессии «Повар».

Глава 1. Общие положения

1. Настоящее Положение регламентирует цели, задачи, порядок, сроки, условия организации и проведения Конкурса.
2. Организатором Конкурса является Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области (далее - Организатор).
3. Проведение Конкурса ориентировано на совершенствование профессионального мастерства работников предприятий общественного питания, культуры обслуживания, выявления лидеров в сфере общественного питания, а также на обмен опытом, повышение престижа и значимости профессии «Повар».
4. В Конкурсе принимают участие работники общественного питания по профессии «Повар», работающие в предприятиях общественного питания на территории Свердловской области, имеющие стаж работы в отрасли общественного питания не менее 3-х лет, а также лица, обучающиеся в профессиональных образовательных организациях и подавшие заявку на участие в Конкурсе.

Глава 2. Цели и задача Конкурса

5. Целью Конкурса является: повышение качества приготовления блюд и кулинарных изделий; отработка навыков применения в приготовлении блюд нетрадиционного сырья и продуктов; применение новой концепции подачи блюд; обмен опытом и популяризация кулинарного искусства.

6. Задачи Конкурса – повышение престижа профессии, помощь в профессиональной ориентации и привлечение кадров в сферу общественного питания, совершенствование профессионального и творческого мастерства.

Глава 3. Сроки проведения Конкурса

7. Конкурс проводится в период с 09 по 10 сентября 2015 года, в рамках шестнадцатой специализированной выставки «Агропромышленный Форум» и девятого Международного Кулинарного Салона «ЕврАзия».

8. Информация о проведении Конкурса и итогах размещается в средствах массовой информации и на официальном сайте Организатора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (<http://mcxso.midural.ru>).

Глава 4. Организация, порядок и условия проведения Конкурса

9. Организатор обеспечивает участникам Конкурса оснащенные технологическим оборудованием рабочие места; проводит консультационную и методическую работу с участниками по выполнению условий Конкурса; размещает в средствах массовой информации условия участия в Конкурсе, информацию о дате и месте проведения Конкурса, об итогах Конкурса; организует проведение мастер-классов.

10. Участники подают Организатору заявку на участие в Конкурсе по электронной почте o.mekerova@egov66.ru, a.vatoropina@egov66.ru или лично в Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области по адресу: г. Екатеринбург, ул. Розы Люксембург, 60, контактный телефон 8(343) 312-00-07 (доб. 340, 343).

11. Заявки на участие в Конкурсе принимаются до 20 августа 2015 года и подлежат регистрации в день ее подачи. С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника Конкурса.

12. Состав жюри утверждается Организатором, формируется из профессионалов, прошедших специальную подготовку, аттестованных по системе WACS, имеющих практический опыт судейства международных кулинарных соревнований.

13. Участники выступают в профессиональной одежде: поварской китель белого цвета, допускаются элементы цветной отделки, темные брюки, фартук любого цвета, белый поварской колпак, специальная закрытая обувь, разовые перчатки.

14. Блюда готовятся из собственных продуктов участников, дополнительно можно использовать продукты, предоставленные организаторами, а также выбрать продукты, представленные на агрономической выставке.

15. Жеребьевку проводит председатель жюри (главный судья) до начала Конкурса. Участники выступают в полностью оборудованных боксах (рабочие места).

Участники стартуют с интервалом в 5 минут, старт для работы команд дает судья-секундант.

16. Каждый участник в течение 120 минут должен приготовить:

- холодную вегетарианскую закуску;
- основное горячее блюдо из рыбы с гарниром и с соусом;
- десерт с использованием сыра и творога.

Каждое блюдо готовится на 3 порции: 2 - для дегустации жюри, 1 - для демонстрации зрителям. Блюда подаются одновременно по истечении установленного времени. Время подачи блюд контролирует судья-секундант, за нарушение времени подачи с участника снимаются штрафные очки в размере 5% от суммы баллов. Участник делает презентацию блюд членам жюри. Продолжительность презентации не должна превышать 5 минут.

Приготовленные блюда и закуски подаются, и демонстрируются на посуде участника.

17. Участники до начала выступления предоставляет членам жюри технико-технологические карты.

Глава 5. Организация и порядок работы жюри

18. Судейство Конкурса будет осуществлять бригада профессионального жюри, большинство из членов которого являются международными судьями WACS. Возглавит жюри председатель (судья – координатор). Соблюдение времени приготовления и подачи блюд контролирует судья – секундант. С составом жюри можно будет ознакомиться на официальном сайте Организатора (<http://mcxso.midural.ru>) не позднее 01 августа 2015 года.

19. Жюри определяет победителей Конкурса по сумме набранных баллов.

Критерии оценки:

1. Презентация/Инновация (современная оригинальная форма, художественный вкус, цветовая гамма, свободное размещение, новые элементы оформления (съедобные), привлекательность, аппетитность) – **0-15 баллов.**

2. Композиция/Состав (вкус, аромат, гармоничность в цвете и запахе, легкая усвояемость) – **0-40 баллов.**

3. Современные технологии/Профессиональное приготовление (соответствие применяемых технологий современным кулинарным традициям, организация рабочего места) – **0-15 баллов.**

4. Подача (сервировка) (чистота подачи блюд, их идентичность, соблюдение регламента) – **0-30 баллов.**

Оценки выставляются в целом за комплекс блюд, приготовленный участником, каждое блюдо в отдельности не оценивается, максимальная оценка – **100 баллов.** Дробные оценки не выставляются.

20. При подведении итогов Конкурса жюри подсчитывает количество баллов каждого участника и сводит их в итоговую таблицу. Спорные моменты

при подведении итогов решаются большинством голосов жюри в открытом голосовании. При равенстве голосов право решающего голоса имеет председатель (судья – координатор).

Победителями Конкурса считаются участники, набравшие в сумме наибольшее количество баллов.

21. Жюри вправе своим решением определить победителей в отдельных номинациях. Номинации определяются на усмотрение членов жюри.

22. Решение жюри оформляется протоколом за подписью председателя и членов жюри.

Глава 6. Награждение победителей Конкурса

23. Организатор проводит награждение победителей Конкурса в торжественной обстановке на церемонии закрытия Девятого Международного Кулинарного Салона «ЕврАзия». Награждение проходит при участии представителей средств массовой информации.

24. Участники Конкурса награждаются Дипломом областного конкурса профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» и медалями Девятого Международного Кулинарного Салона «ЕврАзия».

Победителями Конкурса по сумме набранных баллов признаются участники, набравшие:

90-100 баллов – 1 место, золотая медаль

80-89 баллов – 2 место, серебряная медаль

70-79 баллов – 3 место, бронзовая медаль

Победителям Конкурса выплачивается денежное поощрение.