



ПРАВИТЕЛЬСТВО ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 19.04.2011 № 112 -п
г. Иваново

О межрегиональном конкурсе профессионального мастерства среди работников общественного питания

В целях повышения профессионального мастерства и культуры обслуживания работников предприятий общественного питания, выявления лидеров в сфере общественного питания, а также обмена опытом и возрождения интереса к кулинарным традициям кухонь народов мира Правительство Ивановской области **п о с т а н о в л я е т**:

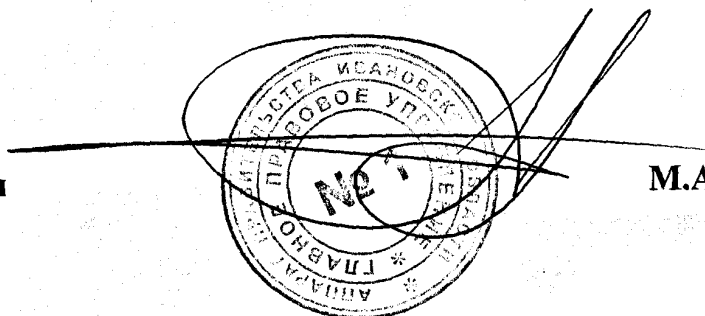
1. Проводить ежегодно в г. Иваново межрегиональный конкурс профессионального мастерства среди работников общественного питания (далее – конкурс) в сроки, определяемые распоряжением Правительства Ивановской области.

2. Департаменту экономического развития и торговли Ивановской области совместно с некоммерческим партнёрством «Ивановская Областная Ассоциация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ» организовать проведение конкурса.

3. Утвердить:

Положение о межрегиональном конкурсе профессионального мастерства среди работников общественного питания (приложение 1);
состав организационного комитета межрегионального конкурса профессионального мастерства среди работников общественного питания (приложение 2).

Губернатор
Ивановской области



М.А. Мень

ПОЛОЖЕНИЕ
о межрегиональном конкурсе профессионального мастерства
среди работников общественного питания

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

Конкурс рабочих профессий (профессионального мастерства) является наиболее действенной формой трудового соревнования, проводимого в целях широкого распространения и внедрения передовых приёмов и методов труда, прогрессивной технологии, повышения уровня профессиональной подготовки и мастерства, развития творческой активности, выявления лучших индивидуальных показателей участников конкурса, а также популяризации рабочих профессий.

1. Общие положения

1.1. Межрегиональный конкурс профессионального мастерства среди работников общественного питания (далее – Кулинарный салон) ориентирован на повышение профессионального мастерства работников общественного питания, культуры обслуживания, выявление лидеров в сфере общественного питания, а также обмен опытом и возрождение интереса к кулинарным традициям кухонь народов мира.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения Кулинарного салона.

1.3. Состав организационного комитета Кулинарного салона утверждается Правительством Ивановской области.

1.4. В Кулинарном салоне принимают участие работники общественного питания по профессиям «повар», «кондитер» и «официант», работающие в предприятиях общественного питания на территориях Ивановской области и соседних регионов, подавшие заявку (в произвольной форме) на участие в Кулинарном салоне.

2. Цели и задача Кулинарного салона

2.1. Цели Кулинарного салона – повышение качества приготовления блюд, кондитерских изделий и обслуживания в предприятиях общественного питания; применение в приготовлении блюд нетрадиционного сырья и продуктов; применение новой концепции подачи

блюд; совершенствование культуры и внедрение новых форм обслуживания; обмен опытом и популяризация кулинарного искусства.

2.2. Задачей Кулинарного салона является привлечение кадров в сферу общественного питания, совершенствование профессионального и творческого мастерства.

3. Организация и порядок проведения Кулинарного салона

3.1. Организаторами Кулинарного салона являются Департамент экономического развития и торговли Ивановской области совместно с некоммерческим партнёрством «Ивановская Областная Ассоциация Рестораторов и Отельеров».

3.2. Организаторы Кулинарного салона обеспечивают выставочные площадки для проведения Кулинарного салона; проводят консультационно-методическую работу с участниками по выполнению условий Кулинарного салона; размещают в средствах массовой информации объявление о дате и месте проведения Кулинарного салона; проводят работу со спонсорами по проведению Кулинарного салона; организуют проведение мастер-класса.

3.3. Заявка на участие в Кулинарном салоне подаётся в некоммерческое партнёрство «Ивановская Областная Ассоциация Рестораторов и Отельеров» и подлежит регистрации в день её подачи.

С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника Кулинарного салона.

3.4. Перед началом Кулинарного салона проводится церемония торжественного открытия, приветствие участников официальными лицами и членами оргкомитета.

3.5. Состав жюри Кулинарного салона утверждается оргкомитетом Кулинарного салона.

3.6. Участники Кулинарного салона должны иметь при себе паспорт или иной документ, удостоверяющий личность.

3.7. Программа Кулинарного салона включает в себя несколько номинаций: конкурс поваров; конкурс кондитеров; конкурс официантов; мастер-класс ведущих специалистов отрасли.

4. Общие требования к проведению Кулинарного салона

4.1. Участники Кулинарного салона должны стремиться к максимально гармоничному сочетанию идеи, содержания, цветовой гаммы и высокохудожественного выполнения всех деталей блюда, отражать тематику, иметь ярко выраженный колорит, оригинальность, новизну, выдумку, фантазию в сочетании с современными направлениями мирового кулинарного и кондитерского искусства.

4.2. В каждой номинации Кулинарного салона принимают участие по одному работнику от заявленного предприятия общественного питания.

4.3. Участники должны выступать в профессиональной одежде (исключение – конкурс официантов, где допускается свободная форма одежды), иметь бейджи с указанием ФИО, названия предприятия, личные медицинские книжки.

4.4. Участники конкурса поваров и конкурса кондитеров должны самостоятельно оформлять демонстрационные столы с учётом выставочной композиции и рабочей зоны для приготовления блюд и изделий, используя при этом свои скатерти, инвентарь и посуду, а также иметь всё необходимое для проведения дегустации блюд и изделий членами жюри.

4.5. Все материалы, используемые в конкурсных блюдах и изделиях, должны быть приготовлены из пищевых продуктов.

4.6. Каждому участнику Кулинарного салона членами жюри задаются теоретические и тестовые вопросы.

5. Требования к участникам Кулинарного салона по номинациям

5.1. Конкурс поваров состоит из двух этапов: практическое задание и домашнее задание. Практическое задание - приготовление фирменного салата на 1 персону в присутствии жюри и гостей Кулинарного салона в течение 10 минут. Домашнее задание – приготовление банкетного блюда на 6 персон с его последующим представлением на конкурс.

5.1.1. Участникам рекомендуется показ новых технологических приёмов, нового сочетания продуктов.

5.1.2. Участникам необходимо предусмотреть художественное оформление экспозиции выставочного стола и сохранение внешнего вида экспозиции в течение демонстрации блюд и изделий.

5.1.3. Тема конкурсной работы – свободная.

5.1.4. Обязательным приложением к представленным блюдам являются информационные и технологические карты, оформленные в соответствии с требованиями, с указанием названия города, предприятия, блюда и имени автора. В технологических картах необходимо дополнительно указать информацию об использовании специальных пищевых материалов, технологий и техники приготовления.

5.2. Конкурс кондитеров состоит из двух этапов: практическое задание и домашнее задание.

5.2.1. Для оценки жюри участники конкурса представляют домашнее задание: готовое кондитерское изделие весом от 2 кг с дегустационным образцом для жюри; пирожные 4 видов в 5 экземплярах.

5.2.2. Участник обязан в качестве практического задания показать зрителям отдельные элементы оформления представленного торта, для чего ему необходимо иметь заготовку готового полуфабриката, отделочного материала и рабочий инвентарь.

5.2.3. Торты и пирожные должны быть высокохудожественными, концептуальными изделиями, демонстрирующими одарённость автора в лепке, живописи, прикладном искусстве. Допустимы видимые глазу

4.

подставки (для многоярусной композиции), фрагменты из несъедобного сырья исключены.

5.2.4. Обязательным приложением к представленным изделиям являются информационные и технологические карты, оформленные в соответствии с требованиями, с указанием названия города, предприятия, изделия и имени автора. В технологических картах необходимо дополнительно указать информацию об использовании специальных пищевых материалов, технологий и техники приготовления.

5.3. Конкурс официантов проводится на свободную тему.

5.3.1. Участники конкурса должны сервировать тематический стол на 4 персоны.

5.3.2. Для сервировки и оформления участники используют собственные столовые приборы, стекло, столовое бельё, элементы оформления, винные карты и меню.

5.3.3. Участник конкурса защищает свой тематический стол и экспозицию (в форме прозы, песни, баллады, стихов и т.д.). Официант должен знать принципы приготовления и вкусовые качества предлагаемых гостю блюд. Приветствуется подбор и обоснование напитков.

6. Организация работы жюри

6.1. Жюри проводит оценку участников Кулинарного салона по номинациям согласно установленным критериям (приложения 1 – 3 к настоящему Положению).

6.2. Жюри определяет победителей Кулинарного салона по номинациям.

6.3. Жюри вправе не определять победителей Кулинарного салона в отдельной номинации.

6.4. Заседание жюри считается правомочным при условии присутствия на нём не менее 80% от его состава.

6.5. Решение жюри об определении победителей Кулинарного салона по номинациям принимается большинством голосов членов жюри, присутствующих на заседании.

6.6. Жюри подводит итоги Кулинарного салона в течение 45 минут после его окончания.

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

7. Подведение итогов, определение победителей Кулинарного салона

7.1. При подведении итогов Кулинарного салона жюри подсчитывает количество баллов каждого участника и сводит их в итоговую таблицу.

7.2. Спорные моменты при подведении итогов решаются большинством голосов жюри в открытом голосовании.

7.3. При равенстве голосов решающий голос имеет председатель жюри.

7.4. Победителем Кулинарного салона в каждой номинации считается участник, набравший в сумме наибольшее количество баллов.

7.5. По каждой номинации устанавливаются первое, второе и третье призовые места.

7.6. В номинациях «конкурс поваров» и «конкурс кондитеров» при равной сумме баллов предпочтение отдаётся участнику Кулинарного салона, который с лучшим результатом выполнил практическое задание.

7.7. Итоги Кулинарного салона объявляет председатель жюри.

8. Награждение победителей Кулинарного салона

8.1. Оргкомитет организует и проводит награждение победителей Кулинарного салона в торжественной обстановке с участием представителей средств массовой информации.

8.2. Победителям вручаются ценные подарки, учреждённые организаторами Кулинарного салона.

8.3. Участникам Кулинарного салона, не занявшим призовые места, по решению жюри вручаются поощрительные призы: самому молодому участнику; самому находчивому участнику; за оригинальность оформления блюда; за оригинальность оформления выставочной экспозиции; за использование нетрадиционного сырья и продуктов; за сохранение национальных традиций; за художественный вкус и технику исполнения; за волю к победе; приз зрительских симпатий.

Остальным участникам Кулинарного салона вручаются памятные сувениры.

9. Финансовое обеспечение Кулинарного салона

9.1. Финансовое обеспечение Кулинарного салона осуществляется за счёт средств областного бюджета, спонсорских средств и средств, перечисленных предприятиями, направившими участников Кулинарного салона.

9.2. За счёт средств областного бюджета предусматривается финансирование расходов на аренду помещения, оформление зала, услуги ведущего, приобретение (изготовление) сопутствующих товаров (канцтоваров и приглашений), призы и подарки участникам Кулинарного салона, рекламу и освещение мероприятия в средствах массовой информации, проведение мастер-класса.

Финансовое обеспечение указанных мероприятий является расходным обязательством Ивановской области.

Контроль за расходованием бюджетных средств осуществляется Департаментом экономического развития и торговли Ивановской области.

9.3. Стоимость участия в Кулинарном салоне составляет 3000 рублей из расчёта на одного участника по каждой номинации и оплачивается направляющей стороной или самими участниками.

9.4. Денежные средства за участие в Кулинарном салоне перечисляются на расчетный счёт одному из организаторов Кулинарного салона – некоммерческому партнёрству «Ивановская Областная Ассоциация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ» по реквизитам:

название предприятия: НП «Ивановская Областная Ассоциация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ», 153038, г. Иваново, пр. Строителей, д. 4, оф. 212; расчетный счет № 40703810900000000053 Филиал «Вознесенский» АКБ «Инвестторгбанк» г. Иваново, БИК 042406772, ИНН 3702049926, КПП 370201001, корреспондентский счёт 30101810800000000772, с пометкой «На Кулинарный салон» (указать наименование номинации, в которой участник Кулинарного салона примет участие).

Контактный телефон: тел./факс (4932) 53-11-41.

Приложение 1 к Положению
о межрегиональном конкурсе
профессионального мастерства
среди работников
общественного питания

**Критерии оценки конкурса поварского искусства
(конкурса поваров)**

Критерии	Макс. количество баллов	Практическое задание	Домашнее задание	Примечание
1. За художественное оформление экспозиции выставочного стола	10			
2. За использование нетрадиционного сырья	10			
3. За внешний вид участника: наличие санитарной одежды (фирменная одежда); фирменного знака предприятия	10			
4. За соответствие тематике	10			
5. За информационную карточку предприятия	5			
6. За оригинальность оформления блюд, изделий	15			
7. За вкусовые качества	25			
8. За артистизм, новизну	10			
9. За презентацию блюда и ответы на теоретические вопросы	5			
Всего	100			

Приложение 2 к Положению
о межрегиональном конкурсе
профессионального мастерства
среди работников
общественного питания

**Критерии оценки конкурса кондитерского искусства
(конкурса кондитеров)**

Критерии	Макс. количество баллов	Практическое задание	Домашнее задание	Примечание
1. За художественное оформление экспозиции выставочного стола	10			
2. За внешний вид участника: наличие санитарной одежды (фирменная одежда); фирменного знака предприятия	10			
3. За соответствие тематике	10			
4. За информационную карточку предприятия	5			
5. За художественное оформление кондитерского изделия, оригинальность оформления	15			
6. За использование нетрадиционного сырья	10			
7. За вкусовые качества	25			
8. За артистизм	10			
9. За презентацию изделия и ответы на теоретические вопросы	5			
Всего	100			

Приложение 3 к Положению
о межрегиональном конкурсе
профессионального мастерства
среди работников
общественного питания

**Критерии оценки конкурса сервис-обслуживания
(конкурса официантов)**

Критерии	Макс. количество баллов	Тематический стол	Примечание
1. За художественное оформление экспозиции выставочного стола	10		
2. За внешний вид участника: наличие санитарной одежды (фирменная одежда); фирменного знака предприятия	10		
3. За представление тематического стола (художественное оформление, оригинальность, сложность, новизна)	10		
4. За функциональность сервировки стола	10		
5. За презентацию блюд и напитков	10		
6. За артистизм	10		
7. За ответы на тестовые вопросы	10		
Всего	70		

Приложение 2 к постановлению
Правительства Ивановской области
от 19.04.2011 № 112 -п

СОСТАВ
организационного комитета межрегионального конкурса
профессионального мастерства среди работников
общественного питания

председатель организационного комитета, первый заместитель
Председателя Правительства Ивановской области, руководитель Комплекса
экономического развития Ивановской области

сопредседатель организационного комитета, начальник Департамента
экономического развития и торговли Ивановской области

начальник отдела потребительского рынка и защиты прав потребителей
управления потребительского рынка Департамента экономического развития
и торговли Ивановской области

специалист-эксперт отдела потребительского рынка и защиты прав
потребителей управления потребительского рынка Департамента
экономического развития и торговли Ивановской области

президент некоммерческого партнёрства «Ивановская Областная Ассоциация
Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ»

исполнительный директор некоммерческого партнёрства «Ивановская
Областная Ассоциация Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ»