

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении конкурса профессионального мастерства среди поваров «Вкус путешествия!»

1. Общие положения

1.1. Положение о проведении конкурса профессионального мастерства среди поваров «Вкус путешествия», (далее именуется - Положение) определяет порядок организации, проведения и подведения итогов конкурса профессионального мастерства (далее именуется - конкурс).

1.2. Организаторами конкурса являются Агентство по туризму Иркутской области, Торгово-промышленная палата Восточной Сибири, кулинарная студия «Анетти» (далее именуются - организаторы).

1.3. В конкурсе принимают участие команды предприятий общественного питания Иркутской области, независимо от организационно-правовой формы, осуществляющие деятельность по оказанию услуг общественного питания Иркутской области.

1.4. Один ресторан или иное предприятие общественного питания имеет право выставить одну команду. Ресторанные сети и (или) ассоциации вне зависимости от юридической принадлежности предприятий общественного питания имеют право выставить одну команду от каждого ресторана в том случае, если концепции и названия ресторанов отличаются друг от друга. Если сеть (ассоциация) ресторанов или иных предприятий общественного питания имеет одинаковое название и концепцию, то от всей сети имеет право выступать одна команда.

1.5. Участники конкурса – повара, должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о своевременно пройденном медицинском осмотре, профессиональную форменную одежду.

1.6. Каждая команда состоит из двух поваров и одного помощника, который не имеет права готовить конкурсное блюдо, но может решать организационные вопросы для команды. К участию в конкурсе допускаются повара, су-шефы, шеф-повара предприятий общественного питания.

1.7. Подготовку и проведение конкурса осуществляет конкурсная комиссия конкурса, состав которой утверждается организаторами (далее именуется – конкурсная комиссия).

1.8. Подведение итогов конкурса осуществляет жюри конкурса, которое определяется организаторами. К участию в жюри конкурса не допускаются лица, проживающие и работающие на территории Иркутска и Иркутской области.

2. Цели и задачи конкурса

2.1. Целями проведения конкурса являются:

- Представление линейки блюд с использованием локальных продуктов для лучшего представления региона
- Возрождение, сохранение и пропаганда традиций кулинарного искусства
- Повышение уровня профессионального мастерства участников конкурса, престижа профессии повара
- Развитие творческого потенциала специалистов
- Стимулирование творческого подхода к организации высокосервисного обслуживания потребителей
- Совершенствование навыков и приемов работы.

2.2. Задачи конкурса:

- Повышение значимости и престижа профессий сферы общественного питания

- Обмен опытом работы
- Формирование и продвижение гастрономической карты региона, развитие гастротуризма.

3. Порядок и этапы проведения конкурса

3.1 Для участия в конкурсе в срок с **18.09.2024 по 22.09.24 г.** предприятия общественного питания Иркутской области подают заявку в конкурсную комиссию через заявку по ссылке https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfOsQ5YwdOA8ta4m_kYEem2wi-ENxS_OfXkjaOy8FyxtdvqoA/viewform

3.2 К участию в конкурсе допускаются 12 команд, подавших заявки первыми. О прохождении на конкурс Организаторы извещают команды сообщением в Телеграмм по номеру телефона, указанного при регистрации, не позднее 22.09.2024 г.

3.3 В дату 23.09.24 проводится открытая жеребьевка порядка выступления команд и подачи блюд. В ходе жеребьевки также определяется обязательный продукт для каждой команды.

3.3.3 Техническая встреча пройдет в Zoomе 24 сентября в 11.00. Ссылка на встречу будет размещена в общем чате конкурсантов в Телеграмм..

3.4 Каждая команда должна приготовить одно горячее блюдо, используя в том числе обязательный продукт, но не ограничиваясь им. Блюдо может дегустироваться или готовиться непосредственно на площадке проведения конкурса из собственных продуктов и заготовок.

3.5 Блюдо готовится в количестве 3 порций (2 порции для жюри и одна порция для экспозиции). Все элементы блюд должны быть съедобными и подготовленными к экспозиции на время проведения конкурса. Блюда для экспозиции необходимо сопроводить информационной карточкой с указанием предприятия и фамилий поваров. Карточки с логотипами и названиями предприятий оформляются в единой стилистике Организаторами Конкурса.

3.6 В каждом баттле будет использоваться одинаковый для всех участников баттла продукт, определенный для команды, согласно жеребьевке. Это не исключает использование по желанию любых других ингредиентов, в том числе из перечня обязательных локальных продуктов. Обязательными продуктами являются: кедровый орех, папоротник, лисички.

3.7 Командам по графику организаторы предоставляют рабочие места и одноконфорочную плиту. Каждой команде отводится 5 минут на подготовку рабочего места, 40 минут на приготовление блюда, 5 минут на его презентацию жюри и 10 минут на уборку рабочего места.

3.8 Команда имеет право взять с собой любой ручной механический инвентарь и блендер, миксер, иное оборудование не более 2 единиц, работающее от розетки 220 в, за исключением теплового оборудования, в случае, если они необходимы для приготовления блюда.

3.9 Использование открытого огня запрещено, работа только на индукционных плитах.

3.10 Конкурсанты самостоятельно готовят ручной инвентарь, посуду для приготовления, посуду для презентации.

3.11 На сцене конкурса организуется одновременно 4 рабочих места, график выступления определяется жеребьевкой. Команды стартуют в следующем порядке:

	Рабочее место 1	Рабочее место 2	Рабочее место 3	Рабочее место 4
Время стартов	10.40	10.50	11.00	11.10
	11.35	11.45	11.55	12.05
	12.30	12.40	12.50	13.00

3.12 Внешний вид

3.12.1 Форма одежды: китель, темный низ, сменная обувь, головной убор

3.12.2 Опрятный внешний вид: чистые волосы, коротко подстриженные ногти, приятный запах тела, чистая одежда.

3.12 Конкурс проводится в зачете среди команд, представляющих предприятие общественного питания в номинации:

«Лучшая команда» 1 место

«Лучшая команда» 2 место

«Лучшая команда» 3 место

- Первое место- сертификат на стажировку двух человек (профессиональных поваров) в одном из ведущих ресторанов г. Москвы SAGE и оплату дороги до г. Москва (туда/обратно)
- Второе место- сертификат на стажировку двух человек (профессиональных поваров) в высшую школу гастрономии от INSTITUT LYFE EXECUTIVE EDUCATION, г. Красноярск. Курс “Банкет - фуршет” 11-18 октября 2024 г.
- Третье место- сертификат на стажировку двух человек (профессиональных поваров) в высшую школу гастрономии от INSTITUT LYFE EXECUTIVE EDUCATION, г. Красноярск. Курс “Мясо” 11-15 ноября 2024 г.

4. Функции конкурсной комиссии (организаторы)

4.1. Проводит консультационно-разъяснительную работу по вопросам участия в конкурсе.

4.2. Обрабатывает заявки на участие в конкурсе.

4.3. Осуществляет подготовку информационных сообщений о ходе конкурса и его результатах для размещения в средствах массовой информации.

4.4. Привлекает к участию в организации и проведении конкурса спонсоров.

4.5. Разрабатывает условия, регламент выполнения заданий, критерии оценки, другую конкурсную документацию и доводит их до участников конкурса.

4.6. Утверждает поименный состав *жюри* конкурса, в составе - представителей конкурсной комиссии, независимых экспертов и высокопрофессиональных специалистов в сфере организации и предоставления услуг общественного питания.

4.7. Организует церемонию награждения победителей конкурса.

4.8. В случае необходимости конкурсная комиссия, жюри могут привлекать к участию в работе специалистов без права голоса.

5. Подведение итогов конкурса и награждение победителей конкурса

5.1. По результатам выполненных заданий конкурса жюри оценивает участников конкурса по 10 балльной системе, определяет победителей и подводит итоги конкурса.

5.2. В случае совпадения количества баллов, решения жюри по распределению призовых мест принимаются большинством голосов. В случае равенства голосов голос председательствующего является решающим.

5.3. Итоги оценки оформляются протоколом, который подписывается председателем конкурсной комиссии и его членами. Решение конкурсной комиссии пересмотру не подлежит. Результаты оценки являются открытыми.

5.4. Победители конкурса определяются по следующим критериям с учетом коэффициента критерия:

КРИТЕРИЙ	коэффициент критерия
Мастерство: базовое мастерство/ ключевые навыки	0,1
Творческий подход: новизна идеи, оригинальность исполнения	0,1
Наличие и использование локального продукта при приготовлении блюда.	0,2
Вкус: Сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда.	0,4
Подача и оформление блюда	0,1
Презентация блюда	0,1

5.5. Жюри выставляет оценки от 1 до 10 баллов по каждому критерию в ведомости. Далее счетная комиссия подводит итоги и устанавливает I, II и III призовые места, согласно оценочным листам, а также могут установить специальные номинации.

5.6. Победителям конкурса вручаются наградные дипломы и призовые сертификаты. Всем участникам поварам вручаются дипломы участников.

5.7. Ресторанам- участникам также вручаются дипломы участников.

Примечание

Состав членов жюри может быть изменен, на усмотрение организаторов.

Приложение 1 к Положению
о проведении
конкурса профессионального
мастерства среди поваров
«Вкус путешествия!»

СОСТАВ жюри конкурса для поваров

1. Редина Наталья - CEO проектов: Медийная, Лед и Море, Беллуччи, Мускатный кит. Руководитель по внедрению адаптации первой на Дальнем Востоке франшизы Novikov
2. Куваев Илья - Ведущий программы, шеф-повар канала Кухня
3. Баранников Евгений - г. Красноярск, бренд-шеф Bellini
4. Спиридонов Александр - г. Красноярск, Шеф-повар, ресторан 0,75. RnD шефа, шеф-повар проекта AMAR Иркутской нефтяной компании

Примечание

Состав членов жюри может быть изменен, на усмотрение организаторов.