

**Положение**

**для обучающихся профессиональных образовательных организаций Республики Башкортостан, в рамках Республиканского кулинарного форума**

**«Индустрия общественного питания на службе здоровья нации»**

***«КОНКУРС ЮНИОРОВ»***

**1. Общие положения**

Настоящее Положение регулирует проведение, порядок, организацию и участие, обучающихся профессиональных образовательных организаций РБ, в кулинарном «КОНКУРСЕ ЮНИОРОВ».

**Место и время проведения:** г. Уфа, ул. Заки Валиди, 2, Конгресс-холл «Торатау», 21 марта в 08.00-10.45, 2021 года.

**2. Цели Конкурса**

Конкурс проводится в целях:

* выявление молодых дарований среди обучающихся профессиональных образовательных организаций в области кулинарии и сервиса;
* обмен опытом и совершенствование профессионального мастерства среди обучающихся;
* диагностика профессиональных способностей в области производства кулинарной продукции;
* пропаганда норм гигиены и принципов здорового питания;
* повышения престижа и формирования позитивного общественного мнения в отношении профессии Повар
* популяризация знаний в области технологии продуктов питания и в сфере сервиса;
* формирование профессиональной ориентации и социальной адаптации на рынке труда.

**3. Участники Конкурса**

В Конкурсе могут принимать участие представители профессиональных образовательных организаций, которые занимаются подготовкой обучающихся по специальностям индустрии гостеприимства.

**4. Организаторы Конкурса**

 Координацию работ по подготовке и проведению Конкурса осуществляют:

- Министерство торговли и услуг РБ;

- Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров РБ.

Организационный комитет по подготовке и проведению презентации в рамках Конкурса определяет номинации, утверждает график проведения; критерии оценки участников; форму и порядок проведения; бланк оценочного листа участника; формирует состав экспертной комиссии, устанавливает сроки представления заявок на участие в Конкурсе.

**5. Порядок представления документов на Конкурс**

Претендент для участия в Конкурсе представляет в Оргкомитет: заявку на участие согласно приложению, к настоящему положению в срок по 27 февраля 2021 г. включительно; дополнительную информацию, определенную Оргкомитетом.

Заявки участников на участие, поступившие позднее установленного срока для их представления в Оргкомитет или с нарушениями их оформления, Оргкомитетом не рассматриваются.

Заявки и вопросы по проведению конкурса принимает координатор

Филиппова Надежда Владимировна:

email: nadezhda.konkurs@mail.ru

телефон: 8-905-309-84-31.

**6. Условия проведения Конкурса**

Формой проведения конкурса является работа юниоров в боксе по приготовлению **двух блюд по три порции**. Необходимо показать в задании тренды, актуальные технологии, современную подачу, сезонность, использование кулинарных традиций.

В боксе работает 2 юниора – представителя одной ПОО, один из которых является ответственным за порядок работы, сервировку, подачу и презентацию блюда, второй – является помощником (помогает выполнять технологические операции, в подаче участия не принимает).

Участником соревнований может стать обучающийся профессиональной образовательной организации в возрасте до 23 лет.

К соревнованиям допускаются участники, предъявившие на момент регистрации копию действующей медицинской книжки и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал.

Без предъявления в день соревнования медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник в бокс для соревнований не допускается.

Участники перед соревнованиями проходят жеребьевку рабочих мест.

**Задание 1: горячая закуска – паста (ово-лакто вегетарианская)**

Замес и формование теста на месте, подача с соусом

**Задание 2: горячее блюдо из рыбы**

Обязательный продукт – сом (тушка необработанная, вес до 1 кг), предоставляется Оргкомитетом

Обязательные компоненты – 2 гарнира, 1 соус

**Продолжительность конкурса:**

15 мин - на подготовку рабочего места

60 мин - на приготовление

15 мин - на уборку рабочего места

**Условия конкурса:**

* Участники приносят собственные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается).
* Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты.
* Салаты – вымытые, очищенные, не смешанные и не резаные.
* Овощи – вымытые, не резаные, должны быть сырыми, не допускается никаких овощных пюре.
* Рыба может быть очищена от чешуи и выпотрошена, но не разделана (должна быть представлена до начала соревнования техническому жюри целой - с головой или без, но на костях).
* Мясо/птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, кости могут быть разделены на кусочки, филе - не порционно, не нарезанное. Мясо в виде фарша не допускается, но кости могут быть порублены на малые куски.
* Бульоны – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.). Судьям необходимо представить горячие и холодные образцы.
* Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса.
* Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.
* Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-гляс»).

**Оборудование:** организаторами предоставляется следующее оборудование: производственные столы, мойка, индукционная плита (2 шт), конвекционная печь, холодильник, морозильник.

Дополнительное оборудование (блендер, миксер и т.д), а также мелкий инвентарь (сотейники, кастрюли, гастроемкости и т.д., в т.ч разделочные доски) конкурсанты приносят с собой.

Посуда для подачи: столовая круглая тарелка диаметром 28-32 см, без рисунка (с собой).

Оргкомитет предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).

**Внешний вид конкурсанта:**

Конкурсанты обязаны выступать в профессиональной одежде: поварские брюки, китель (куртка), фартук, колпак, закрытая обувь (запрещена работа в сланцах и кроксах).

Категорически запрещается ношение участниками чемпионата полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками спонсоров.

**Дополнительные условия**

Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в распорядке дня соревнований.

Настоятельно рекомендуется участникам и их помощникам не оставлять на рабочих местах свои принадлежности и не использовать оборудование впустую во время соревнований и судейства. Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.

Команда может подготовить презентацию для представления блюд.

В боксе должны находиться технологические карты блюд.

**7. Экспертная комиссия Конкурса**

Экспертная комиссия производит оценку участников Форума в номинациях в соответствии с критериями оценки. Оценки участников заносятся в оценочные листы участников Форума. Решения экспертной комиссии заносятся в протокол заседания экспертной комиссии, который подписывается председателем и членами экспертной комиссии.

**8. Критерии оценки**

Система оценок соответствует международным стандартам WorldChefs (WACS)

**10 баллов** – гигиена, организация рабочего места (mise en place), рациональное использование продукта;

**25 баллов** – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда;

**15 баллов** – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации

**50 баллов** – вкус блюда.

Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка наказывается штрафными баллами: УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА.

**9. Подведение итогов Конкурса**

Победители награждаются по номинациям, которые будут определены по критериям оценки конкурса.

Награждение победителей осуществляется в торжественной обстановке.

Приложение

 к положению о проведении Конкурса

**Заявка на участие**

|  |  |
| --- | --- |
| Название профессиональной образовательной организации |  |
| ФИО, должность руководителя ПОО (полностью) |  |
| Адрес, телефон, факс, е-mail ПОО |  |
| Руководитель конкурсанта (ФИО полностью, должность, номер телефона) |  |
| ФИО (полностью) конкурсанта в боксе |  |
| Специальность, курс |  |
| Дата рождения |  |
| ФИО (полностью) помощника в боксе |  |
| Специальность, курс |  |
| Дата рождения |  |

**Руководитель учебного заведения Подпись, печать**