**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об участии профильных учебных заведений**

**в рамках проведения Межрегионального Форума по кулинарии и сервису 2017, в командном кулинарном чемпионате Юниоров-обучающихся в средних профессиональных образовательных организациях.**

**1. Общие положения**

Настоящее Положение регулирует проведение, порядок организации и условия участия профильных учебных заведений в рамках Открытого Межрегионального кулинарного форума, который проводится на основе принципов добровольности и равноправия участников.

**Место и время проведения:** г. Уфа, выставочный комплекс ВДНХ-ДОМ, ул. Менделеева, 158, 18-19 октября 2017 года.

**2. Цели Форума**

Форум проводятся в целях:

* выявление молодых дарований среди студентов профильных учебных заведений в области кулинарии и сервиса;
* обмен опытом и совершенствование профессионального мастерства среди студентов СПО;
* диагностика профессиональных способностей в области организации производства и реализации кулинарной продукции;
* пропаганда норм гигиены и принципов здорового питания;
* повышения престижа и формирования позитивного общественного мнения в отношении профессий повара, кондитера, официанта;
* популяризация знаний в области технологии продуктов питания и в сфере сервиса;
* формирование профессиональной ориентации и социальной адаптации на рынке труда.

**3. Участники Форума**

В Форуме могут принимать участие учащиеся профильных учебных заведений системы СПО, учебные заведения которые занимаются подготовкой студентов по специальностям индустрии питания и гостеприимства.

**4. Организаторы Форума**

Координацию работ по подготовке и проведению Форума осуществляют:

- Государственный Комитет РБ по торговле и защите прав потребителей

- Администрация Городского округа город Уфа РБ

- Фонд развития городских проектов

- Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров РБ

- Республиканская организация Башкортостана профсоюза РФ «Торговое Единство».

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

**5. Порядок представления документов на Форум**

Для участия в конкурсах Форума участники представляют в Оргкомитет:

* заявку на участие в Форуме согласно приложению к настоящему положению до 2 октября 2017 г. включительно;
* дополнительную информацию, определенную Оргкомитетом.

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

Заявки и вопросы по проведению конкурса принимаются по адресу электронной почты: е-mail [nadezhda.konkurs@mail.ru](mailto:nadezhda.konkurs@mail.ru).

Телефон координатора: 8-905-309-84-31 Филиппова Надежда Владимировна.

**6. Условия проведения конкурса**

Формой проведения конкурса является:

1. Презентация образовательной организации и специальностей индустрии питания и гостеприимства (в течение двух дней, время презентации будет определено).

Презентация образовательной организации предполагается провести в рамках конкурса Арт-класс «Тематический стол», что включает в себя индивидуальное или командное выступление (не более 5 мин. с элементами профориентации) и представление тематического стола «Времена года». Для выставочного стенда специальное оборудование не предоставляется.

II. Командная работа юниоров в боксе по приготовлению горячего блюда из рыбы (19.10.2017 г вторая половина дня).

Команда, состоящая из двух участников (студент дневной формы обучения образовательного учреждения СПО не старше 20 лет) готовит в течение 70 минут основное горячее блюдо в 3 (трех) порциях – 2 для дегустации, 1 для презентации, презентует его жюри. На готовое блюдо представляется технологическая карта.

Предоставляемые продукты: рыба, масло сливочное, масло растительное, сыр твердый, сливки 20%.

Остальные продукты, специи, а также элементы декора участники привозят с собой.

Запрещено приносить с собой заранее приготовленные полуфабрикаты (в том числе соусы, гарниры, и др.), исключение составляют соусы, требующие длительного приготовления (например, Деми Глас, Жу) и бульоны.

Запрещается приносить с собой основной продукт.

В оснащение бокса включено следующее оборудование: пароконвектомат или конвекционная печь, индукционная плита, блендер, стеллаж, два производственных стола, холодильник, мойка. Для общего пользования можно использовать вакуумную машину, морозильную камеру.

Необходимый для работы производственный инвентарь (тарелки для подачи блюд. ножи, разделочные доски, миски, сотейники, перчатки одноразовые и пр.) конкурсанты привозят с собой.

Подача осуществляется на круглых белых тарелках (без рисунка) диаметром 28-30 см.

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

Перед началом работы конкурсанты представляют справку об обучении из образовательной организации, личную медицинскую книжку.

Конкурсанты несут материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь или оборудование.

III. Индивидуальная работа юниоров-официантов (19.10.2017 г).

К конкурсу допускаются студенты дневной формы обучения образовательного учреждения СПО не старше 20 лет.

Перед началом работы конкурсанты представляют справку об обучении из образовательной организации, личную медицинскую книжку.

Конкурсанты несут материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь или оборудование.

Конкурсанты должны выступать в профессиональной одежде (допускается белая рубашка – рукав до кисти, черная юбка – длина до колена, без перчаток) и обуви.

Для юниоров-официантов предусмотрены следующие задания:

* + - 1. Визитная карточка – личная презентация официанта.
      2. Складывание салфеток (10 штук за 10 минут).
      3. Подготовка посуды к сервировке, предварительная сервировка.
      4. Обслуживание гостей (правила сервировки и подачи супов, закусок, рыбы, птицы, десертов и т.д.).
      5. Подача чая или кофе.

**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. Подведение итогов Фестиваля**

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

Награждение победителей осуществляется в торжественной обстановке 19.10.2017 г.

Приложение

к Положению о проведении Форума

**Заявка на участие в презентации образовательной организации**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование образовательной организации |  |
| Адрес, телефон, факс, е-mail учебного заведения |  |
| Руководитель образовательной организации |  |

**Руководитель учебного заведения Подпись, печать**

**Заявка на участие в конкурсе юниоров-поваров**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование образовательной организации |  |
| Адрес, телефон, факс, е-mail учебного заведения |  |
| Руководитель команды, телефон |  |
| Юниор №1 | |
| ФИО |  |
| Специальность, курс |  |
| Дата рождения |  |
| Юниор №2 | |
| ФИО |  |
| Специальность, курс |  |
| Дата рождения |  |
| Фото участника (прилагается к заявке0 |  |

**Руководитель учебного заведения Подпись, печать**

**Заявка на участие в конкурсе юниоров-официантов**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование образовательной организации |  |
| Адрес, телефон, факс, е-mail учебного заведения |  |
| Руководитель команды, телефон |  |
| ФИО конкурсанта (фото участников) |  |
| Специальность, курс |  |
| Дата рождения |  |

**Руководитель учебного заведения Подпись, печать**