



УРАЛЬСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ



## ПАСПОРТ МЕРОПРИЯТИЯ

<b>Название</b>	Пятый областной конкурс кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания»
<b>Цель Фестиваля</b>	Проведение соревнований по кулинарии направлены на совершенствование профессионального мастерства, повышение престижа профессии, выявление творческих личностей
<b>Участники Фестиваля</b>	Фестиваль является открытым. К участию приглашаются специалисты предприятий общественного питания Свердловской области
<b>Дата проведения</b>	20 октября 2021 года
<b>Место проведения</b>	Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, д.62, ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»
<b>Организаторы</b>	Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области
<b>Партнеры</b>	Уральский государственный экономический университет Ассоциация кулинаров Свердловской области Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области
<b>Жюри</b>	Судейство соревнований осуществляет бригада жюри международного уровня. В состав судейской бригады входят специалисты высокого класса, международные судьи WACS, профессионалы и эксперты отрасли
<b>Награды</b>	Призеры награждаются золотыми, серебряными, бронзовыми медалями, кубками и дипломами победителей. Все участники соревнований получают памятные дипломы
<b>Оргкомитет</b>	Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области (контактное лицо Бугаенко Елена Васильевна, <a href="mailto:e.bugaenko@egov66.ru">e.bugaenko@egov66.ru</a> , 8 (343) 312-00-07 (доб. 343)

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

○ Проведение Пятого областного конкурса кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания» (далее – Конкурс) ориентировано на совершенствование профессионального мастерства работников предприятий общественного питания, повышения культуры обслуживания, выявление лидеров в сфере общественного питания, а также на обмен опытом, повышение престижа и значимости профессии.

○ К участию приглашаются специалисты предприятия и организации из всех муниципальных образований Свердловской области.

○ Участники Конкурса демонстрируют знания кулинарии нашей страны, края, оригинальные идеи для рабочего, корпоративного питания, его органичное сочетание с современными технологиями.

○ Информация о проведении и итоги Конкурса размещаются в средствах массовой информации, в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», на официальном сайте Министерства агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области <http://mcxso.midural.ru>.

○ Участники подают в оргкомитет заявку на участие в Конкурсе по любой электронной почте [e.bugaenko@egov66.ru](mailto:e.bugaenko@egov66.ru) или лично в Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области по адресу: г. Екатеринбург, ул. Р. Люксембург, д. 60, оф. 320  
**Форма заявки прилагается.**

○ Заявки на участие принимаются до 15 октября 2021 года и подлежат регистрации в день ее подачи. С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника Конкурса.

○ Участие в Конкурсе без регистрационного взноса.

Участники выступают в профессиональной поварской одежде. Отличительные знаки, корпоративные эмблемы и эмблемы предприятия приветствуются.

○ Оргкомитет формирует состав жюри из профессионалов, прошедших специальную подготовку, аттестованных по системе WACS, имеющих практический опыт судейства международных кулинарных соревнований. Персональный состав жюри будет сформирован не позднее 18 октября 2021 года.

## РЕГЛАМЕНТ КОНКУРСА

9.00 – 10.00	Регистрация участников
10.00 – 11.00	Оформление экспозиции
11.00 – 13.30	Оценка работ членами жюри
12.00 – 13.30	Выступление творческих коллективов
13.30 – 14.30	Марш «Белого кителя» Торжественное подведение итогов Конкурса
После 15.00	Снятие экспозиции

## ЗАДАНИЯ И УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

Для участия в конкурсе приглашаются специалисты предприятий, организующие питание рабочих и служащих на промышленных предприятиях, предприятиях питания по месту работы.

Количество участников - не более 20. В случае поступления большего количества заявок на конкурс, организаторы оставляют за собой право провести отбор участников.

В целях расширения дополнительных форм обслуживания конкурс проводится в номинации **Арт-класс** и является соревнованием без дегустации.

Работы в номинации **Арт-класс** могут быть представлены в следующих категориях:

**Категория 1.** Авторское блюдо в банкетном исполнении

**Категория 2.** Фуршетные закуски

В номинации АРТ-класс участники могут выбрать любую из представленных категорий, а также могут выставить по несколько работ, при этом каждая работа оценивается как самостоятельное участие.

Тема конкурсного задания: **«Блюда здорового питания»**. Приветствуются авторские блюда, блюда русской кухни, приготовленные по современным безопасным технологиям. В приготовлении блюд желательно использовать региональные продукты как основу кулинарной культуры.

Блюда участниками готовятся заранее, в условиях стационарного предприятия и выставляются в экспозицию. Участники, при необходимости, желируют/глазируют выставочные работы, подготавливая их к длительной экспозиции в течение дня. Если после оценки жюри изделие потеряло внешний вид, организаторы имеют право снять его с выставки. На итоговый балл участника это не влияет.

**Категория 1. Авторское блюдо в банкетном исполнении** готовится из расчета не менее чем на 6 персон. Изделие презентуется на декоративной тарелке/блюде, готовится горячим, выставляется холодным, при необходимости для экспозиции желируется/глазируется.

**Категория 2. Фуршетные закуски** участники готовят не менее 4 видов на 6 персон каждой. Закуски могут быть приготовлены холодными и горячими - поданы холодными, при необходимости для экспозиции желируются/глазируются.

Так как все блюда и закуски готовятся заранее, дегустация не предполагается.

В экспозициях работы сопровождаются табличкой с названием блюд, указанием состава основных продуктов и другой дополнительной информации.

Для оформления экспозиций участникам предоставляются стол размером 160\*80.

Экспозиции, представленные в категориях Арт-класс могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть

цветы, драпировка, свечи (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Работа и декорации должны составлять единую, гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике.

Тема для выступления в номинации «АРТ-класс» должна соответствовать тематике конкурса.

Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь для работы, посуду и прочие атрибуты для демонстрации конкурсных работ участники обеспечивают самостоятельно.

Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнований техническое жюри проводит осмотр инвентаря и оборудования. Участники несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь, предоставленные организаторами.

### ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ

При подведении итогов Конкурса жюри подсчитывает количество баллов каждой участника и сводит их в итоговую таблицу. Спорные моменты при подведении итогов решаются большинством голосов жюри в открытом голосовании. Победители Конкурса определяются по наибольшей сумме набранных баллов. Жюри вправе определять отдельные номинации.

Победители и призеры, занявшие 1-3 места, награждаются медалями, кубками, дипломами и подарками от организаторов и партнеров.

Решение жюри оформляется протоколом за подписью председателя и членов жюри.

#### Критерии оценки:

- |    |  |                |
|----|--|----------------|
| 1. | <b>Композиция</b> (общее впечатление от оформления блюд, практичность, эстетичность, цветовое решение)   | 0-25<br>баллов |
| 2. | <b>Техника исполнения, профессионализм</b> (соответствие названия блюда рецепту, составу и способам приготовления, техника исполнения, чистота работы) | 0-25<br>баллов |
| 3. | <b>Инновация</b> (использование новых продуктов, технологий, способов обработки)   | 0-25<br>баллов |
| 4. | <b>Подача/оформление</b> (органолептические свойства, пропорциональность)  | 0-25<br>баллов |

Министерство проводит награждение победителей в торжественной обстановке при участии средств массовой информации. Участники Конкурса должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде.

Информация о проведении Конкурса и итоговый протокол размещаются на официальном сайте Министерства в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» в срок не позднее 22 октября 2021 года.



УРАЛЬСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ



## ЗАЯВКА

### Пятый областной конкурс кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания»

Номинация АРТ-КЛАСС- индивидуальное участие (без дегустации)	
Категории:	Отметка*
<b>Категория 1. Авторское блюдо в банкетном исполнении</b>	
<b>Категория 2. Фуршетные закуски</b>	

Город  
(район) \_\_\_\_\_

#### Данные участника:

Фамилия, имя, отчество участника	Специальность, квалификация	Награды, участие в профессиональных соревнованиях

Полное наименование организации, адрес

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ФИО руководителя

\_\_\_\_\_

ФИО и телефон контактного лица для оперативной  
связи \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

Даю свое согласие Организационному комитету на обработку персональных данных для участия в Пятом областном конкурсе кулинаров по рабочему (корпоративному) питанию «Достойному труду - достойное качество питания» на срок проведения мероприятия.

С требованиями законодательства о персональных данных ознакомлены, против обработки персональных данных и причисление их к общедоступным не возражаем:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

(подпись) (Фамилия и инициалы)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.