



**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**  
**АДМИНИСТРАЦИИ**  
**ЧАЙКОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**  
**ПЕРМСКОГО КРАЯ**

23.03.2015

№ 550

**О проведении конкурса среди  
работников общественного  
питания "Палитра вкуса"**

В соответствии со статьей 15 Федерального закона от 06 октября года 2003 № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", статьей 22 Устава Чайковского муниципального района, программой «Экономическое развитие в Чайковском муниципальном районе на 2014-2020 годы», утвержденной постановлением администрации Чайковского муниципального района от 01 ноября 2013 года № 2922, перечнем мероприятий Программы "Развитие малого и среднего предпринимательства в Чайковском городском поселении на 2015-2020 годы", утвержденной постановлением администрации Чайковского городского поселения от 19 ноября 2014 года № 1335, в целях повышения качества и культуры обслуживания населения, выявления лучших по профессии, повышения профессионального мастерства среди работников общественного питания

**ПОСТАНОВЛЯЮ:**

1. Провести конкурс работников общественного питания "Палитра вкуса" (далее - конкурс) 26 апреля 2015 года с 11.00 часов в помещении муниципального унитарного предприятия "Оскар".
2. Отделу развития предпринимательства, туризма и регулирования потребительского рынка администрации Чайковского муниципального района выступить организатором конкурса.
3. Утвердить прилагаемое Положение о конкурсе работников общественного питания "Палитра вкуса".
4. Опубликовать постановление в муниципальной газете «Огни Камы» и разместить на официальном сайте администрации Чайковского муниципального района.
5. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы муниципального района – главы администрации Чайковского муниципального района по экономическому развитию Белик Т.В.

Глава муниципального района –  
глава администрации Чайковского  
муниципального района

  
Ю.Г. Востриков

## **ПОЛОЖЕНИЕ** **о конкурсе работников общественного питания «Палитра вкуса»**

### **I. Цель**

Обмен опытом, повышение престижа профессии, популяризация кулинарного искусства, совершенствование профессионального мастерства кулинаров, укрепление профессиональных и деловых связей между предприятиями общественного питания.

### **II. Организационные принципы**

Дата проведения: 26 апреля 2015 года, начало в 11.00 часов.

Место проведения: муниципальное унитарное предприятие «Оскар», г. Чайковский, ул. Карла Маркса, 51.

Тема конкурса: «70-летие Победы в Великой Отечественной войне».

### **III. Номинации конкурса**

- 3.1. «Лучший повар школьного питания».**
- 3.2. «Командные соревнования».**
- 3.3. « Поварское искусство»:**
  - 3.3.1 «Нано-чебуреки»;**
  - 3.3.2 «Каша-сила наша».**
- 3.4. «Кондитерское искусство».**
- 3.5. «Пекарское искусство».**
- 3.6. «Пицейол».**
- 3.7. «Бариста».**
- 3.8. «Арт-класс поваров».**
  - 3.8.1. Фуршетные закуски (не менее 3-х по две порции):**
    - 3.8.1.1 продукты моря;**
    - 3.8.1.2 мясные.**
- 3.9. «Арт-класс кондитеров».**
  - 3.9.1 изделия из шоколада;**
  - 3.9.2 изделия из масла;**
  - 3.9.3 изделия из мастики;**
  - 3.9.4 изделия из теста.**
- 3.10. Класс «Иное».**
- 3.11. “Set – table”(накрытый стол).**

Учащиеся профессиональных училищ могут принять участие в данном конкурсе.

Жюри оценивает работы студентов в отдельных номинациях:

«Повар-юниор», «Кондитер-юниор», «Пекарь-юниор», «Пицейол-юниор».

#### **IV. Условия участия**

В конкурсе принимают участие предприятия и организации всех форм собственности.

Все блюда сопровождаются технологическими карточками. Для демонстрации блюд предоставляются столы 70/70.

Заявка подается по прилагаемой настоящим положением форме (Приложение 1) в организационный комитет.

На официальных церемониях открытия и закрытия конкурса все участники должны находиться в профессиональной одежде.

#### **V. Условия проведения конкурса в номинациях**

##### **5.1. «Лучший повар школьного питания»**

Время работы 1 час 30 мин.

Блюда готовятся на 2 порции: одна на экспозицию, вторая для дегустации членам жюри.

Количество блюд входящих в экспозицию:

- 1 наименование первых блюд;
- 1 наименование холодных закусок;
- 1 наименование вторых блюд;
- 1 наименование десерта.

Работа оценивается по 10-ти бальной системе по следующим критериям:

- защита тематической экспозиции – 3 минуты;
- органолептические показатели блюд: цвет, внешний вид, консистенция, вкус, запах;
- аппетитность, привлекательность, натуральность украшений;
- использование сырья, предназначенного для детского питания;
- пищевая ценность обеда;
- разнообразие меню.

Конкурсные блюда сопровождаются информационной карточкой с указанием предприятия (Ф.И.О. повара), темы стола, состава ингредиентов, названия блюда.

Для оформления экспозиции участник использует личный инвентарь, столовую посуду, скатерть, атрибуты оформления.

##### **5.2. «Командные соревнования»**

Команда должна иметь официальное название и состоять из трех кулинаров.



Команда на оборудованном участке в течение 90 минут готовит обед из трех блюд (закуска, второе блюдо, десерт) в ресторанной подаче. Обед готовится на две персоны.

Конкурсные блюда по их готовности, предоставляются жюри для защиты. Капитан команды защищает блюдо.

Второе конкурсное блюдо оформляется для экспозиции. Экспозиция сопровождается табличкой на столе с указанием названия команды. Основной набор сырья для приготовления обеда определяет команда и привозит с собой.

Работа оценивается по 10-ти бальной системе по следующим критериям:

- организация рабочего места;
- современные технологии (профессиональное приготовление);
- художественный вкус, новые элементы оформления, привлекательность, аппетитность, современные оригинальные идеи приготовления и формы;
- подача блюд, натуральность используемых украшений.

### **5.3. Поварское искусство**

#### **5.3.1 «Нано-чебуреки»**

Продолжительность работы 60 минут.

Участник готовит 3 вида «нано-чебуреков» по 2 порции по 200 грамм (классический и два вида авторских чебуреков).

Одна партия оформляется для экспозиции и одна - для жюри.

Приветствуется подача с различными соусами. Тесто, фарши и другие продукты, необходимые для приготовления блюда, обеспечиваются участником самостоятельно.

Конкурсные блюда сопровождаются информационной карточкой с указанием предприятия (Ф.И.О. повара), состава ингредиентов, названия блюда.

Работа оценивается по 10-ти бальной системе по следующим критериям:

- организация рабочего процесса;
- профессиональное приготовление блюда;
- подача блюда;
- новые вкусовые сочетания, аромат, усвояемость, сбалансированность.

#### **5.3.2. «Каша- сила наша»**

Продолжительность работы 60 минут.

Участник готовит 2 вида каши по 2 порции каждой.

Один вид как самостоятельное блюдо, второй вид, как десертное блюдо. Приветствуется подача с интересными соусами, подходящими по вкусовой и цветовой гамме блюду. Участник использует собственные продукты, посуды и инвентарь.

Конкурсные блюда сопровождаются информационной карточкой с указанием предприятия (Ф.И.О. повара), состава ингредиентов, названия блюда.

Работа оценивается по 10-ти бальной системе по следующим критериям:

- организация рабочего процесса;
- профессиональное приготовление блюда;
- подача блюда;
- новые вкусовые сочетания.

#### **5.4. «Кондитерское искусство»**

Время работы 1 час 30 мин.

##### **5.4.1. Праздничный торт.**

Участник готовит праздничный торт из полуфабриката не более 2 килограммов на тему: «К 70-летию Победы в Великой Отечественной войне» под наблюдением членов жюри.

В задании допускаются любые готовые выпеченные полуфабрикаты. Все элементы декорации торта должны быть изготовлены из съедобных материалов на месте. Торт должен оформляться вручную. Часть торта должна быть представлена в разрезе для жюри.

##### **5.4.2. Национальный десерт.**

Приготовить десертное блюдо в национальном стиле под наблюдением жюри. Все элементы украшения должны быть изготовлены из съедобных материалов. В случае необходимости десерт может быть покрыт железирующим материалом. 1 экземпляр десерта предоставляется для демонстрации и 1 для оценки членам жюри. Предоставление технологических карт обязательно.

Кондитерские изделия и декорации должны составлять единую, гармоничную композицию и соответствовать указанной тематике.

Блюда и изделия готовятся из собственных продуктов участников. Разрешается использование шаблонов, трафаретов.

Работа оценивается по 10-ти бальной системе по следующим критериям.

- организация рабочего процесса;
- художественное оформление экспозиции в целом;
- оригинальность (сложность, новизна) и новые идеи в экспозиции;
- аппетитность, привлекательность, натуральность украшений;
- чистота работы, грамотная организация рабочего места;
- новые вкусовые сочетания, аромат, усвояемость, сбалансированность.

Участники используют собственную кухонную и столовую посуду (для подачи презентации), инвентарь и продукты. Не уложившийся в основное время участник получает штрафные очки.

#### **5.5. «Пекарское искусство»**

Время работы 1 час 30 минут.

Пироги «Праздничные с различными начинками».

Участник готовит 2 вида пирогов с разными начинками из любого вида теста по 2 шт. каждого наименования из собственных продуктов с обязательным оформлением поверхности декором.

Посуда для подачи обеспечивается участниками самостоятельно. Масса одного изделия не более 1000 гр.



Работа оценивается по 10-ти бальной системе по следующим критериям.

- организация рабочего процесса;
- художественное оформление экспозиции в целом;
- оригинальность (сложность, новизна) и новые идеи в экспозиции;
- аппетитность, привлекательность, натуральность украшений;
- чистота работы, грамотная организация рабочего места;
- новые вкусовые сочетания, аромат, усвояемость, сбалансированность.

### **5.6. «Пицейол»**

Продолжительность работы 1 час 30 минут.

Участник готовит и выпекает в 2-х экземплярах классическую пиццу «Маргарита» и авторскую пиццу. Изделия должны быть весом до 500 грамм (одно изделие для жюри, одно на экспозицию). Все ингредиенты для приготовления и посуда для подачи изделия определяются самостоятельно и обеспечиваются самим участником. Использование домашних заготовок не допускается.

Работа оценивается по 10-ти бальной системе по следующим критериям:

- подача блюда;
- чистота работы, грамотная организация рабочего места;
- правильность использования технологических приемов и средств;
- композиция (состав);
- новые вкусовые сочетания, аромат, усвояемость, сбалансированность.

### **5.7. «Бариста»**

Время работы 15 минут на приготовление напитка, 10 минут подготовка, 5 минут на уборку.

Конкурсанты будут демонстрировать свое мастерство на специально отведенной площадке открытой для всеобщего обозрения. Каждый участник на выделенном рабочем месте должен приготовить кофе в турке:

- 2 «капучино»;
- 2 одинаковых авторских напитка.

Одна порция на дегустацию членам жюри, другая – зрителям.

Работа оценивается по 10-ти бальной системе по следующим критериям:

- техника приготовления и вкус напитка;
- гармония сладости, горечи, кислотности и впечатления от аромата;
- баллы ставятся за визуальное представление напитков, включая посуду, аксессуары, а также за сноровку, умение уложиться в отведенное для презентации время.

Каждый участник соревнования может использовать любые сырьевые ингредиенты и аксессуары.

Участники используют собственную кухонную и столовую посуду (для подачи презентации), инвентарь и продукты. По мере изготовления напитки предоставляются жюри.

### **5.8. Условия конкурса «Арт-класс» поваров. «Арт-класс» кондитеров. Арт-класс» «Иное».**

Тема: «70-летие Победы в Великой Отечественной войне».

В каждом классе участник может выставить только одно изделие.

К каждому блюду и изделию прилагается информационная карточка, где указывается:

- внутренний класс конкурса;
- название блюда (изделия).

Победитель конкурса определяется в каждом классе отдельно по наибольшему количеству набранных баллов по следующим критериям:

-соблюдение требований, предъявляемых к изделиям соответствующего класса;

- степень сложности, дизайн (мастерство лепки, резки);
- тонкость и изящество оформления изделия;
- воплощение идеи, законченность работы;
- оригинальность исполнения.

Блюда, потерявшие эстетичный и внешний вид, снимаются с экспозиции по согласованию с участником и оргкомитетом.

Жюри оценивает работу по 10-ти бальной системе.

### **5.9. Конкурс “Set – table”(накрытый стол)**

Тема: «70-летие Победы в Великой Отечественной войне».

Участники сервируют тематические столы на две персоны по выбранной теме. Для сервировки и оформления используются столы участников или предоставленные организаторами столы 70/70.

Столовым бельем, стеклом, элементами оформления, декором, столовыми приборами участники обеспечивают себя самостоятельно. Время работы - 1 час.

Жюри оценивает работу официантов по 10-ти бальной системе по следующим критериям:

- оригинальность авторской идеи;
- оформление: эстетичность, художественный вкус, творчество, раскрытие темы;
- соответствие сервировки и предложенного меню тематике стола и форме обслуживания;
- внешний вид официанта, техника и чистота работы, обслуживание гостей;
- меню: соответствие теме в подборе блюд и напитков, оригинальные идеи оформления.

## **VI. Жюри конкурса**

Для конкурса формируется жюри по группам. В состав жюри (Приложение 2) приглашаются соответствующие специалисты, согласно Приложению 2 к настоящему Положению. Работа организуется в соответствии с утвержденным планом проведения конкурса. Жюри оценивает участников конкурса по указанным в данном Положении

критериям в бальной системе. Итоги конкурса жюри оформляют в протоколе, который подписывается председателем жюри и его членами. Решение жюри пересмотру не подлежит.

## **VII. Подведение итогов**

По результатам выполнения заданий конкурса жюри подводит итоги. Участникам, занявшим призовые места, вручаются дипломы и ценные призы.

Для поощрения участников конкурса, не вошедших в число победителей, по результатам выполненных конкурсных заданий устанавливаются дополнительные номинации:

- «За оригинальность изделия»;
- «За лучшее художественное оформление»;
- «За новизну изделия»;
- «За новое творческое решение»;
- «За самый оригинальный рецепт»;
- «За творчество и креативность»;
- «За волю к победе»;
- «Ветерану общественного питания»;
- «За оригинальность экспозиции»;
- «За простоту и естественность»;

Также зрители выбирают кандидатуру на «Приз зрительских симпатий».

## **VII. Состав оргкомитета**

Председатель оргкомитета – начальник отдела развития предпринимательства, туризма и регулирования потребительского рынка администрации Чайковского муниципального района.

Секретарь оргкомитета - главный специалист отдела развития предпринимательства, туризма и регулирования потребительского рынка администрации Чайковского муниципального района.

Члены оргкомитета:

директор муниципального унитарного предприятия «Оскар» (по согласованию),

президент Пермской ассоциации кулинаров (по согласованию).



**ЗАЯВКА**  
**на участие в конкурсе среди работников общественного питания**

	Ф. И.О. участника	Да та рождения	Должно сть, квалификацион ный разряд	Место работы, учебы, телефон, факс	Наименова ние номинации, в которой принимают участие	ИНН, паспортные данные (когда, кем выдан).

Подпись руководителя

Дата

**Заявка подается в Организационный комитет до 18.04.2015 по адресу: ул. Карла Маркса, 22, кабинет № 6, т. 4-40-44, факс 4-40-44, E-mail: kui14@chaikovskiy.ru**

Дополнительную информацию о конкурсе можно получить в отделе развития предпринимательства, туризма и регулирования потребительского рынка:

Начальник отдела - Ходырева Галина Владимировна .

Главные специалисты:

Мураева Светлана Ивановна,

Малышева Алиса Юрьевна.

## **СОСТАВ**

### **жюри конкурса по проведению конкурса работников общественного питания «Палитра вкуса»**

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| Балышева Наталья Ивановна    | - директор комбината питания «Верра Моторс» г. Пермь (по согласованию) |
| Плакхина Лариса Викторовна   | - президент Пермской ассоциации кулинаров, г. Пермь (по согласованию)  |
| Шейна Татьяна Юрьевна        | - шеф-кондитер ресторана «Живаго» г. Пермь (по согласованию)           |
| Челпанов Александр Сергеевич | - шеф повар ресторана «Живаго» г. Пермь (по согласованию)              |