



Пермский край  
АДМИНИСТРАЦИЯ  
ЧАЙКОВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

ПО С Т А Н О В Л Е Н И Е

29.03.2024

№ 288

Об утверждении Положения о проведении конкурса профессионального мастерства «Чайковский шеф» среди работников предприятий общественного питания, профессиональных, общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций Чайковского городского округа

В соответствии с Федеральным законом от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Уставом Чайковского городского округа, в целях реализации подпрограммы «Развитие малого и среднего предпринимательства, создание условий для развития потребительского рынка, самозанятости» муниципальной программы «Экономическое развитие Чайковского городского округа», утвержденной постановлением администрации города Чайковского от 17 января 2019 г. № 10/1

ПО С Т А Н О В Л Я Ю:

1. Утвердить прилагаемое Положение о проведении конкурса профессионального мастерства «Чайковский шеф» среди работников предприятий общественного питания, профессиональных, общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций Чайковского городского округа.
2. Постановление вступает в силу со дня его подписания.
3. Контроль за исполнением постановления возложить на первого заместителя главы администрации Чайковского городского округа по экономической политике и развитию территории, начальника управления.

Глава городского округа –  
глава администрации  
Чайковского городского округа

А.В. Агафонов

УТВЕРЖДЕНО

постановлением администрации  
Чайковского городского округа  
от 29.03.2024 № 288

## ПОЛОЖЕНИЕ

**о проведении конкурса профессионального мастерства  
«Чайковский шеф» среди работников предприятий общественного  
питания, профессиональных, общеобразовательных и дошкольных  
образовательных организаций Чайковского городского округа**

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения конкурса профессионального мастерства «Чайковский шеф» среди работников предприятий общественного питания, профессиональных, общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций Чайковского городского округа (далее – Конкурс).

1.2. Организаторами Конкурса являются Управление экономического развития администрации Чайковского городского округа (далее-Управление) и Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чайковский техникум промышленных технологий и управления» (далее – ГБПОУ «ЧТПТиУ») (далее совместно – Организаторы).

1.3. Взаимодействие Организаторов и участников Конкурса; техническое обеспечение проведения Конкурса осуществляет ГБПОУ «ЧТПТиУ».

1.4. Место проведения Конкурса - ГБПОУ «ЧТПТиУ» по адресу: 617763, Пермский край, г. Чайковский, ул. Речная, 2а (далее - место проведения Конкурса).

1.5. Конкурс проводится одновременно по пяти номинациям:

1.5.1. «Аутентичная кухня» (горячее блюдо): участник готовит, используя свои продукты и посуду, горячее блюдо по старинным рецептам в современной подаче. Кабинет №23 «Учебная кухня ресторана» места проведения Конкурса.

1.5.2. «Битва сушистов»: участник готовит, используя свои продукты и посуду, 2 вида: роллы и суши в современной подаче. Кабинет № 24 «Учебный кондитерский цех» места проведения Конкурса.

1.5.3. «Прикамский разборник» (выпечка): участник выставляет на экспозицию готовый, изготовленный в качестве домашнего задания, авторский вариант изделия, отражающий специфику народов Коми и Пермского края. Кабинет №21 общепрофессионального цикла по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» места проведения Конкурса.

1.5.4. «Беби -кулинар»: для участия в конкурсе принимаются оригинальные, авторские фотографии детей (1 шт. от ребенка) в процессе приготовления блюд. Возраст детей: от 1 до 7 лет. Выставка работ в холле 1 этажа места проведения Конкурса.



1.5.5. «Кулинарная звездочка»: участник готовит бургер, используя свои продукты и посуду. Обязательный компонент «булка». Кабинет № 24 «Учебный кондитерский цех» места проведения Конкурса

Дата проведения конкурса: **25 апреля 2024 г.**

1.6. Регистрация участников Конкурса проводится **25 апреля 2024 г.** в соответствии с установленным общим графиком (Приложение 1) в фойе ГБПОУ «ЧТПТиУ» по адресу: 617763, Пермский край, город Чайковский, ул. Речная 2А, телефон 8 (34241) 7-44-30, электронная почта: olesova.masha@yandex.ru.

## **2. Цели и задачи Конкурса**

2.1. Цель Конкурса: выявление лучших представителей профессий сферы общественного питания, в том числе взаимодействие между субъектами малого и среднего предпринимательства, самозанятыми и учебными заведениями Чайковского городского округа по повышению престижа рабочих профессий, содействие развитию индустрии питания, выявлению прогрессивных направлений в приготовлении и оформлении блюд и изделий, укреплению престижа профессий, сохранению традиций гостеприимства.

2.2. Основными задачами Конкурса являются:

- внедрение новых направлений техник выполнения работ, повышение профессиональных навыков участников конкурса;

- оценка способности конкурсантов к системной деятельности при решении профессиональных задач, анализ эффективности собственной деятельности;

- совершенствование навыков, развитие профессионального мышления, повышение ответственности за выполняемую работу.

## **3. Участники Конкурса**

3.1. Участниками Конкурса являются:

3.1.1. в категории «Мастер» - сотрудники предприятий общественного питания расположенных на территории Чайковского городского округа;

3.1.2. в категории «Студент» - обучающиеся профильных образовательных организаций расположенных на территории Чайковского городского округа;

3.1.3. в категории «Школьник» - учащиеся образовательных организаций расположенных на территории Чайковского городского округа;

3.1.4. в категории «Дошкольник» - дети в возрасте от 1 до 7 лет проживающие на территории Чайковского городского округа.

С участниками может прибыть руководитель/куратор.

3.2. Все участники Конкурса и сопровождающие их представители организаций перед началом конкурса проходят обязательную регистрацию.

3.3. При регистрации все участники должны иметь при себе документ, удостоверяющий личность (паспорт), студенческий билет или свидетельство о рождении ребенка.



3.4. Частное лицо или организация, направляющая участников на Конкурс, вправе подать в ГБПОУ «ЧТПТиУ» в срок до 19 апреля 2024 г. по электронной почте: olesova.masha@yandex.ru следующие документы:

- заявку на участие, по форме согласно Приложению 2 к настоящему Положению;

- согласие на обработку персональных данных по форме согласно Приложению 3 к настоящему Положению.

- согласие родителя (законного представителя) на обработку персональных данных несовершеннолетнего участника по форме согласно Приложению 4 к настоящему Положению.

В теме письма указать: «Заявка на Конкурс».

Приём заявок на бумажных носителях не осуществляется в связи с трудоёмкостью обработки и с возможностью появления ошибок при подготовке регистрационных и наградных документов.

3.5. Ответственность за подлинность статуса лежит на участнике Конкурса. За несоблюдение условий участия предусматривается дисквалификация. Дисквалификация может осуществляться на любом этапе Конкурса. Решение о дисквалификации может быть принято только по решению жюри на основании Протокола.

#### **4. Организация и проведение конкурса**

4.1. Для подготовки и проведения Конкурса создаются рабочая группа и жюри.

4.2. Рабочая группа:

4.2.1. осуществляет информационное обеспечение о проведении Конкурса, в том числе через средства массовой информации и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»;

4.2.2. организует прием, регистрацию и рассмотрение документов, поступивших для участия в Конкурсе;

4.2.3. координирует исполнение порядка проведения Конкурса;

4.2.4. обеспечивает соответствие содержания мероприятий Конкурса его целям и задачам;

4.2.5. утверждает перечень специальных номинаций (при необходимости);

4.2.6. утверждает состав жюри Конкурса и регламентирует его работу.

4.3. Жюри Конкурса:

4.3.1. проводит конкурсные задания и фиксирует ход и результаты их выполнения;

4.3.2. оценивает участников Конкурса в соответствии с критериями оценки согласно Приложению 5 к настоящему Положению;

4.3.3. утверждает итоги Конкурса и список победителей.

В состав жюри Конкурса входят представители профильных организаций, предприятий Чайковского городского округа, ведущие преподаватели ГБПОУ «ЧТПТиУ», независимые эксперты.

4.4. Конкурс проводится в два этапа по пяти номинациям:



4.4.1. I этап - открытие и соревновательная часть Конкурса, включающая выполнение практического задания (для номинаций «Аутентичная кухня», «Битва сушистов», «Кулинарная звездочка»).

4.4.2. II этап - объявление итогов и награждение победителей Конкурса (для всех номинаций). Итоги Конкурса по каждой номинации подводятся отдельно.

4.5. Организационный взнос на одного участника составляет 300 (триста) рублей. Оплата осуществляется наличным платежом в день регистрации участника Конкурса в месте проведения Конкурса.

4.6. Организации, подавшие заявки на участие в Конкурсе, по согласованию с рабочей группой Конкурса имеют право:

4.6.1. предложить рабочей группе свои номинации и вручение специальных призов участникам Конкурса;

4.6.2. установить стенд с информацией о своей организации, предприятии в месте проведения Конкурса на период проведения Конкурса;

4.6.3. передать материалы о своей организации, предприятии до **22 апреля 2024 г.** для целей раздачи всем участникам Конкурса в день их регистрации.

## **5. Подведение итогов Конкурса**

5.1. Итоги Конкурса подводятся отдельно по каждой группе. При этом определяется один победитель (I место) и два призёра (II и III место), так же по итогам Конкурса определяется лучший результат.

5.2. При равном количестве набранных баллов, преимущество отдается участнику, затратившему на её выполнение меньше времени.

5.3. Победителем или призёром Конкурса не может быть назван участник, получивший 0 («ноль») баллов.

5.4. При наличии более трёх претендентов на I-III места определяются три лучших участника.

5.5. Спорные вопросы при подведении итогов решаются голосованием жюри. При равенстве голосов окончательное решение принимает председатель жюри.

## **6. Размещение информации о Конкурсе**

6.1. С информацией о подготовке, проведении и результатах Конкурса любой желающий может ознакомиться на сайте ГБПОУ «ЧТПТиУ» [www.chtptu.ru](http://www.chtptu.ru).

6.2. Для доступа к информации о Конкурсе на сайте войти на главную страницу сайта, раздел (рубрику) «МЦПК», строка Конкурс профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело» среди работников предприятий общественного питания Чайковского городского округа, общеобразовательных организаций и дошкольных образовательных организаций и получить доступ к следующим папкам:

«1-Информация-о-Конкурсе» (папка содержит «Положение», справочные материалы, информационные письма, пресс-релизы, результаты конкурса);

«2-Участники-Конкурса» (папка содержит полученные от участников «Заявки» и список участников);

«3-Результаты-Конкурса» (папка содержит конкурсные задания, итоговые протоколы, фото- и видеоматериалы, скриншоты сайтов).

## **7. Оборудование и инвентарь**

7.1. Участникам в номинациях «Аутентичная кухня», «Битва сушистов» предоставляется рабочий бокс:

- производственные столы;
- пароконвектомат;
- индукционные плиты;
- холодильник;
- стеллаж;
- моечная ванна;
- весы.

Оборудование в общем пользовании:

- слайсер;
- шкаф шоковой заморозки.

7.2. Все дополнительное оборудование участники Конкурса могут привозить (приносить) с собой, по предварительному согласованию с Организаторами. Участники вправе использовать собственные ножи.

7.3. На время проведения конкурса участникам предоставляется кухонная посуда и инвентарь: доски, сотейники, сковороды, миски. Участникам Конкурса разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент.

7.4. ГБПОУ «ЧТПТиУ» предоставляет участникам Конкурса средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, мусорные мешки и прочее).

Воспрещается выносить за пределы зоны проведения Конкурса посуду и инвентарь, предоставляемый ГБПОУ «ЧТПТиУ» и партнерами. По окончании Конкурса ответственные от ГБПОУ «ЧТПТиУ» производят осмотр предоставленной участнику Конкурса посуды и инвентаря. Участник Конкурса несет материальную ответственность за инвентарь и посуду.

## **8. Обязательные рекомендации участникам**

Во время выступления все участники Конкурса номинаций «Аутентичная кухня», «Битва сушистов» должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и медицинские книжки. Каждый участник Конкурса должен быть в специальной одежде: китель, брюки, фартук, колпак, специальная обувь.

Настоятельно рекомендуется участникам не оставлять на рабочих местах свои принадлежности. Организаторы не несут ответственности за повреждение



или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.

В рабочем боксе, указанном в пункте 7.1. Положения, должны находиться технологические карты блюд.

### **9. Призовой фонд**

Все участники получают дипломы.

Победитель и призеры в номинации:

- диплом победителя и призера в номинации,
- медаль победителя и призера в номинации,
- подарки от спонсоров (при наличии).

Организаторы могут учредить специальные призы по отдельным номинациям.

Приложение 1  
 к Положению о проведении  
 конкурса профессионального  
 мастера «Чайковский шеф»  
 среди работников предприятий  
 общественного питания,  
 профессиональных, и  
 общеобразовательных и  
 дошкольных образовательных  
 организаций Чайковского  
 городского округа

**ОБЩИЙ ГРАФИК**  
 соревновательной части конкурса профессионального мастера «Чайковский шеф»  
 среди работников предприятий общественного питания Чайковского городского округа, общеобразовательных  
 организаций и дошкольных образовательных организаций

№	Номинация	Жеребьевка, регистрация	Конкурсные соревнования	Работа жюри
<b>Церемония открытия 8.30</b>				
1.	Аутентичная кухня» (горячее блюдо);	08.40-09.00	09.00 – 10.00 (мастера)	10.00-10.30
		10.00-10.20	10.30-11.40 (студенты)	11.40 – 12.00
2.	«Битва сушистов»;	08.40-09.00	09.00 – 10.00 (мастера)	10.00-10.30
3.	«Прикамский разборник» (выпечка);	10.40-11.00	11.00-11.05	11.05-11.30



4.	«Кулинарная звездочка»	10.40-11.00	11.00-11.20	11.20-11.50
5.	«Беби -кулинар»;	Проводится во время представления работ организаторам в срок до 05.04.2024		На протяжении всего конкурсного дня
<b>Церемония награждения 12.30 – 13.30 (Все номинации)</b>				

Приложение 2  
к Положению о проведении  
конкурса профессионального  
мастерства «Чайковский шеф»  
среди работников  
предприятий общественного  
питания, профессиональных,  
общеобразовательных и  
дошкольных образовательных  
организаций Чайковского  
городского округа

**ЗАЯВКА**  
**на участие в конкурсе профессионального мастерства**  
**«Чайковский шеф» среди работников предприятий общественного**  
**питания Чайковского городского округа, общеобразовательных**  
**организаций и дошкольных образовательных организаций**  
**Чайковского городского округа**

1. Ф.И.О. \_\_\_\_\_  
(полностью)
2. Категория \_\_\_\_\_  
(«Студент», «Мастер», «Школьник»,  
«Дошкольник»)
3. Номинация \_\_\_\_\_  
(наименование номинации)
4. Дата рождения \_\_\_\_\_  
(число, месяц, год)
5. Телефон участника \_\_\_\_\_  
(мобильный, стационарный номера)
6. Статус участника \_\_\_\_\_  
(должность)
7. Организация \_\_\_\_\_  
(наименование организации, учебного  
заведения ПОП, ДОУ)
8. Руководитель \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. руководителя)
9. Телефон руководителя \_\_\_\_\_  
(мобильный, стационарный номера)



Приложение 3  
к Положению о проведении  
конкурса профессионального  
мастерства «Чайковский шеф»  
среди работников  
предприятий общественного  
питания, профессиональных,  
общеобразовательных и  
дошкольных образовательных  
организаций Чайковского  
городского округа

### СОГЛАСИЕ

**на обработку персональных данных участника конкурса  
профессионального мастерства «Чайковский шеф»  
среди работников предприятий общественного питания  
Чайковского городского округа, общеобразовательных организаций и  
дошкольных образовательных организаций Чайковского городского  
округа**

Я, \_\_\_\_\_,  
(Ф.И.О полностью)

\_\_\_\_\_ серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ выдан  
(вид документа, удостоверяющего личность)

\_\_\_\_\_ ,  
(дата выдачи, наименование органа, выдавшего документ)

проживающий (ая) по адресу: \_\_\_\_\_

согласно статье 9 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О защите персональных данных» по своей воле и в своих интересах даю согласие организаторам конкурса профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело» среди работников предприятий общественного питания Чайковского городского округа, общеобразовательных организаций и дошкольных образовательных организации (далее – Конкурс) на обработку своих персональных данных с использованием средств автоматизации, а также без использования таких средств с целью создания базы данных участников Конкурса, размещения информации о моем участии в Конкурсе посредством информационно – телекоммуникационной сети Интернет.

В соответствии с данным согласием мною может быть предоставлена для обработки следующая информация: фамилия, имя, отчество, адрес участника (домашний), дата рождения, возраст, пол, место работы/учебы, телефон.

Настоящее согласие предоставляется на осуществление действий в отношении моих персональных данных, которые необходимы или желаемы для достижения указанных выше целей, включая: сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение),

извлечение, использование, передачу (распространение, предоставление, доступ), обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение.

Разрешаю использовать в качестве общедоступных персональных данных: фамилия, имя, отчество, должность, место работы/учебы, сведения об участии в конкурсе, сведения о результатах участия в конкурсе и занятом месте.

Разрешаю публикацию видеозаписи конкурсного выступления.

Разрешаю публикацию вышеуказанных общедоступных персональных данных, в том числе посредством информационно-телекоммуникационной сети Интернет в целях, указанных в настоящем согласии.

Принимаю, что решение может быть принято на основании исключительно автоматизированной обработки персональных данных.

Настоящее согласие выдано без ограничения срока его действия.

Отзыв настоящего согласия осуществляется предоставлением Организаторам Конкурса письменного заявления об отзыве согласия на обработку персональных данных.

Настоящим принимаю, что при отзыве настоящего согласия уничтожение моих персональных данных будет осуществлено в тридцатидневный срок, если иное не предусмотрено законодательством Российской Федерации.

В случае изменения моих персональных данных обязуюсь сообщать об этом организаторам Конкурса в десятидневный срок.

---

(Ф.И.О.)

---

(подпись)



Приложение 4  
к Положению о проведении  
конкурса профессионального  
мастерства «Чайковский шеф»  
среди работников  
предприятий общественного  
питания, профессиональных,  
общеобразовательных и  
дошкольных образовательных  
организаций Чайковского  
городского округа

## СОГЛАСИЕ

**родителя (законного представителя)  
на обработку персональных данных несовершеннолетнего участника  
конкурса профессионального мастерства «Чайковский шеф»  
среди работников предприятий общественного питания  
Чайковского городского округа, общеобразовательных организаций и  
дошкольных образовательных организаций  
Чайковского городского округа\***

Я, \_\_\_\_\_,  
(ФИО заявителя или законного представителя)

Документ \_\_\_\_\_ выдан \_\_\_\_\_  
(серия, номер) (когда и кем выдан)

адрес регистрации: \_\_\_\_\_,

даю свое согласие на обработку персональных данных несовершеннолетнего ребенка, организаторам конкурса профессионального мастерства «Чайковский шеф» среди работников предприятий общественного питания Чайковского городского округа, общеобразовательных организаций и дошкольных образовательных организации (далее – Конкурс) с использованием средств автоматизации, а также без использования таких средств с целью создания базы данных участников Конкурса, размещения информации о участии в Конкурсе посредством информационно – телекоммуникационной сети Интернет.

В соответствии с данным согласием мною может быть предоставлена для обработки следующая информация: фамилия, имя, отчество, адрес участника (домашний), дата рождения, возраст, пол, место учебы, номер телефона.

Настоящее согласие предоставляется мной на осуществление действий в отношении персональных данных несовершеннолетнего ребенка, которые необходимы для сбора, систематизации, накопления, хранения, уточнения (обновление, изменение), использования, передачи третьим лицам для осуществления действий по обмену информацией, обезличивания, блокирования персональных данных, а также осуществление любых иных

действий, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.

Я проинформирован, что Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чайковский техникум промышленных технологий и управления» гарантирует обработку персональных данных в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации как неавтоматизированным, так и автоматизированным способами.

Данное согласие действует до достижения целей обработки персональных данных или в течение срока хранения информации.

Данное согласие может быть отозвано в любой момент по моему письменному заявлению.

Я подтверждаю, что, давая такое согласие, я действую по собственной воле и в своих интересах.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\* за несовершеннолетних детей согласие заполняет родитель (для номинаций «беби-кулинар», «кулинарная звездочка»).



Приложение 5  
к Положению о проведении конкурса профессионального мастерства «Чайковский шеф» среди работников предприятий общественного питания, профессиональных, общеобразовательных и дошкольных образовательных организаций Чайковского городского округа

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

**конкурса профессионального мастерства «Чайковский шеф» среди работников предприятий общественного питания Чайковского городского округа, общеобразовательных организаций и дошкольных образовательных организаций Чайковского городского округа**

#### Структура проекта

**Для участия в Конкурсе предлагается 5 номинаций.**

Приветствуется проявление фантазии, творчества.

<i>№ n/n</i>	<i>Номинация</i>	<i>Категория</i>	<i>Задание</i>	<i>Время</i>
1.	«Аутентичная кухня» (горячее блюдо)	Мастер, студент	Участник готовит, используя свои продукты и посуду, горячее блюдо по старинным рецептам в современной подаче в количестве 4-х порций. Одна на экспозицию, три в жюри для дегустации. Допускается использование полуфабрикатов и готовых соусов длительного приготовления. Основа задания: горячее блюдо, имеющее этно-корни Прикамья, Урала. В составе обязательно должен быть использованы местные ингредиенты, произрастающие в регионе. На каждое изделие необходимо предоставить жюри технологическую карту.	Мастера – 60 минут; Студенты – 70 минут
2.	«Битва сушистов»	Мастер	Участник готовит, используя свои продукты и посуду, 2 вида: роллы и суши, в современной подаче в количестве по 2 порции каждого (1 порция – 6 шт). Одна на экспозицию, одна в жюри для дегустации. Допускается использование	60 минут

			полуфабрикатов и готовых соусов длительного приготовления. На каждое изделие необходимо предоставить жюри технологическую карту.	
3.	«Прикамский разборник» (Выпечка)	Мастер, студент	Участник в качестве домашнего задания приносит на экспозицию авторский вариант изделия (вес не ограничен) в количестве 2 шт.: одно для жюри, одно на экспозицию. Изделие готовится по рецептам, отражающим специфику народов Коми и Пермского края. Участник использует собственные продукты, посуду и инвентарь. Приветствуется творческая, оригинальная защита изделий. На каждое изделие необходимо предоставить жюри технологическую карту.	Время не ограничено, предоставляется готовое изделие
4.	«Беби кулинар» -	Дошкольник	Для участия в конкурсе принимаются оригинальные, авторские фотографии детей (1 шт. от ребенка) в процессе приготовления блюд, в фартуках, с половниками и другими кулинарными атрибутами. Возраст детей: от 1 до 7 лет. Распечатанные фотографии (Размер фото А4 = 210x297 мм) сдаются организаторам до <b>24.04.2024</b> (Речная 2а приемная директора, Пн-Пт, с 09.00 до 16.00). Коллажи и фотографии с явными следами компьютерной обработки не принимаются. Фотографии, не соответствующие настоящим условиям, также подлежат дисквалификации. Участники фотоконкурса гарантируют наличие у них личных неимущественных и исключительных имущественных авторских прав на фотографии, заявленные на фотоконкурс. Участники фотоконкурса несут ответственность за нарушение авторских прав третьих лиц. Необходимо также составить подпись по теме фотографии. Участник может сделать презентацию для жюри и зрителей. Участники приглашаются для подведения итогов 25.04.2024 в 12-30.	Время не ограничено, предоставляется фото
5.	«Кулинарная	Школьник	Участник, готовит 2 бургера (один на	20 минут



	звездочка»		экспозицию, второй на дегустацию). Обязательный компонент – «булка». Участник использует собственные продукты, посуду и инвентарь. Подготовка всех ингредиентов происходит дома. На площадке в день конкурса участник только собирает, оформляет и презентует свой бургер. Изделие находится на экспозиции в течении всего дня проведения Конкурса. На каждое изделие необходимо предоставить жюри информационную карту с указанием использованных ингредиентов, названия бургера, состава.	
--	------------	--	---	--

Жеребьёвку проводит главный эксперт (председатель жюри) в день проведения Конкурса перед его началом.

На выполнение задания Конкурса отводится определенное время, согласно выбранной номинации.

### **Критерии оценки работы**

**Система оценок по номинациям «Аутентичная кухня» и «Битва сушистов»:**

10 баллов – гигиена, организация рабочего места, 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.**

Максимальное количество баллов — 100

**Система оценок в номинации «Прикамский разборник» (Выпечка)**

10 баллов – презентация изделия;

25 баллов – сложность работы, оригинальность;

15 баллов – внешний вид, качество пропекания;

50 баллов – вкус блюда.

Максимальное количество баллов — 100

**Система оценок в номинации «Беби - кулинар»:**

10 баллов – соблюдение требований номинации;

25 баллов – артистизм участника, оригинальность идеи, проявление фантазии, творчества;

15 баллов – эстетичность работы, художественный вкус, креативность презентационной надписи.

Максимальное количество баллов — 50

**Система оценок в номинации «Кулинарная звездочка»:**

10 баллов – соблюдение требований номинации;

20 баллов – сложность работы, оригинальность;

20 баллов – эстетичность работы, художественный вкус.

Максимальное количество баллов — 50