



**Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области**

Комитет по товарному рынку Администрация города Екатеринбурга

**Совет директоров учреждений среднего профессионального
образования Свердловской области**

ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»

Большакова ул., д. 65, Екатеринбург, 620142
тел./факс (343) 257-55-00
E-mail: etetspo@gmail.com
www.ektec.ru



ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении IV регионального фестиваля
«Мастерство, творчество, поиск молодых
в кулинарном искусстве»

для работающей молодежи в предприятиях общественного питания,
студентов обучающихся в профессиональных образовательных
организациях, по специальностям 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»,
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»
19.01.17 «Повар-кондитер»



1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок проведения IV Регионального фестиваля «Мастерство, творчество, поиск молодых в кулинарном искусстве». Мероприятие проводится при поддержке Комитета по Товарному рынку при Администрации г.Екатеринбурга и Областного центра координации профессионального образования Свердловской области.

1.2. Цели фестиваля: - создание единой информационной среды, позволяющей наладить деловые контакты между учебными заведениями и предприятиями общественного питания;

- профессиональная ориентация студентов к сфере производства продуктов питания;

- выявление уровня знаний и творческого развития студентов образовательных учреждений.

1.3. Тематическая направленность фестиваля «Уральская кухня в сказах П.П. Бажова»

В рамках фестивале будет организована работа по 5 –и номинациям:

- «**Кулинарное искусство**» (2 этапа для студентов СПО);

- «**Уральская кухня глазами профессионалов**» (для молодых специалистов предприятий общественного питания);

- «**Изделия из теста**» (для молодых специалистов предприятий общественного питания);

- «**Лучший сервис-2015**» (2 этапа для студентов СПО)

- «**Повар – творец хорошего настроения**» (все желающие)

1.4. В соответствии с приказом директора ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум» фестиваль проводится 20 октября 2015 года.

Организационный взнос составляет:

за участника фестиваля - 1500 руб.

за сопровождающего – 1000 руб.

В организационный взнос входит питание (завтрак, обед), печатная продукция (грамоты, дипломы), сырье для проведения мастер-классов.

Программа фестиваля представлена в **Приложении 1.**



1.5. Программа фестиваля предусматривает выставку работ «Арт-класс» от предприятий общественного питания г. Екатеринбурга, тематические семинары от Ассоциации бариста г. Екатеринбурга, Ассоциации барменов, семинар по подготовке к WorldSkills, шоу-программу. Участие в данных мероприятиях бесплатное.

2. Участники фестиваля

2.1 В фестивале могут принять участие учащиеся общеобразовательных школ города, обучающиеся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) и среднего профессионального образования (СПО), а так же молодые специалисты предприятий общественного питания в возрасте до 25 лет;

3. Порядок проведения фестиваля

3.1 «Екатеринбургский торгово-экономический техникум» настоящим положением определяет состав Оргкомитета фестиваля и рассылает уведомления с условиями проведения фестиваля руководителям образовательных учреждений.

3.2 В задачи Оргкомитета входят:

- разработка порядка проведения фестиваля, согласование и утверждение базовых документов;
- регистрация заявок на участие;
- согласование количества и состав приглашенных;
- подготовка протоколов, дипломов и призов для победителей;
- организация награждения победителей.

3.3 Заявка на участие в фестивале должна быть прислана не позднее 12.10.2015 по факсу: 8(343) 257-55-00, эл. почте: 2575501@mail.ru

Контактные лица: Стоянова Ольга Николаевна тел. 8-922-296-28-50; (343) 257-55-00, Никитина Ольга Васильевна 8-912-212-19-12.

При необходимости предоставляется общежитие.

3.4 Оценку работ участников конкурсов по номинациям проводит жюри, которое формируется из ведущих экспертов международного уровня и специалистов предприятий общественного питания. Окончательный состав жюри уточняется оргкомитетом фестиваля, не позднее, чем за неделю до его проведения.

3.5 В обязанности жюри входит:

- утверждение регламента работы фестиваля;



- установление критериев оценки работ участников фестиваля по каждому конкурсу;
- оценка работ участников конкурсов путем выставления баллов в рабочие протоколы каждым членом жюри;
- обсуждение результатов и составление итогового протокола;
- оглашение результатов конкурсов.

4. Номинация «Кулинарное искусство»

Проводится в 2 этапа: 1 этап

4.1. Участники номинации - студенты профессиональных образовательных организаций города и области.

4.2. Участник готовит три блюда по заявленной тематике на любой сказ П.П. Бажова: холодную закуску, второе горячее и изделие из теста (без кремовые изделия). Для демонстрации необходимо представить табличку с указанием названия блюда, Ф.И.О. автора и/или исполнителей, названия учебного заведения, города.

4.3. Все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

4.4. Все необходимые атрибуты декора стола (скатерти, соусники и т.д) участники обеспечивают самостоятельно.

4.5 Участник должен иметь спецодежду, бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

4.6. Организаторы для выполнения задания предоставляют один стол на образовательное учреждение (размер стола 800 х 1200 мм). По желанию участники конкурса могут использовать свои столы.

2 этап.

4.7. Приготовление овощного ассорти в банкетном исполнении.

4.8. Продолжительность работы 30 минут.

4.9. Участник готовит ассорти в количестве 1-ой порции выходом 300-350 граммов. Зелень (укроп, петрушка, салат листовой), свежие огурцы, помидоры и сладкий перец будут предоставлены организаторами.

4.10. Посуда и сырье предоставляется организаторами (тарелка 28 см. в диаметре). Готовое ассорти выставляется на общий выставочный стол.

5. Номинация «Уральская кухня глазами профессионалов»

5.1. Участники номинации предприятия общественного питания города и области в возрасте до 25 лет.



5.2. Участники готовят два блюда по заявленной тематике на любой сказ П.П.Бажова: холодную закуску и второе горячее (без дегустации). Для демонстрации необходимо представить табличку с указанием названия блюда, Ф.И.О. автора и/или исполнителей, название предприятия.

5.3. Все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

5.4. Все необходимые атрибуты декора стола (скатерти, соусники и т.д) участники обеспечивают самостоятельно.

5.5 Участник должен иметь спецодежду, бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

5.6. Организаторы для выполнения задания предоставляют один стол на образовательное учреждение (размер стола 800 х 1200 мм). По желанию участники конкурса могут использовать свои столы.

6. Номинация «Изделия из теста»

6.1. Участники номинации предприятия общественного питания города и области.

6.2. Участники представляют пять наименований мелкоштучных сдобных изделий из дрожжевого теста с различными начинками и пирог из песочного теста (без дегустации).

6.3. Для демонстрации необходимо представить табличку с указанием названия блюда, Ф.И.О. автора и/или исполнителей, название предприятия.

6.4. Все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

6.5. Все необходимые атрибуты декора стола участники обеспечивают самостоятельно.

6.6 Участник должен иметь спецодежду, бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

6.7. Организаторы для выполнения задания предоставляют один стол на образовательное учреждение (размер стола 800 х 1200 мм). По желанию участники конкурса могут использовать свои столы.

7. Номинация «Лучший сервис 2015»

7.1. Участники номинации студенты профессиональных образовательных организаций города и области.

7.2. Участник заранее готовит презентацию на тему «Ресторан моей мечты».



В презентации раскрывается концепция предприятия, интерьер, меню, режим работы, основные и дополнительные услуги, обслуживающий персонал, приветствуется оригинальность и инновации. Количество слайдов 8-10, защита на 5-7 мин.;

7.3. Теоретическая часть. Включает в себя тестовые задания.

Темы для подготовки: классификация предприятий общественного питания, характеристика стилей оформления, используемых в интерьере ресторанов, ассортимент посуды, приборов, стекла при сервировке; особенности проведения различных приемов и банкетов, способы подачи для различных групп блюд.

7.4. Практическая часть, в соответствии с компетенциями WorldSkills:

7.4.1 Стол – бокс (накрытие стола скатертью определенным способом « table box»- одна скатерть) Образец можно посмотреть пройдя по ссылке:

http://www.youtube.com/watch?v=T9TV_EP9WJQ

7.4.2 Предварительная сервировка стола (по индивидуальному заданию)

В процессе выполнения задания необходимо из предложенного ассортимента посуды, приборов, стекла подобрать необходимую посуду для предложенного вида сервировки стола (завтрак, обед, бизнес-ланч, ужин, банкет с полным обслуживанием, банкет с частичным обслуживанием); выполнить сервировку на 2 персоны (без этапа полировки посуды).

7.4.3 Складывание салфеток 10 различных видов;

7.5. Конкурсанты должны иметь спецодежду, бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

8. Номинация «Повар – творец хорошего настроения»

8.1. Участники номинации студенты профессиональных образовательных организации, а так же учащиеся общеобразовательных школ города и области;

8.2. Представляется творческий проект или исследовательская работа, связанная с историей кулинарии, авторскими кухнями, известными личностями и другое, связанное с темой Фестиваля. Требования к оформлению проекта в Приложении 3.

9. «Арт-класс»

9.1. Участники выставки - предприятия общественного питания города и области.



9.2. Участники представляют выставочные экспонаты по любой тематике.

9.3. Для демонстрации необходимо представить табличку с указанием названия блюда, ФИО автора и/или исполнителей, название предприятия.

9.4. Все необходимые атрибуты декора стола участники обеспечивают самостоятельно.

9.5. Организаторы предоставляют один стол на образовательное учреждение (размер стола 800 х 1200 мм). По желанию участники конкурса могут использовать свои столы.

10. Подведение итогов и награждение победителей фестиваля.

10.1. По результатам набранных суммарных баллов участникам в каждой номинации фестиваля присуждаются места.

10.2. Участники награждаются дипломами и медалями.

10.3. Слушатели семинара-практикума и мастер-класса получают сертификаты установленного образца.

10.4. Апелляции участников после оглашения результатов конкурсов не принимаются. Материалы, предоставляемые на конкурс, не возвращаются.

Документы для участия в фестивале

1. Программа фестиваля. Приложение 1

2. Заявка на участие в фестивале. Приложение 2

**Программа фестиваля для сопровождающих**

время	тема	место проведения
09.00-10.00	Регистрация участников	Холл 1 этажа
10.00-10.30	Открытие фестиваля	Актальный зал
10.30-11.15	Выставка изделий	Зал столовой
11.20-13.00	Мастер-класс	Международный тренинговый центр кулинарного мастерства
13.00-13.40	Обед	кафе "Сказы Бажова"
13.50-15.00	Семинар по обмену опытом в подготовке и участию в WorldSkills	211 ауд.
15.00-15.30	Подведение итогов, награждение победителей	Актальный зал

Программа фестиваля для участников номинации «Кулинарное искусство»

время	тема	место проведения
09.00-10.00	Регистрация участников, Подготовка изделий к выставке	Холл 1 этажа
10.00-10.30	Открытие фестиваля	Актальный зал
10.30-11.30	Выставка изделий, конкурсные мероприятия, работа жюри, 1 этап «Кулинарное искусство»	Зал столовой
11.30-12.00	Обед	Кафе "Сказы Бажова"
12.10-13.10	2 этап «Кулинарное искусство»	Кулинарная лаборатория, № 109
13.20-14.30	Мастер -класс	Кулинарная



		лаборатория, № 108
14.30- 15.00	перерыв	
15.00-15.30	Подведение итогов, награждение победителей	Актальный зал

Программа фестиваля для участников номинации «Лучший сервис»

время	тема	место проведения
09.00-10.00	Регистрация участников, Подготовка изделий к выставке	Холл 1 этажа
10.00-10.30	Открытие фестиваля	Актальный зал
10.30-11.30	Защита проектов «Ресторан моей мечты», олимпиадные задания	Ауд.107
11.30-12.00	Обед	Кафе "Сказы Бажова"
12.10-13.10	2 практический этап конкурса «Лучший сервис-2015»	Ауд. 107
13.20-14.30	Мастер -класс	Кулинарная лаборатория, № 108
14.30- 15.00	перерыв	
15.00-15.30	Подведение итогов, награждение победителей	Актальный зал



Приложение 2

IV Региональный фестиваль «Мастерство, творчество, поиск молодых в кулинарном искусстве»

для работающей молодежи в предприятиях общественного питания, студентов обучающихся в профессиональных образовательных организациях, по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»
19.01.17 «Повар-кондитер»

ЗАЯВКА на участие в фестивале

Заявки на участие в фестивале принимаются до 12.10.2015

Организация (полное наименование)	
Почтовый адрес (с индексом), тел\факс, e-mail	
ФИО директора	
ФИО участника	
Курс обучения	
ФИО сопровождающего	
Контактный телефон	
Банковские реквизиты организации (для оформления договора и счета)	

Просьба отметить участие в номинации (любым знаком)

Номинация	ППКРС	СПО	профессионал	школа
Кулинарное искусство				
«Уральская кухня глазами профессионалов»				
«Изделия из теста»				
«Лучший сервис- 2015»				
«Повар – творец хорошего настроения»				

Подпись руководителя _____

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ТВОРЧЕСКИХ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ
ПРОЕКТОВ**

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	МАКСИМ. БАЛЛ	ОЦЕНКА
Общее		
<ul style="list-style-type: none">• Все материалы проекта созданы с соблюдением авторских прав (наличие титульного слайда с темой и фамилией автора)	5	
<ul style="list-style-type: none">• Слайды представлены в логической последовательности	5	
<ul style="list-style-type: none">• Количество – 8-15 слайдов	5	
<ul style="list-style-type: none">• Общий вид презентации, оформление каждого слайда выстраивается в общую концепцию	5	
<ul style="list-style-type: none">• Использование мультимедийных средств	5	
<ul style="list-style-type: none">• Использование эффектов анимации слайда и дополнительных эффектов PowerPoint (смена слайдов, звук, графики)	5	
Оригинальность		
<ul style="list-style-type: none">• Собственно оригинальность идеи	10	
<ul style="list-style-type: none">• Использование широкого спектра первоисточников	5	
<ul style="list-style-type: none">• Неординарная авторская концепция	5	
ВСЕГО БАЛЛОВ	50	
Окончательная оценка:		