

УТВЕРЖДАЮ

Министр агропромышленного комплекса
и потребительского рынка
Свердловской области



А.А. Бахтерев

ПОЛОЖЕНИЕ

**о проведении областного конкурса профессионального мастерства
«Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в 2021 году**

Глава 1 Общие положения

1. Областной конкурс профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в 2021 году» (далее – Конкурс) проводится в целях повышения престижа рабочих профессий, совершенствования профессионального мастерства участников Конкурса, а также популяризации профессии «повар».

2. Задачи Конкурса:

- 1) своевременное и качественное выполнение производственных задач;
- 2) стимулирование рационализаторской работы;
- 3) развитие наставничества и воспитание корпоративной культуры производства;
- 4) совершенствование форм и методов подготовки рабочих кадров;
- 5) распространение передовых методов и приемов труда;
- 6) выявление и награждение лучших специалистов.

3. В Конкурсе принимают участие граждане Российской Федерации – специалисты отрасли общественного питания, работающие в предприятиях Свердловской области, имеющие стаж работы по профессии «повар» не менее трех лет (далее – специалисты).

4. Конкурс проводится в рамках проекта «Гастрономический фестиваль «ЕврАзия ФЕСТ» в период с 14 по 16 сентября 2021 года на площадке бизнес-центра «Центр Международной торговли Екатеринбург» по адресу г. Екатеринбург, ул. Куйбышева, 44д.

5. Организатором Конкурса является Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области (далее – Министерство).

Глава 2. Организация и условия проведения Конкурса

6. Для участия в Конкурсе в срок до 16 августа 2021 года специалисты направляют в Министерство, следующие документы:

- 1) заявку на участие в Конкурсе, составленную по форме согласно приложению № 1 к настоящему Положению;
- 2) согласие на обработку персональных данных, составленное по форме согласно приложению № 2 к настоящему Положению.

7. Документы, указанные в пункте 6 настоящего Положения, направляются в электронном виде на электронную почту o.mekegova@egov66.ru или предоставляются в Министерство по адресу г. Екатеринбург, ул. Розы Люксембург, 60, кабинет 320.

8. Заявки регистрируются в день поступления в Министерство и специалист, подавший заявку, приобретает статус участника Конкурса.

9. Участники Конкурса выступают в собственной профессиональной одежде: поварской китель, брюки, фартук, поварской колпак, специальная закрытая обувь,

одноразовые перчатки. На дату проведения Конкурса участники должны иметь действующие медицинские книжки.

10. Блюда готовятся из продуктов, принадлежащих участникам Конкурса. Приготовленные блюда подаются и демонстрируются на столовой посуде участника Конкурса. Для экспозиции блюд оформляется карточка (размером 15*10 см), содержащая следующую информацию: название блюда, имя и фамилия участника, наименование муниципального образования. На все блюда должны быть оформлены технико-технологические карты.

11. Для соревнований оборудуются десять индивидуальных рабочих мест и общая производственная зона. На рабочих местах устанавливаются производственные столы (не менее двух штук), весы электронные, индукционная плита. В общей производственной зоне устанавливаются пароконвектоматы (не менее трех штук), холодильные среднетемпературные шкафы (не менее четырех штук), низкотемпературные шкафы (не менее двух штук), ванны моечные двух секционные (не менее двух штук), стеллажи и миксеры планетарные (не менее двух штук). Для демонстрации приготовленных блюд устанавливаются экспозиционные столы. Для уборки рабочих мест участникам Конкурса предоставляются моющие и чистящие средства, губки, мусорные мешки. Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь, посуду и прочие аксессуары, в том числе для демонстрации конкурсных работ участники Конкурса обеспечивают самостоятельно.

Глава 3. Порядок проведения Конкурса и конкурсные задания

12. Конкурс проходит по двум обязательным этапам:

- 1) первый этап – индивидуальные практические соревнования с дегустацией;
- 2) второй этап – индивидуальные соревнования без дегустации.

13. В ходе первого этапа участники Конкурса готовят:

- 1) основное горячее ресторанное блюдо в индивидуальной подаче;
- 2) закуска (горячая или холодная) в индивидуальной подаче.

Блюда и закуски готовятся по три порции в индивидуальной подаче из расчета: две порции – для дегустации жюри, одна – для демонстрации зрителям. Время, отведенное на приготовление блюд, составляет шестьдесят минут. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные баллы (одна минута опоздания равняется одному штрафному баллу). За блюда приготовление в более короткий срок баллы не добавляются.

14. Критерии оценки первого этапа Конкурса:

- 1) профессионализм – организация рабочего места, соблюдение санитарных требований, рациональное использование продуктов – от 0 до 10 баллов;
- 2) мастерство (инновация) – применение новых технологий, сложность приготовления блюд – от 0 до 25 баллов;
- 3) презентация (подача) – внешний вид блюда, цветовая гамма, форма подачи, соразмерное размещение, привлекательность, аппетитность – от 0 до 15 баллов;
- 4) вкус – вкус, аромат, гармоничность в подборе продуктов – от 0 до 50 баллов.

Оценивается каждое блюдо, средняя общая оценка выводится в целом за комплекс блюд (основное ресторанное блюдо и закуска). Максимальная оценка составляет 100 баллов. Дробные оценки не выставляются.

15. В ходе второго этапа участник Конкурса может выбрать любую из представленных категорий:

1) «Фуршетные закуски» – выставляются шесть видов фуршетных закусок на шесть персон – три вида закусок холодного приготовления (готовятся холодными, и подаются холодными) и три вида закусок горячего приготовления (готовятся горячими, а подаются холодными);

2) «Блюдо Уральской кухни» – блюдо в банкетном исполнении с использованием традиционных продуктов, технологий с оформлением презентационной экспозиции в Уральском стиле (готовится на шесть персон);

3) «Банкетное блюдо из птицы» – блюдо из любого вида домашней птицы (готовится из расчета на шесть персон).

Блюда для второго этапа Конкурса готовятся заранее, и выставляются на экспозицию в день проведения Конкурса. Участники, при необходимости, желируют или глазируют выставочные работы, подготавливая их к длительной экспозиции (не менее двух дней).

16. Критерии оценки второго этапа Конкурса:

1) композиция – общее впечатление от оформления блюд, практичность, эстетичность, цветовое решение – от 0 до 40 баллов;

2) профессионализм – соответствие названия блюда рецепту, составу и способам приготовления, сложность техники исполнения, чистота работы – от 0 до 40 баллов;

3) инновация – использование новых продуктов, технологий, способов обработки, (новый и творческий подход к работе должен быть очевиден) – от 0 до 20 баллов.

Максимальная оценка составляет 100 баллов. Дробные оценки не выставляются.

Глава 4. Судейство, порядок определения и награждения победителей

17. Состав Конкурсной комиссии (далее – жюри) формируется из числа специалистов, имеющих практический опыт судейства кулинарных соревнований согласно приложению № 3 к настоящему Положению.

18. Главными задачами жюри являются определение победителя Конкурса, обеспечение равных условий для всех участников Конкурса.

19. Полномочия жюри:

1) оценка выполнения конкурсных заданий участниками;

2) подведение итогов Конкурса, определение победителей;

3) составление итогового протокола.

18. Итоги Конкурса члены жюри подводят коллегиально, путем подсчета поставленных участнику Конкурса баллов в двух номинациях. Решение членов жюри оформляется итоговым протоколом.

20. Победители Конкурса определяются по наибольшей сумме набранных баллов по итогам участия в двух этапах Конкурса.

21. Все участники Конкурса награждаются дипломами. Победители, занявшие первое, второе и третье места поощряются в соответствии с распоряжением Правительства Свердловской области от 06.04.2016 № 294-РП «Об утверждении Плана основных мероприятий по реализации в Свердловской области в 2016 году проекта «Славим человека труда!» и Положения об областном конкурсе профессионального мастерства «Славим человека труда!».

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

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

Приложение № 1
к Положению о проведении областного
конкурса профессионального мастерства
«Славим человека труда!» в номинации
«Лучший повар» в 2021 году»

**Заявка на участие в конкурсе профессионального мастерства
«Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в 2021 году**

от _____ 20__ г.
(число, месяц)

1. _____
(наименование отрасли и организации)
2. _____
(реквизиты организации (почтовый индекс, юридический и фактический адреса, Ф.И.О.
руководителя организации))
3. _____
(наименование номинации, по которой заявляется участник конкурса)
4. _____
(фамилия, имя, отчество участника (полностью), дата рождения)
5. _____
(паспортные данные участника (серия, номер, где, кем и когда выдан))
6. _____
(должность участника, стаж работы по профессии, квалификационный разряд, дата
получения разряда)
7. _____
(образование участника (с наименованием учебного заведения))
8. _____
(награды и звания участника)
9. _____
(ответственное лицо от организации для взаимодействия с конкурсной комиссией: Ф.И.О.
(полностью), должность, телефон, факс, электронная почта, мобильный телефон)

Руководитель организации _____ / _____ /
(Ф.И.О.) (подпись)

М.П.

* Заявка направляется в Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области, и должна быть заверена подписью руководителя и печатью организации.

Приложение № 2
к Положению о проведении областного
конкурса профессионального мастерства
«Славим человека труда!» в номинации
«Лучший повар» в 2021 году»

Согласие на обработку персональных данных

Я, _____
проживающий (ая) по адресу: _____
паспорт: серия _____ номер _____ выдан _____
даю согласие на обработку моих персональных данных Министерству агропромышленного
комплекса и потребительского рынка Свердловской области (г. Екатеринбург,
ул. Розы Люксембург, 60) (далее – Министерство) в целях участия в Конкурсе
в соответствии с Положением о Конкурсе:

1. Фамилия, имя и отчество, дата рождения.
2. Паспортные данные (серия, номер, где, кем и когда выдан).
3. Должность, место и стаж работы, квалификационный разряд, дата получения
разряда.
4. Образование (какие образовательные учреждения (образовательные организации)
закончил.
5. Государственные награды, иные награды, знаки отличия и поощрения.
6. Абонентский номер телефона.
7. Фотография.

Я также даю согласие на включение в целях информационного обеспечения
в общедоступные источники персональных данных моих персональных данных: фамилия,
имя, отчество, сведения о профессии, фотография.

Я проинформирован (а), что под обработкой персональных данных понимаются
действия (операции) с персональными данными в рамках выполнения Федерального закона
от 27 июля 2006 года N 152-ФЗ «О персональных данных», конфиденциальность
персональных данных соблюдается в рамках исполнения Министерством законодательства
Российской Федерации.

Министерство вправе обрабатывать мои персональные данные посредством внесения
их в электронную базу данных, включения в списки (реестры) и отчетные формы,
предусмотренные документами, регламентирующими деятельность Министерства.

Настоящее согласие дано мной бессрочно с правом отзыва.

Настоящее согласие вступает в действие с момента его подписания.

Я оставляю за собой право отозвать свое согласие в любое время посредством
составления соответствующего письменного документа, который может быть направлен
мной в адрес организатора по почте заказным письмом с уведомлением о вручении либо
вручен лично представителю организатора и зарегистрирован в соответствии с правилами
делопроизводства.

(дата)

подпись

Приложение № 3
к Положению о проведении областного
конкурса профессионального мастерства
«Славим человека труда!» в номинации
«Лучший повар» в 2021 году»

Состав Конкурсной комиссии

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Путяшева
Любовь Павловна | – Президент Ассоциации кулинаров
Свердловской области, судья WACS
категория В, председатель
Конкурсной комиссии
(по согласованию) |
| Члены конкурсной комиссии: | – |
| 2. Вяткин
Юрий Георгиевич | – директор кафе «Банкет-холл»,
ИП Вяткин Ю.Г., судья WACS
категория В (по согласованию) |
| 3. Жукова
Марина Александровна | – Заведующая пищеблоком ГАУЗ СО
«ГКБ№40» г. Екатеринбурга, судья
WACS категория В
(по согласованию) |
| 4. Капралова
Ирина Александровна | – Заведующая производством Атриум
Палас отеля, ООО «Урал-Австро-
Инвест», судья WACS категория В
(по согласованию) |
| 5. Пономарев
Аркадий Сергеевич | – Президент ассоциации кулинаров
и рестораторов Свердловской
области, судья WACS категория В
(по согласованию) |