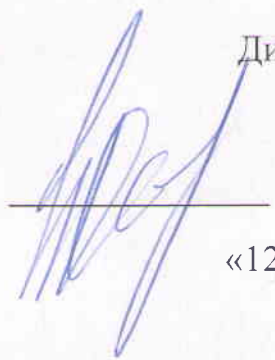


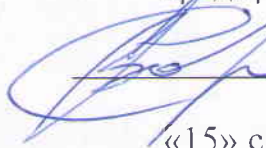
Согласовано:
Директор БМФПП



Н.В.Овсянникова

«12» сентября 2016 г

Утверждаю:
Начальник управления по вопросам
потребительского рынка и развитию
предпринимательства



С.В.Воробьев

«15» сентября 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О конкурсе профессионального мастерства поваров «Битва поваров»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок и условия проведения на территории муниципального образования «Город Березники» конкурса профессионального мастерства среди поваров «Битва поваров» (далее – Конкурс).

1.2. Конкурс проводится в целях укрепления престижа и значимости профессии повара, повышения профессионального уровня поваров, выявление талантливых, творчески работающих кулинаров, повышение культуры обслуживания индустрии гостеприимства, содействия развитию субъектов малого и среднего предпринимательства и туризма на территории муниципального образования «Город Березники».

1.3. Конкурс приурочен к Всемирному дню повара.

2. Организаторы и участники Конкурса

2.1. Организатор Конкурса: Управление по вопросам потребительского рынка и развитию предпринимательства администрации города Березники.

2.2. Соорганизаторы Конкурса: Микрофинансовая организация Березниковский муниципальный фонд поддержки и развития предпринимательства, Центр поддержки предпринимательства.

2.3. В Конкурсе принимают участие организации и индивидуальные предприниматели, оказывающие услуги общественного питания на территории Вернекамья (далее – участники).

2.4. Для судейства формируется жюри (приложение 1).

3. Условия и порядок проведения Конкурса

3.1. Конкурс проводится – **05 ноября 2016 года** в 16-00 часов на территории города Березники в помещении ресторана «ПАРАДИЗ» (ул. Челюскинцев, 12).

3.2. Для участия в Конкурсе необходимо направить заявку на участие в срок до 25 октября 2016 года в Управление по вопросам потребительского рынка и развитию предпринимательства администрации города Березники по адресу: г. Березники, ул. Парковая, д. 7, кабинет 2 или по телефону/факсу: 26 63 76; по e-mail: bolotova_n@berezniki.perm.ru по форме согласно приложению 2 к настоящему Положению.

3.3. Тематика конкурса «Вкусные краски осени».

3.4. Конкурс проводится в 3 этапа.

1 этап: Визитная карточка предприятия (кафе, ресторана), заявившегося на Конкурс.

Максимальный балл - 10 баллов, время до 5 минут. Приветствуется презентация. Участник конкурса рассказывает о себе, своих достижениях в сфере общественного питания, о своем предприятии, представляет блюдо от шеф-повара (либо фирменное блюдо своего предприятия).

2 этап: Приготовление и подача конкурсного блюда:

Конкурсное блюдо (2 экземпляра) готовится из продуктов, находящихся в «Черном ящике».

«Черный ящик» формируют организаторы конкурса для каждого участника с одинаковым набором продуктов. Допускается использование различных приправ и соусов (домашняя заготовка).

Максимальный балл – 80 баллов, время приготовления 60 минут.

Критерии оценки:

Профессиональное приготовление блюда (использование современных технологий, гармоничность подбора продуктов, практичность (минимизация отходов) – 10 баллов
Степень сложности (комбинирование различных способов кулинарной обработки продуктов, органолептические свойства) – 10 баллов
Организация рабочего процесса – 10 баллов
Вкусовые качества – 50 баллов

3 этап: Презентация конкурсного блюда.

Максимальный балл - 10 баллов, время до 5 минут.

Критерии оценки:

Оригинальность авторской идеи (раскрытие темы) – 5 баллов
Эстетика оформления и подача блюд (изящество, лаконичность оформления, отсутствие несъедобных элементов в оформлении, использование соответствующей посуды) – 5 баллов

Участники конкурса работают в перчатках. Посуда для приготовления блюд предоставляется рестораном «ПАРАДИЗ».

Посуду для презентации блюд и элементы оформления блюд участники предоставляют самостоятельно.

Набравший наибольшее количество баллов становится победителем Конкурса профессионального мастерства среди поваров «Битва поваров».

Члены жюри имеют право наградить участников специальными номинациями.

4. Подведение итогов Конкурса

4.1. Подведение итогов Конкурса осуществляется жюри **05 ноября 2016** года, после окончания Конкурса.

4.2. Заседание жюри по подведению итогов считается правомочным, если в нем принимает участие более половины ее членов.

4.3. Решение жюри оформляется оценочным листом.

4.4. Победители Конкурса награждаются дипломами и подарками от спонсоров.

4.5. Результаты Конкурса публикуются организаторами на официальном сайте администрации, в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

4.6. Место проведения награждения участников Конкурса – ресторан «ПАРАДИЗ» г. Березники, Пермский край, ул. Челюскинцев, 12.

Состав жюри
Конкурса профессионального мастерства поваров «Битва поваров»

1.Багаутдинов Артур, шеф-повар, Член Пермской ассоциации кулинаров, Член Национальной ассоциации кулинаров, Мастер повар Пермского края, участник 1, 2 и 3 чемпионатов России «Chef a la Russe», судья категории В, Член Всемирной ассоциации Шеф поваров:WACS, председатель жюри.

2.Воробьев Сергей Владимирович – начальник управления по вопросам потребительского рынка и развитию предпринимательства администрации города, заместитель председателя жюри.

3.По одному представителю от организаций, участвующих в конкурсе, без права оценивать своего участника.

Заявка
на Конкурс профессионального мастерства поваров
«Битва поваров»

	Название организации	ФИО директора, контактный телефон	ФИО участника (повара)	ИНН участника (повара)	СНИЛС участника (повара)	Контактный телефон участника (повара)
1						

_____ 2016 г.
(дата подачи заявки)

(подпись)