

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации и проведении конкурса
профессионального мастерства поваров
предприятий общественного питания «Палитра вкуса – 2011»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения конкурса профессионального мастерства поваров предприятий общественного питания «Палитра вкуса – 2011» (далее конкурс), условия участия в нем, порядок оценки выполненных работ, а также процедуру подведения итогов и определения победителей.

1.2. Конкурс проводится в целях повышения профессионального мастерства, престижа профессии повара общественного питания города, обобщения опыта специалистов, отличающихся высоким профессиональным мастерством, укрепления профессиональных и деловых связей между предприятиями общественного питания, выявления потенциала молодых мастеров, обмена опытом и в связи с 80 –летием города Кировска.

1.3. Победителями конкурса в каждой номинации становятся участники, набравшие наибольшее количество баллов.

1.4. Организатором конкурса является сектор потребительского рынка и развития предпринимательства управления экономического развития администрации города Кировска (далее организатор).

1.4. Организатор конкурса:

- предоставляет участникам информацию об условиях, порядке и месте проведения конкурса;
- принимает заявки на участие в конкурсе;
- организует проведение конкурса.

2. Условия и порядок проведения конкурса.

Конкурс проводится с целью повышения престижа профессии кулинара, совершенствования мастерства поваров, расширения ассортимента продукции собственного производства в сфере общественного питания, внедрения современных направлений в приготовлении и оформлении блюд.

Начало конкурса 19 ноября 2011 года в 10.00 час.

Претендентам для участия в конкурсе необходимо в срок до 14 ноября 2011 года представить в сектор потребительского рынка и развития предпринимательства управления экономического развития администрации города Кировска (г. Кировск, пр. Ленина, 16, кабинет № 28) заявку, содержащую следующую информацию:

- фамилия, имя, отчество участника;
- год рождения;
- домашний адрес, контактный телефон;
- место работы;
- образование;
- общий стаж работы (в т. ч. в данном предприятии);
- информацию о наличии сертификатов, дипломов об окончании курсов и т.п. (по желанию).

3. Основные требования к участникам конкурса.

Участником конкурса может стать повар предприятия общественного питания независимо от формы собственности, имеющие соответствующее профессиональное образование.

Участники конкурса должны обладать достаточными знаниями основ технологии приготовления пищи, высокими профессиональными навыками организации обслуживания потребителей, высокой культурой общения.

Участники конкурса осуществляют работу в санитарной одежде в соответствии с санитарными правилами и нормами. Каждый участник должен иметь бейджик.

4. Условия проведения конкурса.

От каждого предприятия общественного питания может быть заявлено не более 2- 3х участников.

Для выполнения практического задания всем участникам Конкурса по жребию предоставляются равноценные рабочие места.

Конкурс состоит из 3-х заданий:

Задание № 1. “Визитная карточка предприятия”.

Участники конкурса представляют свое предприятие в виде рекламы. Выполнение задания предусматривает выявление у конкурсантов следующих качеств: коммуникативность, умение убеждать, влиять на формирование вкуса потребителей, любовь к профессии, стремление поднять уровень обслуживания на своем рабочем месте.

Принимаются любые формы демонстрации этого задания, возможно привлечение заранее подготовленной группы поддержки (но не более 3х человек).

Время, отводимое каждому конкурсанту для демонстрации задания 5 минут.

Максимальная оценка 5 баллов.

Задание № 2 “Домашнее задание”.

Участники конкурса представляют одно холодное праздничное блюдо на 4-6 персон с дегустационным образцом.

При оценивании этого задания учитываются:

- сложность и мастерство работы;
- гармоничность цветовой гаммы и вкусовых качеств;

- оригинальность, изящество, лаконичность в оформлении блюд;
 - простота порционирования;
 - применение в оформлении блюда темы «Юбилей города Кировска».
- Время, отводимое для данного конкурса 5 минут.

Максимальная оценка 10 баллов.

Задание № 3 “Кулинарный поединок”

Участникам конкурса предоставляется основной набор продуктов: рыба - треска, томаты свежие, огурцы свежие, перец болгарский, кабачки (или баклажаны, тыква и т.п.), морковь, картофель, сыр твердый, яблоки, апельсины. Из предложенного набора участники должны приготовить не менее 2х блюд (горячее и десерт) на 4 персоны в присутствии конкурсной комиссии.

При приготовлении блюд участники в праве по своему усмотрению использовать дополнительные ингредиенты: соусы, травы, специи, орехи, ягоды и т.п.

При оценивании этого задания учитываются:

- количество, приготовленных блюд;
- профессиональное приготовление, сочетаемость продуктов;
- вкусовые достоинства блюда;
- оригинальность, изящество, лаконичность в оформлении блюд;
- единство композиции;
- подача (аппетитность, привлекательность блюда).

Максимальная оценка 10 баллов.

Время, отводимое для данного задания 2 часа.

Все пищевые продукты, используемые для приготовления блюд, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям качества и безопасности продукции с соблюдением условий и сроков годности.

Оформлением и дизайном стола занимается сам участник.

Необходимой посудой для приготовления конкурсных блюд участники обеспечиваются, но можно использовать свою посуду. Сервировочная посуда, приборы, столовое белье для оформления тематического стола обеспечивается участником конкурса.

5.Конкурсная комиссия по подведению итогов конкурса

Для оценки работы участников конкурса создается конкурсная комиссия, которая ведет наблюдение за работой участников конкурса, дает оценку соблюдения технологии приготовления блюд, внешнего вида и оформления, организации производственных процессов и рабочего места поваров, соблюдения личной гигиены, этики и эстетики поведения и других показателей, изложенных в оценочных листах. Конкурсная комиссия проводит оценку качества образцов путем дегустации по органолептическим показателям. Каждый член конкурсной комиссии заполняет таблицу выполнения заданий участником конкурса, подсчитывает сумму баллов.

Итоги конкурса оформляется протоколом, который подписывают все члены комиссии.

Конкурсная комиссия вправе принять решение о награждении за особо выдающиеся результаты участника конкурса, присудив специальный приз.

6.Подведение итогов конкурса и поощрение победителей

Победители конкурса определяются среди участников конкурса, набравших по своему заданию в итоговой сумме наибольшее количество баллов.

Победители конкурса в каждом задании награждаются дипломом и поощрительным призом. Все остальные участники конкурса получают дипломы участников.