



Утверждаю:
Директор ЧПОУ Вологодский
кооперативный колледж
М.В.Кириллова
«12» ноября 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения конкурса профессионального мастерства

«Вологодский каравай» в 2020 году

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок и условия проведения городского конкурса профессионального мастерства **«Вологодский каравай»**, (далее – конкурс).

1.2. Организатором конкурса является ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж при поддержке Администрации города Вологда.

1.3. В конкурсе принимают участие все желающие работники предприятий общественного питания всех форм собственности, являющихся субъектами малого и среднего предпринимательства, самозанятые (далее – участники конкурса), проживающие в городе Вологда и области и имеющие личную медицинскую книжку с отметкой о своевременно пройденном медицинском осмотре.

2. Цели и задачи конкурса

2.1. Повышение престижности рабочих профессий: кондитера, пекаря, повара, распространение передового опыта и формирование благоприятного общественного мнения о предприятиях общественного питания.

2.2. Создание условий для повышения профессионального мастерства работников предприятий общественного питания и внедрения современных технологий приготовления .

2.3. Стимулирование работников предприятий общественного питания к повышению качества оказания услуг общественного питания.

2.4. Популяризация рабочих профессий

2.5. Привлечение молодежи на предприятия общественного питания.

3. Порядок и условия проведения конкурса

3.1. Конкурс включает в себя презентацию участниками конкурса лично выполненной кулинарной композиции по **заранее выбранной теме**. Приготовление конкурсных блюд выполняется как **домашнее задание** и за счет собственных средств участников конкурса.

Каждый участник конкурса должен продемонстрировать кулинарное искусство, представляя авторскую работу в виде одного изделия

3.2. Номинации конкурса посвящены новогодней тематике «Рождественская сказка»:

Номинация 1 – Выпечное изделие:

Выставляется экспозиция из выпечки (выбор участников):

1. Мелкая выпечка. Пирожки со сладкой начинкой. Количество – 12 шт.
(10 шт. в экспозиции + 2 шт. на дегустацию жюри)

или

2. Мелкая выпечка. Пирожки с несладкой начинкой. Количество – 12 шт.
(10 шт. в экспозиции + 2 шт. на дегустацию жюри)

или

3. Пирог на 12 персон (вид пирога по выбору участника: открытый или закрытый, начинка пирога – по выбору участника)

К выставленной композиции необходимо предоставить технологическую карту.

Номинация 2 - Хлебобулочное изделие:

Выставляется празднично оформленный каравай весом не менее 800 гр. Допустимо использование в оформлении любых съедобных материалов: сахарной мастики, марципана и др. Возможен любой творческий подход к изготовлению и оформлению.

К выставленному караваю необходимо предоставить технологическую карту.

Номинация 3 - Кондитерское изделие:

Торт анимационный

Выставляется готовый торт **в виде образа** весом не менее 1 кг. Основа торта не должна превышать размеры 70x70 см. Высота не ограничена. Все элементы торта, за исключением основания (пьедестала), должны быть изготовлены из съедобных материалов. Часть торта должна быть представлена в разрезе для жюри (вырезанный кусок выставляется на отдельной тарелке рядом с тортом). Стиль, покрытие и украшения по выбору участника: сахарная паста, королевская глазурь, шоколад, карамель, пастилаж и другие подходящие материалы. Сахарные цветы на проволочке и листовенный орнамент, ленты и искусственные тычинки можно использовать. Разрешается использование каркасов. Допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций.

К выставленному торту необходимо предоставить технологическую карту.

или

Пирожное/ пряник

Выставляется в виде композиции размеры которой должны не превышать 70x70 см. Может быть оформлена одним общим изделием или состоять из отдельных деталей. Стиль, покрытие и украшения по выбору участника: сахарная паста, королевская глазурь, шоколад, карамель, пастилаж и другие подходящие материалы.

К выставленной композиции необходимо предоставить технологическую карту.

Требования к изделиям, представленным на конкурс:

- все украшения должны быть съедобными;
- выполнение, отражающее творческий подход, выдумку и собственный стиль участника конкурса, оригинальность, новизна;
- демонстрация художественного оформления с учетом современных направлений, продуманной цветовой гаммы.

Критерии оценки задания участников конкурса:

- оригинальность авторской идеи (использование нетрадиционного сырья, современной технологии, раскрытие темы);
- степень сложности (комбинирование различных способов кулинарной обработки продуктов);
- эстетика оформления и подача кулинарной композиции (изящество, лаконичность оформления, использование соответствующей посуды).

Сырьевой набор для каждого участника конкурса определяется самим участником. Приветствуется использование продуктов марки «Настоящий Вологодский продукт».

Максимальная оценка за выполнение домашнего задания – 30 баллов.

Время презентации домашнего задания – до 3-5 мин

4. Жюри конкурса

4.1. Для подведения итогов конкурса и определения победителей утверждается состав жюри конкурса.

4.2. Жюри конкурса возглавляет председатель, который:

- руководит и организует работу жюри конкурса;
- проводит совещания жюри конкурса;
- контролирует соблюдение условий конкурса;
- контролирует правильность подсчета баллов и подведение итогов конкурса;
- решает спорные вопросы.

4.3. Члены жюри конкурса:

- осуществляют оценку работ участников конкурса в соответствии с критериями оценки, установленными в настоящем Положении;
- заносят в оценочные листы участников конкурса баллы, сдают председателю жюри конкурса оценочные листы участников конкурса по каждому заданию, заверенные личной подписью.

5. Подведение итогов конкурса

5.1. Жюри конкурса подводит итоги конкурса путем подсчета суммы баллов, выставленных после выполнения каждого из заданий, и распределяет

первые, вторые и третьи места в каждой из номинаций в соответствии с суммой баллов, полученной каждым участником, от наибольшей до наименьшей (за исключением номинации «Приз зрительских симпатий»).

5.2. Победитель в номинации «Приз зрительских симпатий» определяется путем подсчета голосов присутствующих на конкурсе участников и зрителей.

5.3. Результаты конкурса оформляются в виде протокола, который подписывается членами жюри конкурса.

5.4. По итогам конкурса победители конкурса награждаются дипломами и призами.

5.5. Результаты конкурса объявляются на церемонии награждения победителей конкурса 18 декабря 2020 года.

Конкурс проводится **18 декабря 2020 года** в 15 часов по адресу: г. Вологда, ул. Горького д. 93 Вологодский кооперативный колледж, аудитория 120.

Участникам конкурса необходимо заранее оформить свою экспозицию.

При регистрации необходимо предоставить личную медицинскую книжку.

Заявки на участие в конкурсе направляются не позднее **15 декабря 2020 года** в Вологодский кооперативный колледж на электронный адрес **gmi@vkk.edu.ru** по форме согласно Приложению к настоящему Положению

Контактное лицо: Гадаева Марина Ивановна +7(921) 144-58-07;

(8172) 545-000

к Положению о порядке проведения конкурса
профессионального мастерства «Вологодский каравай»

ЗАЯВКА

**на участие в конкурсе профессионального мастерства
«Вологодский каравай»**

Фамилия, имя, отчество _____

Дата рождения _____

Трудовая занятость _____

*(занимаемая должность, полное наименование предприятия общественного питания, адрес, телефон, ФИО
руководителя)*

Трудовой стаж работы _____

Образование _____

(высшее, среднее профессиональное, наименование учебного заведения, специальность по диплому)

Электронная почта: _____

Телефон: _____

Номинации конкурса

- Выпечное изделие
- Хлебобулочное изделие
- Кондитерское изделие

(Подпись участника)