



# Областной Конкурс профессионального мастера "Славим человека труда!" в номинации "Лучший повар" в 2021 году

## ПАСПОРТ ПРОЕКТА

<b>Даты проведения</b>	16 сентября 2021 года
<b>Место проведения</b>	Уральский государственный экономический университет г. Екатеринбург, ул.8-е Марта, 62 (ауд. 133), вход со стороны ул. Народной Воли
<b>Организаторы</b>	Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области, Уральский государственный экономический университет
<b>Оргкомитет</b>	<b>Контактные телефоны: 8 (343) 312 00 07</b> (доб. 340), (доб. 343)
<b>Партнеры</b>	Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области, Ассоциация кулинаров Свердловской области
<b>Участники</b>	Шеф-повара, профессиональные кулинары, специалисты отрасли общественного питания, имеющие стаж работы в отрасли не менее 3-х лет, граждане Российской Федерации, зарегистрированные на территории Свердловской области
<b>Жюри</b>	Судейство соревнований осуществляет бригада жюри международного уровня. В состав судейской бригады входят специалисты высокого класса, международные судьи WACS, профессионалы и эксперты отрасли
<b>Награды</b>	Все участники получают памятный диплом участника областного конкурса профессионального мастерства «Славим человека труда!». Победители – дипломы победителей, золотые, серебряные, бронзовые медали и денежные призы (1-е место 55 тыс. руб., 2-е место 45 тыс. руб., 3-е место 30 тыс. руб.)

Заявки на участие направлять до 01 сентября 2021 года в Оргкомитет:

[o.mekerova@egov66.ru](mailto:o.mekerova@egov66.ru);



## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

❖ Цель проведения областного конкурса профессионального мастерства «Славим человека труда!» в номинации «Лучший повар» в 2021 году (далее – Конкурс) – обеспечение реализации государственной политики в области здорового питания, определение перспективных тенденций и направлений развития индустрии питания и гостеприимства.

❖ Проведение Конкурса ориентировано на совершенствование профессионального мастерства работников предприятий общественного питания, культуры обслуживания, выявление лидеров в сфере общественного питания, а также на обмен опытом, повышение престижа и значимости профессии, помощь в профессиональной ориентации молодежи и привлечение кадров в сферу общественного питания.

❖ К участию в Конкурсе приглашаются шеф-повара, специалисты отрасли общественного питания, имеющие стаж работы в отрасли не менее 3-х лет, граждане Российской Федерации, зарегистрированные на территории Свердловской области.

❖ Заявки на участие в Конкурсе принимаются до 1 сентября 2021 года и, подлежат регистрации в день подачи. С момента регистрации заявки заявитель приобретает статус участника. Заявка подается в Оргкомитет по утвержденной форме на электронную почту [o.mekerova@egov66.ru](mailto:o.mekerova@egov66.ru) или лично в Министерство, по адресу: г. Екатеринбург, ул. Р. Люксембург, 60. оф. 320.

❖ Форма заявки на участие в Конкурсе и согласие на обработку персональных данных приведены в приложении.

❖ Для участников Конкурса до начала практических соревнований будет проведен инструктаж по технике безопасности и правилам работы с электрооборудованием.

❖ Участие в Конкурсе без регистрационного взноса.

❖ 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.



## ОБОРУДОВАНИЕ РАБОЧИХ МЕСТ

❖ Для одновременного выступления в практических индивидуальных соревнованиях с дегустацией оборудуется 6 рабочих мест и общая производственная зона.

❖ Оснащение рабочих мест включает: производственные столы, электроплиты 2-х конфорочные с духовым шкафом, настольное оборудование – весы электронные. Общая производственная зона оснащена пароконвектоматами, холодильными шкафами среднетемпературными и низкотемпературными, ваннами моечными двух секционными, стеллажами, миксерами.

❖ Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь для работы, посуду и прочие аксессуары, в том числе для демонстрации конкурсных работ участники Конкурса обеспечивают самостоятельно. Приготовленные блюда подаются и демонстрируются на классических белых тарелках. Рекомендованный диаметр 28-30 см с плоскими бортиками.

❖ Посуда участников должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов. Организаторы не несут ответственности за утерю инвентаря, посуды и прочих принадлежностей участников.

❖ Оргкомитет предоставляет участникам средства для уборки рабочих мест (моющие и чистящие средства, губки, мусорные мешки и пр.).

❖ Организаторы предоставляют участникам возможность воспользоваться услугами стажеров-помощников (студентов профессиональных образовательных учреждений) в количестве 1-го человек на два рабочих места.

❖ Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнований проводится осмотр предоставленного инвентаря и оборудования. Участники несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь, предоставленное Организаторами.



## ТРЕБОВАНИЯ К РАБОЧИМ МЕСТАМ И ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ

❖ Во время выступления участники должны соблюдать санитарно-гигиенические правила. При оценке члены жюри будут учитывать состояние рабочих мест, и соблюдение правил гигиены во время выступления. По окончании выступления участник должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование.

❖ Для выполнения конкурсных работ участники обеспечивают себя продуктами самостоятельно. Использование готовых полуфабрикатов не допускается.

❖ Принесенные продукты могут быть заранее вымыты, но не очищены и не нарезаны:

– рыба может быть очищена от чешуи и выпотрошенной, но не разделанной на филе (должна быть представлена до начала соревнования техническому жюри целой - с головой или без, но на костях);

– мясо/птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, кости могут быть разделены на кусочки, филе – не порционно, не нарезанное, допускается использование мяса в виде фарша, колбаса должна быть приготовлена в рабочей зоне;

– моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными; ракообразные должны быть сырыми или вареными, но в панцире;

– при использовании бульонов – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.) предоставляется жюри до начала соревнований в виде горячих или холодных образцов; допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «деми-глас»);

– фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть приготовлено заранее, но оно не должно быть в состоянии готового соуса;

– допускается использование заранее приготовленного теста различных видов, приготовление заранее безе не допускается.

❖ Все элементы декора и украшение конкурсных изделий делаются участниками в ходе соревнования в пределах рабочей зоны.

❖ Осмотр продуктов, принесенных участниками, осуществляет жюри до начала соревнований.

❖ Перед началом соревнований участники передают членам жюри технико-технологические карты на блюда, второй экземпляр используется участниками в работе.

❖ Оценка конкурсных работ, выполненных в рамках производственных рабочих мест, предполагает дегустацию членами жюри, поэтому участники должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:

– продукты питания должны храниться при температуре не выше +4°C в накрытых лотках или контейнерах с крышками;

– продукты не должны находиться при температуре 65°C дольше двух часов;

– запрещается совместное хранение сырых продукты и продуктов готовых к употреблению;

– к готовым к употреблению продуктам участники не должны прикасаться голыми руками, для этого используются щипцы, палочки, пинцеты или перчатки; использование перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи - при смене продукта перчатки необходимо заменить.

– дегустация блюд должна проводиться при помощи одноразовых приборов, или приборов, подлежащих обязательному мытью после каждой дегустации; двойное погружение одной и той же ложки в один соус или блюдо недопустимо.

❖ Участники несут ответственность за качество готовых блюд/изделий предоставляемых на дегустацию членам жюри.



## КОНКУРСНЫЕ ЗАДАНИЯ И РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ

❖ Конкурс проходит в два обязательных этапа:

первый этап – индивидуальные практические соревнования с дегустацией;

второй этап – индивидуальные соревнования без дегустации.

❖ Индивидуальные практические соревнования с дегустацией включают:

- 1) основное горячее ресторанное блюдо в индивидуальной подаче;
- 2) закуску (горячую или холодную) в индивидуальной подаче.

❖ Блюдо и закуска готовятся по три порции каждого в индивидуальной подаче из расчета: две порции – для дегустации жюри, одна – для демонстрации зрителям.

❖ В зависимости от количества участников индивидуальные практические соревнования с дегустацией (первый этап) могут быть организованы посменно, в две или три смены в соответствии со стартовым протоколом. Количество участников работающих в смене 6 человек.

❖ Старт участникам дает член жюри с интервалом в пять минут. Общее время, отведенное на приготовление блюд - 60 минут. При полной готовности участник подает сигнал жюри, и передает через официантов (волонтеров) одновременно все приготовленные блюда на оценку членам жюри. 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.

❖ Блюда готовятся из собственных продуктов участника. Требования, предъявляемые к продуктам, описаны в разделе «Требования к рабочим местам и пищевым продуктам».

❖ Во втором этапе Конкурса - индивидуальные соревнования без дегустации - участнику предполагается выбор любая из представленных категорий:

1) «Фуршетные закуски» – выставляется 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 птиц» – блюдо из любого вида домашней птицы (готовится из расчета на шесть персон).

❖ Блюда второго этапа Конкурса (индивидуальные соревнования без дегустации) готовятся заранее, и выставляются на экспозицию в готовом виде. Участники, при необходимости, желируют или глазируют выставочные работы, подготавливая их к длительной экспозиции в течение дня.

❖ Для презентации готовых блюд организаторы предоставляют участникам выставочное место - экспозиционные столы, скатерти. Карточки для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15x10 см. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника; город и место работы (по желанию участника).

#### Регламент проведения мероприятия

8.30-9.00	Сбор и регистрация участников Конкурса и гостей
9.00-9.30	Общее построение участников Конкурса, знакомство с членами жюри и основными требованиями при выполнении конкурсного задания
9.30-10.00	Инструктаж по технике безопасности и правилах работы с электрооборудованием
10.00 – 12.00	Оформление экспозиции (без дегустации) участниками, работающими во 2-ю и 3-ю смены
12.00-13.00	Оценка членами жюри экспозиции (без дегустации) работ участников 2,3 смены
<u>10.00-11.30</u>	<u>Приготовление конкурсных блюд (с дегустацией) 1 смена</u>
11.00 – 12.00	Оценка конкурсных блюд с дегустацией 1 смена
11.00 – 13.00	Оформление экспозиции (без дегустации) участниками, работающими 1-ю смену
13.00 – 14.00	Оценка членами жюри экспозиции (без дегустации) работ участников 1 смены
<u>12.00- 13.30</u>	<u>Приготовление конкурсных блюд (с дегустацией) 2 смена</u>
<u>13.30- 15.00</u>	<u>Приготовление конкурсных блюд (с дегустацией) 3 смена</u>
13.00-15.00	Оценка конкурсных блюд с дегустацией 2,3 смены
15.00-16.00	Подведение итогов, определение победителей
16.00-17.00	Награждение участников, фуршет

Указанное в регламенте время может быть откорректировано в зависимости от фактического количества поданных заявок.



#### СУДЕЙСТВО, ПОРЯДОК ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ И НАГРАЖДЕНИЕ

❖ Состав Конкурсной комиссии (жюри) формируется из числа специалистов, имеющих практический опыт судейства кулинарных соревнований.

❖ Итоги Конкурса члены жюри подводят коллегиально, путем подсчета поставленных участнику Конкурса баллов в двух номинациях. Решение членов жюри

оформляется итоговым протоколом.

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

❖ 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!».

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

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

❖ Критерии оценки первого этапа Конкурса (индивидуальное практические соревнования с дегустацией):

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, общая средняя оценка выводится в целом за комплекс блюд (основное горячее ресторанное блюдо + закуска).

Максимальная оценка – **100 баллов**. Дробные оценки не выставляются.

❖ Критерии оценки второго этапа Конкурса (индивидуальное практические соревнования без дегустацией):

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. Максимальная оценка за участие в двух этапах конкурса **200 баллов**.

# Областной Конкурс 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, от 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, участие в профессиональных соревнованиях)
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