

«УТВЕРЖДАЮ»
Президент
ОО «Пермская ассоциация кулинаров»



Протокол № 10 от 29 декабря 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

XVII открытый межрегиональный социально-кулинарный фестиваль «Пермская кухня»

Тема: Пермская земля дружбой народов сильна

Цели Фестиваля:

Укрепление межнационального и межконфессионального согласия, популяризация национальной кухни народов России; сохранение национальных кулинарных традиций; выявление и поощрение талантливых, творчески работающих кулинаров; повышение и совершенствование уровня профессионального мастерства и культуры обслуживания в сфере общественного питания, развитие индустрии гостеприимства.

Задачи Фестиваля:

- укрепление межнационального и межконфессионального согласия;
- популяризация кулинарных и кондитерских изделий из продуктов местных товаропроизводителей;
- повышение уровня профессионального мастерства работников сферы общественного питания;
- повышение уровня ресторанного сервиса, качества приготавливаемой продукции;
- популяризация национальной кухни народов России;
- распространение передового опыта в ресторанном бизнесе;
- поощрение инициативы юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по совершенствованию организации работы объектов общественного питания и ресторанного бизнеса.

Дата проведения: 1- 2 марта 2016 года

Место проведения (площадка Фестиваля): - г. Пермь, ул. Петропавловская, 185, «Дворец молодежи» города Перми.

1. Условия участия в Фестивале

В Фестивале могут принять участие команды кулинаров, работающих в предприятиях и организациях всех форм собственности, обучающиеся профильных учебных заведений городов Пермского края, а также других регионов России, Ближнего и Дальнего зарубежья.

Участие в фестивале платное:

- Командные соревнования -2 500 рублей за команду;
- Индивидуальные соревнования - 1 000 рублей за участие;
- Арт-класс – 500 рублей за работу.

К жеребьевке допускаются лица, представившие платежное поручение.

Взнос за участие перечисляется в филиал ОАО ВТБ в г. Нижнем Новгороде на счет Пермской ассоциации кулинаров.

ИНН 5906043041 р\с 40703810013240000016

в филиале ОАО Банк ВТБ в г. Нижнем Новгороде

БИК 042202837

Корр. счет 3010181020000000837

ОГРН 1025900014733

Перечень профессиональных конкурсов указан в приложении № 1 к настоящему положению.

Участники Фестиваля направляют заявки в оргкомитет. Заявки на участие в конкурсах Фестиваля принимаются до **23 февраля 2016 года** - форма заявки приложение № 2.

2. Общие положения для всех участников.

Организаторы Фестиваля предоставляют место на площадке Фестиваля с оборудованием: индукционная плита, пароконвектомат, холодильник, мойка, производственные столы, стеллаж.

Поварской инструмент, кухонная посуда, мелкий инвентарь не предоставляется.

Кулинары должны выступать в профессиональной одежде: куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь. Все кулинары, участвующие в приготовлении продуктов, должны иметь при себе действующую санитарную книжку.

По согласованию с организационным комитетом Фестиваля допускается использование ранее приготовленных деталей, требующих большого времени в приготовлении (чипсы, тесто «Филло», соусы и т.д.). Овощи, необходимые для приготовления, должны быть очищены.

На все блюда составляется ТТК и предоставляется в жюри..

Жюри состоит из судейских бригад включающих независимых экспертов, осуществляющих судейство по системе ВАКС.

По итогам Фестиваля каждый участник получает диплом участника.

В командных соревнованиях:

- за первое место медали и дипломы, а также призы от спонсоров фестиваля;

- за второе и третье места - дипломы, медали и ценные подарки от спонсоров фестиваля.

В индивидуальных соревнованиях:

- за первое место медаль, диплом, а также призы от спонсоров фестиваля;

- за второе и третье места дипломы, медали и ценные подарки от спонсоров фестиваля.

Арт-класс:

- за первое место медаль, диплом, а также призы от спонсоров фестиваля;

- за второе и третье места дипломы, медали и ценные подарки от спонсоров Фестиваля.

Дополнительные номинации:

- за сохранение и возрождение национальных традиций;

- за индивидуальность, оригинальность и собственный стиль;

- за профессионализм в поварском искусстве;

- за профессионализм в кондитерском искусстве;

- за художественное решение в оформлении;

- за креативный подход в оформлении блюда.

Кубки Пермской ассоциации кулинаров:

- за самую многочисленную команду;

- за самое большое количество золотых медалей;

- за самое активное участие.

В рамках фестиваля пройдет **краевой конкурс барменов**

В рамках фестиваля пройдет **XIII Краевая Олимпиада «Индустрия питания» среди обучающихся образовательных учреждений Пермского края по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (Приложение № 3).**

Тема Олимпиады «Индустрия питания» – социальное питание (школьное, дошкольное, диетическое, санаторно-курортное, корпоративное).

Заявки направляются по эл. почте: permkulinar@gmail.com, odo@rsute.perm.ru; t_v_o@mail.ru до 23 февраля 2016 года .

По технологическим вопросам и деловой программе справки по телефонам:

Плакхина Лариса Викторовна - справки по условиям участия, технические вопросы. Телефон: 8-902-80-59-934;

Обухова Татьяна Владимировна - прием заявок на участие, координационные вопросы. Телефон: (342) 282-01-10;

Канищев Николай – (342) 203-88-77 – вопросы по конкурсу барменов.

Перечень профессиональных конкурсов

I. Командные соревнования

1.1. Отборочные соревнования по классу R

«Chef a la Russe»

В соревнованиях могут принять участие команды предприятий общественного питания открытой сети, профильных профессиональных учебных заведений, предприятий социального питания. Команда должна иметь официальное название и состоять из трех кулинаров.

Команда на оборудованном участке в течение 90 минут готовит Национальный обед из трех блюд (закуска, второе блюдо, десерт) в ресторанной подаче. Обед готовится на четыре персоны - 3 для жюри, один - на экспозицию. Конкурсные блюда по их готовности, предоставляются в дегустационное жюри для защиты приготовленных блюд. Для защиты должен выйти капитан команды.

Порядок старта работы команд определяется жеребьевкой перед началом соревнований, проведенной на организационном собрании перед стартом. Старт производится с разрывом в 10 минут.

Экспозиция сопровождается табличкой на столе с указанием названия команды. Основной набор сырья для приготовления обеда определяет команда и привозит с собой. По итогам определяются 3 команды победителей, которые будут награждены призами от генерального партнера ООО «METRO Cash & Carry». И будут иметь право на участие в апреле 2016 года в чемпионате «Chef a la Russe» г. Москва.

1.2. Социальное питание

Команда состоит из трех человек.

Команда на оборудованном участке в течение 90 минут готовит обед на выбранную тему: корпоративное питание, или школьное (дошкольное), или лечебно-профилактическое питание. Обед состоит из четырех блюд (закуска, первое, второе блюдо, десертное блюдо), готовится в соответствии с нормативными требованиями и физиологическими нормами к категориям, для которых организуется питание. Обед на две персоны - один для жюри, один - на экспозицию. Конкурсные блюда по их готовности, предоставляются в дегустационное жюри для защиты приготовленных блюд. Защиту представляет капитан команды.

Критерии оценки командных соревнований:

1) судейство соревнований «Chef a la Russe» организовано по требованиям WACS.

2) судейство соревнований «Социальное питание» учитывает:

-подачу блюд;

- стоимость обеда;
- чистота работы, грамотная организация рабочего места;
- правильность использования технологических приемов и средств;
- новые технологии приготовления блюд;
- композиция (состав);
- новые вкусовые сочетания, аромат, усвояемость, сбалансированность.

2. Индивидуальные профессиональные соревнования.

Участникам конкурса предоставляется площадка, оснащенная необходимым технологическим, холодильным и весоизмерительным оборудованием. Мелкий инвентарь не предоставляется.

Повар категория А - практический класс с дегустацией

2.1. Соревнования - «Этно-закуска»

Продолжительность работы 30 минут.

Участник готовит, используя свои продукты и посуду, этно-закуску по старинным рецептам в количестве 2-х порций. Одна на экспозицию, одна в жюри для дегустации. Допускается использование полуфабрикатов и готовых соусов.

2.2. «Сырная тарелка»

Продолжительность работы 30 минут.

Участник готовит блюдо с использованием продуктов местных товаропроизводителей в количестве 2-х порций. Продукты для конкурса для гарнира будут предоставлены спонсорами, посуда для подачи обеспечивается участниками самостоятельно.

Приветствуется оригинальная подача с интересным гарниром и двумя соусами, подходящими по вкусовой и цветовой гамме блюда.

Ассортимент сыров и гарнира будет доведен до участников после регистрации.

2.4. «Каша — кормилица наша»

Продолжительность работы – 60 минут.

Участник готовит 2 вида каши по 2 порции каждой.

Один вид как самостоятельное блюдо, второй вид, как десертное блюдо.

Приветствуется подача с интересными соусами, подходящими по вкусовой и цветовой гамме блюду. Участник использует собственные продукты, посуду и инвентарь.

2.5. «Кондитер»

Продолжительность работы 60 минут.

Готовит два авторских десерта (вес до 150 гр.) с обязательным оформлением в количестве по 2 шт. каждого - один в жюри, другой на экспозицию. Продукты для изготовления изделий будут предоставлены организаторами. Посуду для подачи участники используют свою (содержание продуктового набора для конкурса можно будет уточнить после подачи заявки).

2.6. Карвинг

Конкурс состоит из двух этапов.

1. Дизайн тарелки (из предоставленных продуктов необходимо выполнить дизайн тарелки под банкетное блюдо). Продолжительность работы 30 мин.
2. Участник из предоставленных продуктов вырезает своими инструментами композицию на свободную тему. Продолжительность работы 180 мин.

2.7 Конкурс официантов

Участник, взяв поднос со стола с выбранными бокалами и выбранной бутылкой вина должен пройти на другую сторону зоны, обогнув «танцующих» и столики, подойти к столу и перед членами жюри открыть своими инструментами бутылку вина, порекомендовать, к каким блюдам лучше подавать данное вино, и наполнить равномерно 6 бокалов вином. Доливать не разрешается.

Затем на столе, как можно быстрее показать по три способа складывания салфеток: для бизнес-ланча, вечернего банкета и дать их точные названия. Вино, бокалы, салфетки будут предоставлены организаторами.

Критерии оценки индивидуальных соревнований:

- подача блюда;
- чистота работы, грамотная организация рабочего места;
- правильность использования технологических приемов и средств;
- новые технологии приготовления блюд;
- композиция (состав);
- новые вкусовые сочетания, аромат, усвояемость, сбалансированность;

3. Конкурс «Арт-класс» категория D

В конкурсе определены внутренние классы, каждый из них оценивается отдельно.

3.1. Арт-класс поваров

1. Карвинг (сыр, масло, маргарин, овощи).
2. Фуршетные закуски (не менее 3-х в банкетной подаче):
 - рыбные или продукты моря;
 - мясные;
 - другие.

3.2. Арт-класс кондитеров

- Изделия из мастики или марципана;
- изделия из теста;
- кондитерские изделия.

3.3. Класс «Иное»

- Картины, панно;
- различные композиции из специй, чая, кофе, сухариков, зерновых и бобовых культур;
- композиции или изделия из соленого теста;

Заявка (командные соревнования)
для участия в XVII открытом межрегиональном социально-кулинарном
фестивале «Пермская кухня»

Наименование конкурса _____

Ф.И.О. участников: капитан-

Место работы: (город, предприятие, адрес)

Телефон, эл. почта _____

Стаж работы, квалификационный разряд участников

Нуждаетесь или нет в гостинице _____

Заявка (индивидуальные соревнования)
для участия в XVII открытом межрегиональном социально-кулинарном
фестивале «Пермская кухня»

Наименование конкурса _____

Ф.И.О. участника: _____

Место работы: (город, предприятие, адрес)

Телефон, эл. почта _____

Профессия участника (повар, кондитер, официант, бармен, пекарь, бариста)

Стаж работы, квалификационный разряд

Нуждается или нет в гостинице _____

**О проведении XIII Краевой Олимпиады “Индустрия питания”
среди обучающихся образовательных учреждений
Пермского края**

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет статус, цели и задачи XIII Краевой Олимпиады “Индустрия питания” (далее Олимпиада), порядок её проведения и финансирования.

1.2. Тема Олимпиады – социальное питание (школьное, дошкольное, диетическое, санаторно-курортное, корпоративное).

1.3. Олимпиада состоит из конкурсов:

- индивидуального
- командного

1.4. Руководство Олимпиадой осуществляет Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова.

2. УЧАСТНИКИ ОЛИМПИАДЫ

2.1. Участниками конкурса кулинарного мастерства Олимпиады являются обучающиеся по очной форме обучения образовательных учреждений г. Перми и Пермского края по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2.2. Для участия в конкурсах кулинарного мастерства Олимпиады учебные заведения направляют участников, сформированных в команду. Команда готовит представление учебного заведения на Церемонии открытия Олимпиады.

2.3. В срок **до 23 февраля 2016г.** участники направляют заявку на участие (Приложение № 3.1) с обязательным указанием реквизитов для заключения договора (Приложение № 3.2). **После указанного срока заявки не принимаются.**

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ОЛИМПИАДЫ

3.1. Организаторы Олимпиады:

- Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В. Плеханова.
- Пермский торгово-экономический образовательный комплекс (ассоциация) «Торговое образование».
- ОО «Пермская ассоциация кулинаров»

3.2 Организационный комитет Олимпиады формируется из преподавателей Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, представителей ассоциации «Торговое образование» и ОО «Пермская ассоциация кулинаров»

3.3. В жюри входят ведущие специалисты отрасли общественного питания и преподаватели учебных заведений, члены ассоциации «Торговое образование».

3.4. Дата проведения Олимпиады – **02 марта 2016г.**

3.5. Место проведения Олимпиады – г. Пермь, ул. Петропавловская, 185, «Дворец молодежи» города Перми.

3.6. Участие команд в Олимпиаде платное. Стоимость участия составляет:

- 2500 рублей за команду.
- 500 рублей Арт-класс.
- 1000 рублей – индивидуальные соревнования.

По итогам Олимпиады каждый участник получает Сертификат участника.

В командных соревнованиях:

- за первое место медаль и диплом, а также приз от спонсоров Олимпиады;
- за второе и третье места - дипломы, медали и ценные подарки от спонсоров Олимпиады.

В индивидуальных соревнованиях:

- за первое место медаль, диплом, а также призы от спонсоров Олимпиады;
- за второе и третье места дипломы, медали и ценные подарки от спонсоров Олимпиады.

Арт-класс:

- за первое место медаль, диплом, а также призы от спонсоров Олимпиады;
- за второе и третье места дипломы, медали и ценные подарки от спонсоров Олимпиады.

Дополнительные номинации:

- за сохранение и возрождение национальных традиций;
- за индивидуальность, оригинальность и собственный стиль;
- за профессионализм в поварском искусстве;
- за профессионализм в кондитерском искусстве;
- за художественное решение в оформлении;
- за креативный подход в оформлении блюда.

Кубки ассоциаций «Торговое образование»:

- за самую многочисленную команду;
- за самое большое количество медалей в команде;
- самому молодому участнику.

Реквизиты для заключения договора и перечисления организационных взносов:

Получатель:

ИНН 7705043493 КПП 590643001 УФК по Пермскому краю (Пермский институт (филиал) ФБГОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» л/сч. 20566Щ40950 Сч.40501810500002000002

Банк получателя:

Отделение Пермь, БИК 045773001

Назначение платежа:

КБК 000000000000000000130, организационный взнос за участие в Олимпиаде

4. Командные соревнования

Команда состоит из трех человек.

Команда на оборудованном участке в течение 90 минут готовит обед на выбранную тему: корпоративное питание, или школьное (дошкольное), или лечебно-профилактическое питание. Обед состоит из четырех блюд (закуска, первое, второе блюдо, десертное блюдо), готовится в соответствии с нормативными требованиями и физиологическими нормами к категориям, для которых организуется питание. Обед на две персоны - один для жюри, один - на экспозицию. Конкурсные блюда по их готовности, предоставляются в дегустационное жюри для защиты приготовленных блюд. Защиту представляет капитан команды с ТТК на все блюда и расчетом суточного рациона для данной категории питающихся.

5. Индивидуальные соревнования

Продолжительность работы 30 минут.

Участник готовит бутерброд и напиток с использованием местного сырья, используя свои продукты и посуду, в количестве 2-х порций. Одна на экспозицию, одна в жюри для дегустации. Допускается использование полуфабрикатов и готовых соусов. Для защиты участник должен представить ТТК. Напиток можно приготовить заранее в случае, если напиток невозможно приготовить в отведенное для конкурса время.

6. Конкурс «Арт-класс»

В конкурсе определены внутренние классы, каждый из них оценивается отдельно.

6.1. Арт-класс поваров

1. Карвинг (сыр, масло, маргарин, овощи).
2. Фуршетные закуски (не менее 3-х в банкетной подаче):
 - рыбные или продукты моря;
 - мясные;
 - другие.

6.2. Арт-класс кондитеров

- Изделия из мастики или марципана;
- изделия из теста;
- кондитерские изделия.

6.3. Класс «Иное»

- Картины, панно;
- различные композиции из специй, чая, кофе, сухариков, зерновых и бобовых культур;
- композиции или изделия из соленого теста;
- другое.

В каждом классе участник может выставить только одно изделие.

К каждому блюду и изделию прилагается информационная карточка, где указывается:

- внутренний класс конкурса;

- название блюда (изделия), стола;
- Ф.И.О. исполнителя;
- наименование образовательного учреждения;
- город, район.

Победитель конкурса определяется в каждом классе отдельно по наибольшему количеству набранных баллов по следующим критериям:

- соблюдение требований, предъявляемых к изделиям, конкурсу соответствующего класса;
- степень сложности, дизайн (мастерство лепки, резки, оформления);
- тонкость и изящество оформления изделия, работы;
- воплощение идеи, законченность работы;
- оригинальность исполнения.

Блюда, потерявшие эстетический и внешний вид, снимаются с экспозиции.

* Представление одного изделия на фестивале «Пермская кухня» и Олимпиаде «Индустрия питания» в конкурсах Арт-класса не допускается.

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ
(командные соревнования)
В XIII Краевой Олимпиаде «Индустрия питания»
среди обучающихся г. Перми и Пермского края
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Название учебного заведения (согласно уставу) _____

№ пп	Ф.И.О. обуч-ся	Ф.И.О. капитана команды	Год рожд. обуч-ся	Группа, курс, форма обучения	Название конкурса	ФИО преподавателя (мастера п/о) – руководителя полностью
1.						
2.						
3.						

Е-mail _____

Контактный телефон _____

ФИО (полностью) руководителя учебного заведения _____

Реквизиты учебного заведения _____

ДОГОВОР
об участии в студенческом мероприятии

г. Пермь

« _____ » _____ 2016 г.

_____ именуемый в дальнейшем «Заказчик», в лице _____, действующий на основании _____, с одной стороны и федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова», именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Пермского института (филиала) ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г.В. Плеханова» Гордеевой Елены Валентиновны, действующей на основании Положения о филиале и доверенности № 715/Д от 13.10.2015г., с другой стороны заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Заказчик поручает, а Исполнитель обязуется организовать и провести 02 марта 2016 г. Студенческое мероприятие - XIII Краевую Олимпиаду «Индустрия питания» (далее – «Мероприятие») г. Пермь, ул. Петропавловская, 185, «Дворец молодежи» города Перми, а также обеспечить необходимые условия для участия в Мероприятии студента (студентов) Заказчика (далее – «Участники») в количестве _____ человек, заявленных Заказчиком.

В обязанности Исполнителя входит организация и проведение Мероприятия в соответствии с утвержденной Исполнителем Положением, информационное обеспечение Участников Мероприятия, в случаях, установленных Положением Мероприятия, награждение победителя (победителей).

2. В свою очередь Заказчик обязуется:

- обеспечить участие Участников в Мероприятии;

- внести Исполнителю организационный взнос в связи с участием Участников в Мероприятии в сумме 2 500 (Двух тысяч пятисот) рублей 00 копеек, с учетом НДС, за команду – участников конкурса кулинарного мастерства среди студентов СПО, 700 (Семьсот) рублей 00 копеек с учетом НДС за каждого участника Арт-класса, и 1000 (Тысяча) рублей 00 копеек с учетом НДС за каждого участника индивидуального конкурса.*

3. Во всем ином, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются Положением Мероприятия и действующим законодательством.

4. Заказчик, подписывая настоящий договор, тем самым подтверждает, что Положение Мероприятия доведено до его сведения.

5. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из сторон.

* Если учебное заведение заявляется на участие в нескольких конкурсах, то договор заключается на каждый конкурс отдельно.

РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

Исполнитель:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», Пермский институт (филиал) 614070, г. Пермь, Бульвар Гагарина, д. 57; ИНН 7705043493, КПП 590643001. Получатель: УФК по Пермскому краю (Пермский институт (филиал) ФГБОУ ВО РЭУ имени Г.В. Плеханова л/сч. 205661Ц40950 Банк получателя: Отделение Пермь Р/с 40501810500002000002 БИК 045773001 Тел.: 282-57-45 Директор _____ Е. В. Гордеева М. П.

М. П.

Согласовано:

Директор

Пермского института (филиала)

РЭУ им. Г.В. Плеханова



Е.В. Гордеева

Президент Пермского торгово-экономического
образовательного комплекса

(ассоциация) «Торговое образование»



Е.В. Гордеева

Гл. бухгалтер

Пермского института (филиала)

РЭУ им. Г.В. Плеханова



Е.В. Протасова