

Утверждаю:
Директор «Серовского фонда
поддержки предпринимательства»
_____ Н.Е. Постникова
«__» _____ 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении конкурса профессионального мастерства
«Лучший кондитер Серовского городского округа - 2023»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет цели, задачи, порядок проведения городского профессионального конкурса кондитеров «Лучший кондитер Серовского городского округа - 2023» (далее Конкурс), условия участия и общие требования к участникам и конкурсным работам, условия подачи и формы заявок, задания для участников, состав жюри, критерии судейства участников, процедуру награждения победителей.

1.2. Конкурс проводится в рамках реализации мероприятий муниципальной программы «Содействие развитию малого и среднего предпринимательства в Серовском городском округе до 2024 года».

1.3. Организатором Конкурса является Серовский фонд поддержки предпринимательства совместно с Серовским техникумом сферы обслуживания и питания.

1.4. Цели Конкурса:

- пропаганда и популяризация предпринимательской деятельности;
- содействие развитию индустрии питания в СГО, выявление прогрессивных направлений в приготовлении и оформлении блюд и изделий;
- укрепление престижа профессии, развитие творческой инициативы, реализация профессиональных способностей и интересов участников.

1.5. Задачи конкурса:

- формирования позитивного общественного мнения в отношении труда индивидуальных предпринимателей и самозанятых;
- популяризация рабочих специальностей, привлечение молодых, инициативных людей в рабочие профессии, повышение престижа профессии кондитер в обществе;
- улучшение качества обслуживания населения, повышение мастерства и обмен опытом среди работников общественного питания;
- выявление уровня знаний и творческого развития участников конкурса;

- поощрение творческих и способных участников через представление профессиональных умений и навыков.

2. Требования к участникам конкурса

2.1 В конкурсе могут принять участие субъекты предпринимательства (их представители) и самозанятые граждане, зарегистрированные на территории Серовского городского округа, участники школы бизнеса 2023 г. - студенты Серовского техникума сферы обслуживания и питания по профессии «Повар, кондитер» и «Технология продукции общественного питания».

2.2. Прием заявок на конкурс (*Приложение 1*) производится в срок с 10 мая 2023 г. по 22 мая 2023 г. в рабочее время в Серовском фонде поддержки предпринимательства по адресу: г. Серов, ул. Зеленая, д. 7, телефоны 66-0-32, 902-155-01-00.

2.3. Количество участников конкурса - до 13 человек. Количество участников финала – 5 человек.

2.4. Студенты Серовского техникума сферы обслуживания и питания не принимают участие в отборочном этапе.

2.4. Участники финала Конкурса обязаны выступать в профессиональной одежде (белые колпаки, китель, поварские штаны, сменная обувь).

2.5. Участники должны иметь бейдж с указанием ФИО.

2.6. Работы участников должны отвечать следующим требованиям:

- выполнение заданий с учетом требований, установленных положением,
- обеспечение творческого подхода, оригинальности, выдумки, собственного стиля.

3. Сроки и место проведения конкурса

3.1. Отборочный этап конкурса проводится с 10 мая 2023 г. по 23 мая 2023 г.

3.2. Финал Конкурса проводится 25 мая 2023 года в актовом зале «Серовского техникума сферы обслуживания и питания». Начало в 11 ч. 00 мин.

4. Порядок проведения финала конкурса

4.1. Оценку участников конкурса проводит жюри, в состав которого входят представители администрации СГО, Серовского фонда поддержки предпринимательства, «Серовского техникума сферы обслуживания и питания» (*Приложение 2, не публикуется*).

4.2. В обязанности жюри входит:

- оценка участников конкурса путем выставления баллов в рабочие протоколы каждым членом жюри;

- обсуждение результатов и составление итогового протокола;
- оглашение результатов конкурсов и награждение участников.

4.3. В случае, если два или более участника Конкурса набрали одинаковое количество баллов, победитель определяется простым большинством голосов от общего числа присутствующих членов Конкурсной комиссии, путем открытого голосования. Председатель Конкурсной комиссии обладает правом решающего голоса в случае равенства голосов или баллов.

5. Этапы конкурса

Отборочный этап: с 10 мая 2023 г. по 23 мая 2023 г.

Участники предоставляют кондитерские изделия по выбранному рецепту для оценки комиссии.

Критерии оценки:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция) – до 5 баллов,
- сочетание и гармония вкуса– до 5 баллов,
- оформление изделия – до 5 баллов.

Максимальное количество баллов – 15 баллов.

Работы участников для отбора в финал конкурса предоставляются до 23.05.2023 г.

Финал конкурса – 25 мая 2023 г.

1 этап «Самопрезентация»

Под самопрезентацией понимается устное выступление участников конкурса, подкрепленное творческими выступлениями (танец, песня, музыкальное сопровождение, сценка и др.). На представление отводится не более 5 минут. Форму самопрезентации участник конкурса выбирает самостоятельно.

Критерии оценки:

- содержательность и полнота раскрытия темы – 1 балл,
- оригинальность представленного материала – 1 балл,
- неординарная авторская концепция – 1 балл,
- общая композиция выступления – 1 балл,
- уровень сценической культуры (грамотная речь, отсутствие скованности, зажатости, поведение на сцене) – 1 балл.

Максимальное количество – 5 баллов.

2 этап «Домашнее задание»

Участникам рекомендуется приготовить 5 наименований мелкоштучных кондитерских изделий (пирожное) по 5 штук каждого вида. Посуду для подачи

участник выбирает самостоятельно. На представление отводится не более 5 минут.

Критерии оценки:

- презентация изделия-1 балл;
- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция) – 1 балл;
- стиль и креативность подачи– 1 балл;
- оригинальность рецепта– 1 балл;
- сочетание и гармония вкуса– 1 балл;
- оформление изделия – 1 балл.

Максимальное количество баллов – 6 баллов.

3 этап «Практическое задание».

Участникам предлагается оформить сливочным кремом 5 капкейков. На выполнение задания отводится 15 минут с учетом уборки рабочего места.

Использование при подаче дополнительных аксессуаров не допускается. Необходимый инвентарь и оборудование предоставляется организаторами. Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с организаторами Конкурса по технике безопасности.

Критерии оценки:

- наличие и соответствие санитарной спец. одежды требованиям СанПиН – 1 балл;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления – 1 балл;
- соблюдение технологического процесса приготовления - 1 балл;
- владение кулинарными техниками – 1 балл;
- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция) – 2 балла;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков) – 1 балл;
- соблюдение норм времени, отведенного на задание – 1 балл.

Максимальное количество баллов – 8 баллов.

4 этап «Теоретическое задание».

Участникам конкурса предлагается ответить на три вопроса связанных с технологией и процессом приготовления мучных кондитерских изделий.

Критерии оценки:

Полный ответ на вопрос – 1 балл.

Максимальное количество баллов – 3 балла.

6. Подведение итогов Конкурса

6.1. Конкурсная комиссия определяет лучшего участника путем заполнения оценочного листа на каждом этапе конкурса согласно обозначенным критериям.

6.2. В финал конкурса проходит участник, набравший наибольшее количество баллов в отборочном этапе.

6.3. Победителем признается участник Конкурса, набравший наибольшую сумму баллов в финале конкурса.

6.3. Победители Конкурса награждаются памятными дипломами и призами, участники отборочного этапа – благодарственными письмами.

Дополнительную информацию о Конкурсе можно получить в Серовском фонде поддержки предпринимательства (г. Серов, ул. Зеленая, 7, телефоны 66-0-32, 902-155-01-00).

Приложение 1

Заявка на участие в конкурсе «Лучшая кондитер Серовского городского округа - 2023»

Дата подачи заявки	
Наименование изделия	
Наименование предприятия	
Фамилия, имя, отчество участника	
ИНН участника	
Контактная информация	