



**ПО С Т А Н О В Л Е Н И Е**  
**А Д М И Н И С Т Р А Ц И И**  
**Ч А Й К О В С К О Г О М У Н И Ц И П А Л Ъ Н О Г О Р А Й О Н А**  
**П Е Р М С К О Г О К Р А Я**

19.02.2016

№ 116

**О проведении конкурса  
«Палитра вкуса»**

В соответствии со статьей 15 Федерального закона от 06 октября 2003 № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", статьей 22 Устава Чайковского муниципального района, программой «Экономическое развитие в Чайковском муниципальном районе на 2014-2020 годы, утвержденной постановлением администрации Чайковского муниципального района от 01 ноября 2013 года № 2922, в целях повышения качества и культуры обслуживания населения, повышения профессионального мастерства среди работников общественного питания

**ПО С Т А Н О В Л Я Ю:**

1. Отделу предпринимательства и потребительского рынка управления экономического развития администрации Чайковского муниципального района организовать и провести конкурс работников общественного питания «Палитра вкуса» 30 апреля 2016 года с 11-00 часов, в МАОУ Гимназия, ул. Кабалевского, 32.

2. Утвердить прилагаемые:

2.1. Положение о конкурсе.

2.2. Смету расходов на проведение конкурса.

2.3. Заявку на участие в конкурсе.

2.4. Состав жюри конкурса.

3. Опубликовать постановление в муниципальной газете «Огни Камы» и разместить на официальном сайте администрации Чайковского муниципального района.

4. Постановление вступает в силу с момента подписания.

5. Контроль за исполнением постановления возложить на начальника управления экономического развития Оглезневу И.Ю.

Глава муниципального района-  
глава администрации Чайковского  
муниципального района

  
Ю.Г. Востриков

УТВЕРЖДЕНО  
постановлением администрации  
Чайковского муниципального района  
от 19.02.2016 № 116

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о конкурсе работников общественного питания «Палитра вкуса»**

#### **1. Цель**

Обмен опытом, повышение престижа профессии, популяризация кулинарного искусства, совершенствование профессионального мастерства кулинаров, укрепление профессиональных и деловых связей между предприятиями общественного питания.

#### **2. Организационные принципы**

Дата проведения: 30 апреля 2016 года, начало в 11.00 часов.  
Место проведения: МАОУ Гимназия, ул. Кабалевского, 32  
Тема конкурса: «С юбилеем, город Чайковский!»

#### **3. Номинации конкурса**

##### **3.1. «Поварское искусство»:**

###### **3.1.1 «Оригинальные пельмени»;**

###### **3.1.2 «Каша-сила наша».**

##### **3.2. «Арт-класс поваров».**

###### **3.2.1. Фуршетные закуски (не менее 3-х по две порции):**

###### **3.2.1.1 продукты моря;**

###### **3.2.1.2 мясные;**

###### **3.2.1.3 иные.**

##### **3.3. «Арт-класс кондитеров».**

###### **3.3.1 изделия из шоколада;**

###### **3.3.2 изделия из масла;**

###### **3.3.3 изделия из мастики;**

###### **3.3.4 изделия из теста.**

##### **3.4. Класс «Иное».**

##### **3.5. Арт-класс «Художественная нарезка овощей и фруктов».**

##### **3.6. «Set – table»(накрытый стол).**

Студенты образовательных учреждений могут принять участие в данном конкурсе.

Жюри оценивает работы студентов в отдельных номинациях: «Поварское искусство», «Арт-класс поваров», «Арт-класс кондитеров», «Класс-иное».

#### **4. Условия участия**

В конкурсе принимают участие предприятия и организации всех форм собственности.

Все блюда сопровождаются технологическими карточками.

Заявка подается по утвержденной форме в организационный комитет.

На официальных церемониях открытия и закрытия конкурса все участники должны находиться в профессиональной одежде.

## **5. Условия проведения конкурса в номинациях**

### **5.1. Поварское искусство:**

#### **5.1.1 «Оригинальные пельмени»**

Продолжительность работы 1 час.

Участник готовит 2 вида пельменей по две порции по 200 грамм. Одна порция для экспозиции, одна для жюри.

Приветствуется подача с различными соусами. Тесто, фарши и другие продукты, необходимые для приготовления блюда, обеспечиваются участником самостоятельно.

Конкурсные блюда сопровождаются информационной карточкой с указанием предприятия (Ф.И.О. повара), состава ингредиентов, названия блюда.

Работа оценивается по 10-ти бальной системе по следующим критериям:

- организация рабочего процесса;
- профессиональное приготовление блюда;
- подача блюда;
- новые вкусовые сочетания, аромат, усвояемость, сбалансированность.

#### **5.1.2. «Каша - сила 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.

Конкурсные блюда сопровождаются информационной карточкой с указанием предприятия (Ф.И.О. повара), состава ингредиентов, названия блюда.

Работа оценивается по 10-ти бальной системе по следующим критериям:

- организация рабочего процесса;
- профессиональное приготовление блюда;
- подача блюда;
- новые вкусовые сочетания.

### **5.2. Условия конкурса «Арт-класс» поваров. «Арт-класс» кондитеров. Арт-класс «Иное».**

Тема: «С юбилеем, город Чайковский!»

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).

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

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

Блюда, потерявшие эстетичный и внешний вид, снимаются с экспозиции по согласованию с участником и оргкомитетом.

Жюри оценивает работу по 10-ти бальной системе.

### **5.3 Арт-класс «Художественная нарезка овощей и фруктов».**

Тема: «С юбилеем, город Чайковский!».

Резные изделия (композиции) из овощей и фруктов, обязательным является сочетание в одной работе различных видов овощей и фруктов. Разрешается использование зубочисток и деревянных шампуров. Не запрещается использование в композиции каркасов, посуды и других декоративных элементов.

### **5.4. Конкурс “Set – table”(накрытый стол)**

Тема: «С юбилеем, город Чайковский!»

Участники сервируют тематические столы на две персоны по выбранной теме.

Столовым бельем, стеклом, элементами оформления, декором, столовыми приборами участники обеспечивают себя самостоятельно. Время работы - 1 час.

Жюри оценивает работу официантов по бальной системе по следующим критериям:

- оригинальность авторской идеи;
- оформление: эстетичность, художественный вкус, творчество, раскрытие темы;
- соответствие сервировки и предложенного меню тематике стола и форме обслуживания;
- внешний вид официанта, техника и чистота работы, обслуживание гостей;
- меню: соответствие теме в подборе блюд и напитков, оригинальные идеи оформления.

## **6. Жюри конкурса**

Для конкурса формируется жюри по группам. Жюри оценивает участников конкурса по указанным в данном Положении критериям в бальной системе. Итоги конкурса жюри оформляют в протоколе, который подписывается председателем жюри и его членами. Решение жюри пересмотру не подлежит.

## **7. Подведение итогов**

По результатам выполнения заданий конкурса жюри подводит итоги. Участникам, занявшим призовые места, вручаются дипломы и ценные призы.

Для поощрения участников конкурса, не вошедших в число победителей, по результатам выполненных конкурсных заданий устанавливаются дополнительные номинации:

- «За оригинальность изделия»;
- «За лучшее художественное оформление»;
- «За новизну изделия»;
- «За новое творческое решение»;
- «За самый оригинальный рецепт»;
- «За творчество и креативность»;
- «За волю к победе»;
- «Ветерану общественного питания»;
- «За оригинальность экспозиции»;
- «За простоту и естественность»;

Также зрители выбирают кандидатуру на «Приз зрительских симпатий».

## **8. Состав оргкомитета**

8.1. Председатель оргкомитета – начальник управления экономического развития администрации Чайковского муниципального района.

8.2. Секретарь оргкомитета - главный специалист отдела развития предпринимательства и потребительского рынка управления экономического развития администрации Чайковского муниципального района.

8.3. Члены оргкомитета - начальник отдела развития предпринимательства и потребительского рынка управления экономического развития администрации Чайковского муниципального района, консультант отдела развития предпринимательства и потребительского рынка управления экономического развития администрации Чайковского муниципального района, директор МАОУ Гимназия (по согласованию), руководитель ООО «Скиф» (по согласованию), президент Пермской ассоциации кулинаров (по согласованию).

УТВЕРЖДЕНА  
постановлением администрации  
Чайковского муниципального района  
от 19.02.2016 № 116

**СМЕТА**  
**расходов на проведение конкурса «Палитра вкуса»**

№	Наименование затрат	Кол-во	Цена за единицу	Факт сумма, руб.
1	Подарочный сертификат	30	900-00	27 000.00
2	Рамки	30	100-00	3000.00
	Итого по смете			30 000.00

УТВЕРЖДЕНА  
постановлением администрации  
Чайковского муниципального района  
от 19.02.2016 № 116

**ЗАЯВКА**  
**на участие в конкурсе среди работников общественного питания**

Ф.И.О. участника	Дата рождения	Должность, квалифика ционный разряд	Место работы, учебы, телефон, факс	Наименование номинации, в которой принимают участие	ИНН, паспортные данные (когда, кем выдан).

Подпись руководителя

Дата

**Заявка подается в Организационный комитет до 18.04.2016 по адресу:** ул. Карла Маркса, 22, кабинет № 6, т. 4-40-44, факс 4-40-44, E-mail: [kui14@chaikovskiy.ru](mailto:kui14@chaikovskiy.ru)

Дополнительную информацию о конкурсе можно получить в отделе развития предпринимательства и потребительского рынка

Начальник отдела - Ходырева Галина Владимировна.

УТВЕРЖДЕН  
постановлением администрации  
Чайковского муниципального района  
от 19.02.2016 № 116

## СОСТАВ

### жюри конкурса по проведению конкурса работников общественного питания «Палитра вкуса»

Балышева Наталья Ивановна	директор комбината питания «Верра Моторс» г. Пермь (по согласованию)
Плакхина Лариса Викторовна	президент Пермской ассоциации кулинаров, г. Пермь (по согласованию)
Шейна Татьяна Юрьевна	шеф-кондитер ресторана «Живаго» г. Пермь (по согласованию)
Челпанов Александр Сергеевич	шеф повар ресторана «Живаго» г. Пермь (по согласованию)