|  |  |
| --- | --- |
| «УТВЕРЖДАЮ»  Заместитель главы  администрации города Перми  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  А.А. Грибанов | «УТВЕРЖДАЮ»  Президент  ОО «Пермская ассоциация кулинаров»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Л.В. Плакхина  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 1027739609391

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](mailto:permkulinar@gmail.com), [odo@rsute.perm.ru](mailto:odo@rsute.perm.ru); [t\_v\_o@mail.ru](mailto: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.**

Приложение 1

**Перечень профессиональных конкурсов**

**I. Командные соревнования**

**1.1. Отборочные соревнования по классу R**

**«Chef а 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 а la Russe »** г. Москва.

* 1. **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.

**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 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;
* 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 организации;
* 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.

Приложение 2.1

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\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 2.2

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Нуждаетесь или нет в гостинице\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение № 3

**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.**

1. **ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ОЛИМПИАДЫ**
   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.

– 5**00 рублей** Арт-класс.

– **1000 рублей** – индивидуальные соревнования.

По итогам Олимпиады каждый участник получает диплом 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 00000000000000000130, организационный взнос за участие в Олимпиаде

1. **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.

1. **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**.Приложение 3.1

**(на бланке учебного заведения)**

**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. |  |  |  |  |  |  |

E-mail\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Контактный телефон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО (полностью) руководителя учебного заведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Реквизиты учебного заведения

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3.2

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:**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  М. П | **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. 20566Щ40950  Банк получателя: Отделение Пермь  Р/с 40501810500002000002 БИК 045773001  Тел.: 282-57-45  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е. В. Гордеева  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