

Утверждаю:  
Председатель СК профсоюза  
И.В. Федотова  
«6» марта 2019г.

## Положение о проведении конкурса профессионального мастерства среди поваров ДОУ «Лучший повар 2019»

### Общие положения

1. Положение о проведении конкурса профессионального мастерства среди поваров ДОУ «Лучший повар 2019» определяет порядок и условия проведения конкурса профессионального мастерства (далее – конкурс).
2. Организатором конкурса является Городской комитет профсоюза работников образования.
3. В конкурсе могут принять участие повара, обладающие профессиональными знаниями и навыками, являющиеся членами профсоюза.
4. Каждый участник должен быть обеспечен форменной одеждой.
5. От организации допускается один участник.

### Задачи и цели конкурса

- Выявление талантливых, творческих поваров дошкольных организаций
- Повышение престижа профессии повара, её значимости в дошкольной организации
- Совершенствование мастерства работников, повышение качества питания воспитанников
- Обмен опытом
- Мотивация профсоюзного членства

### Дата и место проведения конкурса

**6 апреля 2019г.** – ГБОУ СПО «Байкальский колледж туризма и сервиса», адрес: г. Улан – Удэ, ул. Краснофлотская, 2. Начало конкурса – 11.00.ч.

**Конкурс состоит из нескольких этапов:**

**I. Первый этап – «Блиц – опрос».**

Методом тестирования проверяются теоретические знания участников конкурса.

Конкурсантам предоставляются тесты с 10 вопросами по 3 варианта ответа на каждый вопрос. Общее время для подготовки 15 мин., время на ответы – 10 мин.

**II. Второй этап. Практический класс. Основное блюдо (детское меню).**

Участник должен приготовить блюдо из мяса, рыбы, птицы – горячее блюдо.

Готовятся две порции и подаются индивидуально (одна порция для жюри, вторая порция для демонстрации). Блюдо подаётся в горячем виде. Допустимый выход блюда по норме детского питания.

- Все блюда должны быть выполнены на глазах у членов жюри и гостей конкурса.

Предварительная обработка ингредиентов должна быть минимальной.

- Продукты и посуду для приготовления и подачи блюда участники приносят с собой.

29.

- Разрешается использование прошедших первичную обработку овощей, мяса, рыбы – филе, но не нерезанных. В случае, если участник будет использовать фарш, его подготовка исключает добавление ингредиентов заранее.
- Разрешается заранее взвесить и разложить необходимые для конкурса продукты по индивидуальным боксам.
- Блюдо должно иметь технологическую карту.

### **График выполнения задания практического класса**

5 минут – подготовка рабочего места

50 минут – приготовление блюда

5 минут – уборка рабочего места

**III. Арт - Класс. Поварское искусство. Художественная нарезка овощей и фруктов.** Участник должен создать композицию из овощей и фруктов. Максимальный размер композиции 30х30 см. Продукты для карвинга предоставляются организаторами. Инвентарь для нарезки и элементы декора участник приносит с собой. **Необходимо** сочетать в одной работе различные виды овощей и фруктов. Разрешается использование зубочисток и деревянных шампуров для скрепления элементов композиции. Запрещается использование в композиции посуды и других декоративных элементов (стекло, хрусталь и т.п.). Запрещается использование непищевых красителей, клея и т.п. Композиция выполняется только из сырых овощей и фруктов без термообработки. Время на подготовку композиции – 60 мин.

### **Критерии судейства**

#### **Практический класс:**

- Презентация (представление блюда).
- Приготовление блюда в соответствии с заявленной технологией.
- Вкусовые качества блюда.
- Соблюдение санитарных норм и правил
- Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности при работе
- Оригинальность оформления блюда.
- Оформление технологической карты.

#### **Арт – Класс:**

- Техника
- Уровень сложности
- Мастерство
- Художественное исполнение, креативность
- Внешний вид

### **Награждение**

Победители определяются по сумме баллов, набранных в каждом этапе. Участник, занявший I место, получает звание «Лучший повар 2019». Также определяются II и III места конкурса. Победители и участники конкурса награждаются дипломами, денежными премиями и ценными призами.

**ВНИМАНИЕ!** Заявки подаются по 29 марта 2019г. до 16.00ч. в Городской комитет профсоюза.