



АДМИНИСТРАЦИЯ
СУЗУНСКОГО РАЙОНА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

р.п.Сузун
Новосибирская область

От 07.11.2022

№ 566

Об утверждении положения о
проведении конкурса профессионального
мастерства «Лучший повар Сузунского
района»

С целью повышения престижа профессии повара и распространения передового опыта администрация Сузунского района постановляет:

1. Утвердить Положение о проведении конкурса профессионального мастерства «Лучший повар Сузунского района» согласно приложению.
2. Признать утратившим силу постановление администрации Сузунского района от 06.10.2021 года № 496 «О проведении конкурса профессионального мастерства «Лучший повар Сузунского района».
3. Контроль за исполнением настоящего Постановления возложить на заместителя главы администрации Сузунского района Глущенко И.Н.

Исполняющий обязанности
Главы Сузунского района

А.А. Осипов

ПРИЛОЖЕНИЕ
к постановлению администрации
Сузунского района
от 07.11.2022 № 566

**Положение о проведении конкурса профессионального мастерства
«Лучший повар Сузунского района»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок и условия проведения конкурса профессионального мастерства «Лучший повар Сузунского района» (далее - конкурс).

1.2. Цели проведения конкурса:

- создание условий для повышения профессионального мастерства работников предприятий общественного питания;
- стимулирование работников предприятий общественного питания к повышению качества оказания услуг общественного питания;
- повышение и укрепление значимости и престижа профессии повара.

1.3. Организатором конкурса является администрация Сузунского района.

2. Организация конкурса

2.1. Извещение о проведении конкурса, а также его итоги организатор конкурса размещает на официальном сайте администрации Сузунского района.

2.2. Для организации и проведения конкурса распоряжением администрации Сузунского района утверждается дата, место проведения конкурса, состав организационного комитета и состав жюри по подведению итогов конкурса.

2.3. Жюри подводит итоги конкурса.

2.4. Заявки на участие в конкурсе направляются в отдел торговли и потребительского рынка администрации Сузунского района за 14 дней до начала конкурса по установленной форме согласно приложению 1 к настоящему Положению.

2.5. Основные требования к участникам конкурса

2.5.1. В конкурсе могут принимать участие повара, работающие на предприятиях общественного питания различных форм собственности, имеющие соответствующее профессиональное образование и стаж работы не менее 3-х лет в сфере общественного питания.

3. Порядок проведения конкурса

3.1. Участники конкурса должны за 1 час до начала конкурса пройти процедуру официальной регистрации.

3.2. Конкурсанты обязаны иметь санитарную книжку, форменную одежду, бейдж с указанием Ф.И.О. повара.

3.3. Конкурс предусматривает 4 задания:

- задание № 1 «Визитная карточка повара» (домашнее задание);
- задание № 2 «Профессиональные знания»;
- задание № 3 «Практическое задание»;
- задание № 4 «Приготовление холодной закуски» (домашнее задание).

Задание № 1 «Визитная карточка повара» (домашнее задание)

Участники конкурса рассказывают о себе (образование, стаж работы, трудовые достижения, небольшой рассказ или представление «Я и моя профессия»), о том, что повлияло на выбор профессии. Допускается применение элементов творчества (песен, стихов). Для демонстрации задания возможно привлечение группы поддержки.

При оценке выполнения задания членами жюри будут учитываться творческий подход, эмоциональность, новаторство, оригинальность и раскрытие темы.

Максимальная оценка за выполнение задания – 5 баллов.

Время демонстрации – от 5 до 10 минут.

Задание № 2 «Профессиональные знания»

Участники Конкурса в письменном виде проходят тестирование. Выполнение задания должно продемонстрировать знание Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Качество знаний будет определяться членами жюри по следующим критериям: знание законодательства, корректность, коммуникативные навыки, оперативность.

Каждому участнику будет дано 5 вопросов.

Правильный ответ на каждый вопрос оценивается одним баллом.

Время для демонстрации данного задания – 5 минут.

Задание № 3 «Практическое задание»

Участники конкурса делают презентацию горячего второго блюда (далее - практическое задание).

Практическое задание выполняется за счет собственных средств участников конкурса. Посуда для приготовления и подачи блюд, инвентарь обеспечиваются самими участниками. При выполнении практического задания допускается использование незначительных домашних заготовок для улучшения вкуса блюд (соусов, элементов декора для оформления блюд).

Практическое задание представляет собой приготовление двух порций горячего блюда при использовании определенного сырьевого набора, в состав которого входят основной вид сырья (мясо, рыба или птица) и дополнительные определенные продукты.

Председатель жюри конкурса знакомит участников с заданием и отведенным временем. Участникам конкурса предоставляется возможность в течение определенного времени (до 5-7 минут) ознакомиться с рабочим местом.

Требования к приготовлению, оформлению и подаче блюд:

- использование качественного и безопасного сырья;
- соответствие принципам рационального питания;
- использование кулинарных приемов, способствующих сохранению пищевой ценности;
- все элементы блюд должны быть съедобными и подготовленными к экспозиции на время проведения конкурса.

Критерии оценки практического задания участников конкурса:

- представление конкурсного блюда (наименование, ингредиенты, раскрытие темы и творческий подход к представлению блюд);
- органолептическая оценка (вкусовые качества);
- оформление конкурсного блюда;
- организация технологического процесса, рациональное и гармоничное использование продуктов;
- организация рабочего места, правильная эксплуатация оборудования;
- соблюдение правил охраны труда, санитарных норм и правил.

Максимальная оценка за выполнение практического задания - 10 баллов.

Время выполнения практического задания - не более 1 часа.

Участник выставляет одну порцию конкурсного блюда на демонстрационный стол не позднее установленного организаторами времени, вторую порцию подает для дегустации жюри конкурса. Практическое задание представляется и защищается в течение 5-7 минут.

По окончании времени на выполнение практического задания участникам отводится 10 минут для приведения соревновательной зоны в исходное состояние.

Задание № 4 «Приготовление холодной закуски» (домашнее задание)

Включает в себя презентацию участниками конкурса лично выполненной кулинарной композиции (далее - домашнее задание). Домашнее задание выполняется за счет собственных средств участников конкурса.

Каждый участник конкурса должен продемонстрировать художественное кулинарное искусство.

Требования к холодной закуске, представленной на конкурсе:

- все украшения должны быть съедобными, бутафория не допускается;
- выполнение, отражающее творческий подход, выдумку и собственный стиль участника конкурса, оригинальность.

Критерии оценки домашнего задания участников конкурса:

- оригинальность авторской идеи (использование современной технологии, раскрытие темы);
- эстетика оформления и подача (изящество, лаконичность оформления, использование соответствующей посуды).

Максимальная оценка за выполнение домашнего задания - 10 баллов.

Время презентации домашнего задания - до 5 минут.

4. Подведение итогов, награждение победителей

4.1. Подведение итогов осуществляет жюри по подведению итогов конкурса путем суммарного подсчета баллов каждого участника по каждому критерию оценки. В течение одного дня готовится протокол с результатами заседания.

Победителю конкурса присуждается призовое место исходя из максимального количества набранных баллов.

В случае если участники набрали равное количество баллов, решение принимается простым большинством голосов.

При равенстве голосов голос председательствующего считается решающим.

4.2. Победитель конкурса награждается сертификатом в магазин «DNS» на сумму - десять тысяч рублей.

Приложение
к Положению о конкурсе
профессионального мастерства
«Лучший повар Сузунского района»

ЗАЯВКА

*на участие в конкурсе профессионального мастерства «Лучший повар
Сузунского района»*

Фамилия _____
Имя _____
Отчество _____
телефон, электронная почта _____
Дата рождения _____
Место работы, адрес, телефон _____

Профессиональный стаж _____
Образование _____
Место учёбы, год окончания _____

Подпись _____

Дата _____