



**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ЛЫСЬВЫ
ПЕРМСКОГО КРАЯ**

ПО С Т А Н О В Л Е Н И Е

19.11.2019

№ 2745

**Об утверждении Положения о
конкурсе «Лысьвенский кулинар»**

В соответствии со статьей 1057 Гражданского кодекса Российской Федерации, федеральными законами от 06 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», от 24 июля 2007 г. № 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации», постановлением администрации города Лысьвы от 31 октября 2018 г. № 2565 «Об утверждении муниципальной программы «Экономическое развитие и инновационная экономика»

Администрация города Лысьвы **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Провести конкурс «Лысьвенский кулинар» 03 декабря 2019 г.
2. Утвердить прилагаемые:
 - 2.1. Положение о конкурсе «Лысьвенский кулинар»;
 - 2.2. Состав экспертной группы по проведению конкурса «Лысьвенский кулинар».
3. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования.
4. Контроль за исполнением постановления возложить на начальника управления экономики администрации города Лысьвы.

И.о. главы города Лысьвы

С.А. Бубнов

УТВЕРЖДЕНО
постановлением администрации
города Лысьвы
от 19.11.2019 № 2745

ПОЛОЖЕНИЕ о конкурсе «Лысьвенский кулинар»

I. Общие положения

1.1. Положение о конкурсе «Лысьвенский кулинар» (далее – Положение, Конкурс) определяет цели, порядок и условия подготовки, организации, проведения и подведения итогов конкурса «Лысьвенский кулинар» среди субъектов малого и среднего предпринимательства, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания и ресторанного бизнеса, учащихся профильных учебных заведений, расположенных на территории Лысьвенского городского округа. Конкурс является открытым.

1.2. Конкурс проводится в целях реализации мероприятия «Оказание информационно-организационной поддержки и популяризации предпринимательской деятельности» муниципальной программы «Экономическое развитие и инновационная экономика», утвержденной постановлением администрации города Лысьвы от 31 октября 2018 г. № 2565.

Финансирование расходов, связанных организацией и проведением Конкурса, осуществляется за счет средств бюджета Лысьвенского городского округа и внебюджетных источников финансирования.

1.3. Проведение конкурса направлено на создание условий для развития малого и среднего предпринимательства на территории Лысьвенского городского округа, выставочно-ярмарочной торговли, «института наставничества», формирования положительного имиджа предпринимательской деятельности, создания новых рабочих мест, вовлечения молодежи в предпринимательскую деятельность, создания условий для развития индустрии гостеприимства, туризма.

1.4. Задачи Конкурса:

1.4.1. популяризация уральской кухни, сохранение кулинарных традиций;

1.4.2. повышение профессионального мастерства работников, уровня культуры обслуживания населения, качества приготовляемой продукции работниками сферы общественного питания;

1.4.3. вовлечение молодых кадров в предпринимательство, сферу индустрии питания, распространение передового опыта среди предприятий общественного питания на территории Лысьвенского городского округа;

1.4.4. поощрение инициативы субъектов малого и среднего предпринимательства по организации дополнительных рабочих мест в объектах общественного питания и ресторанного бизнеса.

1.5. Организаторы Конкурса: администрация города Лысьвы, Лысьвенский муниципальный фонд развития предпринимательства.

1.6. Допускается привлечение партнеров для награждения победителей и Участников Конкурса.

1.7. Место проведения (площадка Конкурса): Пермский край, г. Лысьва, Проспект Победы, д. 112, МАУ «ЛКДЦ» (Муниципальное автономное учреждение «Лысьвенский культурно-деловой центр»).

1.8. Оператор Конкурса: МАУ «ЛКДЦ» (Муниципальное автономное учреждение «Лысьвенский культурно-деловой центр»), ИНН 5918214125.

II. Условия участия в Конкурсе

2.1. К участию в Конкурсе допускаются юридические лица и индивидуальные предприниматели независимо от организационно-правовых форм собственности, осуществляющие деятельность в сфере общественного питания на территории Лысьвенского городского округа, кулинары (повара, пекари, кондитеры и другое), работающие в предприятиях общественного питания, учащиеся профильных учебных заведений, расположенных на территории Лысьвенского городского округа (далее - Участники).

В целях обмена опытом, в Конкурсе могут принять участие представители других муниципальных образований.

В качестве участников не допускаются к Конкурсу победители конкурса «Лысьвенский кулинар» 2018 года.

2.2. Участие в Конкурсе является бесплатным.

2.3. Перечень профессиональных конкурсов указан в приложении 1 к настоящему Положению.

2.4. Участники Конкурса направляют заявки в письменном виде в отдел развития предпринимательства и торговли управления экономики администрации города Лысьвы в сроки, указанные в извещении о проведении Конкурса, по адресу: Пермский край, г. Лысьва, ул. Мира, д. 34, кабинет № 4, контактные телефоны: 21100, 24511 или на электронную почту: oboarina_i@bk.ru по форме согласно приложению 2 к настоящему Положению.

2.5. Общие положения для всех Участников:

2.5.1. Участник несет все расходы, связанные с подготовкой и участием в Конкурсе. Организаторы Конкурса не имеют обязательств по этим расходам (независимо от результатов Конкурса).

2.5.2. Оператор Конкурса предоставляет Участникам производственный (обеденный) стол. Поварской инструмент, кухонная посуда, мелкий инвентарь не предоставляются. Участники используют собственные столовые приборы, стекло, элементы декора, столовое белье. Используемые инструменты, посуда, инвентарь, столовое белье, салфетки должны соответствовать современным стандартам

безопасности пищевых продуктов.

2.5.3. Все Участники должны иметь при себе действующую санитарную книжку.

2.5.4. Участники должны выступать в профессиональной одежде: куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь, иметь бейдж с указанием фамилии и имени Участника, наименования предприятия общественного питания или учебного заведения. Конкурсные изделия сопровождаются табличками с указанием наименования изделия, фамилии, имени Участника, наименования предприятия общественного питания или учебного заведения.

2.5.5. Все продукты питания, используемые для приготовления, должны иметь соответствующие сертификаты и другие документы в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, ответственность за достоверность представленных сведений несет Участник.

2.5.6. Домашняя консервация не допускается. Овощи, необходимые для приготовления, должны быть очищены.

2.5.7. Все ингредиенты для приготовления блюд, посуда для подачи определяются самостоятельно и обеспечиваются самим Участником.

2.5.8. Изделия, потерявшие эстетический вид, снимаются с экспозиции по согласованию с участником и Экспертной группой.

III. Порядок проведения Конкурса

3.1. Организаторы Конкурса принимают решение о проведении Конкурса, размещают извещение в информационно-телекоммуникационной сети Интернет на официальном сайте муниципального образования «Лысьвенский городской округ» с приложением Положения о Конкурсе.

3.2. Участники в установленные в извещении сроки направляют заявку Организаторам Конкурса по утвержденной форме. Допускается оформление одной заявки на несколько конкурсных номинаций на несколько Участников.

3.3. Конкурс проводится в течение одного дня.

3.4. Определение победителей проводится по результатам очной защиты по профессиональным конкурсам перед членами Экспертной группы по балльной оценке в соответствии с критериями оценки.

3.5. Для определения победителей Конкурса суммируются баллы, набранные Участниками в профессиональных конкурсах.

3.6. Экспертная группа правомочна принимать решение, если при очной защите присутствует более 50 % ее членов. При равном количестве баллов решение принимается большинством голосов. При равенстве голосов право решающего голоса предоставляется председателю Экспертной группы, в случае его отсутствия – заместителю председателя Экспертной группы.

3.7. Решение Экспертной группы оформляется протоколом, который

подписывают все члены Экспертной группы, принявшие участие. В протоколе отражается следующая информация:

- наименование профессионального конкурса (номинации) Конкурса;
- имена победителей Конкурса в каждом профессиональном конкурсе (номинации).

3.8. По итогам Конкурса Участник получает диплом участника Конкурса.

В профессиональном конкурсе определяются три победителя по каждой компетенции:

I место, II место, III место.

Допускаются следующие компетенции:

- «Повар»;
- «Кондитер»;
- «Пекарь»;
- «Официант».

Профессиональный конкурс состоит из двух частей, перечень профессиональных конкурсов указан в приложении 1 к настоящему Положению.

Допускается определение победителей в следующих номинациях:

- «За индивидуальность, оригинальность и собственный стиль»;
- «За профессионализм в поварском искусстве»;
- «За профессионализм в кондитерском искусстве»;
- «За профессионализм в пекарском искусстве»;
- «За художественное решение в оформлении»;
- «За креативный подход в оформлении блюда (изделия)».

Победители Конкурса награждаются дипломами и призами.

3.9. Итоги конкурса «Лысьвенский кулинар» размещаются в информационно-телекоммуникационной сети Интернет на официальном сайте муниципального образования «Лысьвенский городской округ».

IV. Критерии оценки

4.1. Оценка профессионального конкурса 1 проводится по балльной системе в каждой компетенции, отдельно часть 1 и часть 2 по следующим критериям оценки:

Компетенции «Повар», «Кондитер», «Пекарь»:	Максимальное количество баллов
соответствие представленных блюд и изделий заданной теме	10
органолептические показатели: запах, вкусовые сочетания, сочетание и совместимость продуктов	10
презентация и подача блюда (изделия): визуальное представление изделий, гармония цвета, художественное исполнение, соответствие сервировочной посуды,	10

Компетенции «Повар», «Кондитер», «Пекарь»:	Максимальное количество баллов
композиционное размещение на сервировочной посуде	
мастерство: соблюдение технологии приготовления, уровень сложности, чистота исполнения, грамотная организация рабочего места	10
творческий подход: новизна идеи, оригинальность исполнения	5
сохранение традиций национальной кухни	5
Компетенция «Официант»:	Максимальное количество баллов
Часть 1. «Set – table»: отражение заданной тематики в оформлении стола, меню	25
Часть 1. «Set – table»: правильность сервировки, оригинальность в соответствии с меню	25
Часть 2: оригинальность приемов складывания салфеток, количество приемов	15
Часть 2: скорость и равномерность разлития напитка	10
Часть 2: скорость и точность сервировки стола по заданному меню	20
Часть 2: внешний вид, наличие фирменной одежды	5

4.2. Оценка профессионального конкурса 2 проводится по балльной системе:

Наименование критерия:	Максимальное количество баллов
Соблюдение заданной темы, дизайн, оригинальность, художественный уровень, законченность работы	20
Тонкость и изящество оформления изделия	15
Степень сложности и конструкции изделия	10
Универсальность изделия в целях реализации	5

Перечень профессиональных конкурсов

1. Профессиональный конкурс 1 на тему «Новый год и Рождество».

1.1. Часть 1 «Домашнее задание».

1.1.1. В компетенции – «Повар».

Участник представляет блюдо в банкетном исполнении и десерт на тему «Новый год и Рождество», при очной защите (не более 3 минут). Выбор ингредиентов и подача изделий свободная.

1.1.2. В компетенции – «Кондитер».

Участник представляет торт массой не менее 1500 граммов, оформление на тему «Новый год и Рождество», авторский десерт, при очной защите (не более 3 минут). Выбор ингредиентов и подача изделий свободная.

1.1.3. В компетенции – «Пекарь».

Участник представляет оформленный стол на тему «Новый год и Рождество», при очной защите (не более 3 минут). Требования к оформлению стола: хлебобулочные и/или кондитерские изделия, количество и масса изделий без ограничений. Выбор ингредиентов и подача изделий свободная, наличие столового белья обязательно.

1.1.4. В компетенции – «Официант».

Участник представляет «Set – table» (накрытый стол на тему «Новый год и Рождество»), сервировка на 2 персоны. Сервировка производится до начала Конкурса. При очной защите (не более 3 минут) должны быть раскрыты основные принципы представленного оформления в соответствии с меню. Бланк меню представляется членам Экспертной комиссии.

1.2. Часть 2 «Практика».

1.2.1. В компетенции – «Повар».

Участник готовит салат (закуску) по своему рецепту в количестве 2 порций, продолжительность работы не более 30 минут. Одна порция на экспозицию, вторая в Экспертную группу для дегустации;

1.2.2. В компетенции – «Кондитер».

Участник оформляет 2 мини-десерта (пирожных) с разными вкусами и оформлением в количестве 2 экземпляров. Один экземпляр на экспозицию, второй для Экспертной группы. Продолжительность работы – не более 30 минут. Допускается использование полуфабрикатов.

1.2.3. В компетенции – «Пекарь».

Участник показывает формовку изделий в ассортименте не менее 5 (пяти) видов, допускается использование гастрономических и кондитерских начинок. Для формования изделий организаторами предоставляется 1,5 килограмма

кефирного теста на каждого участника. Продолжительность работы – не более 30 минут.

1.2.4. В компетенции – «Официант».

1.2.4.1. Участник в течение 10 минут должен выполнить как можно больше приемов складывания салфеток для сервировки банкетного стола. Допускается использование не более 3 дополнительных аксессуаров;

1.2.4.2. Участник должен разлить равномерно напиток (емкостью 0,7 литра), без дополнительного разлива по 6 (шести) бокалам.

2. Профессиональный конкурс 2, Класс «Иное», тема свободная.

Участники Класса «Иное» представляют готовые изделия: арт-класс «Карвинг», картины, панно, композиции из специй, чая, кофе, сухариков, зерновых и бобовых культур, соленое тесто и другое.

Приложение 2
к Положению о конкурсе
«Лысьвенский кулинар»

ФОРМА

Начальнику отдела развития
предпринимательства и торговли
управления экономики
администрации города Лысьвы

(Ф.И.О.)

от

(юридическое лицо, индивидуальный
предприниматель)

(адрес местонахождения объекта, заявленного на
конкурс)

контактный телефон:

адрес электронной почты:

**Заявка
на участие в конкурсе «Лысьвенский кулинар»**

Наименование предприятия общественного питания/профильного учебного заведения:

Участники конкурса:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество полностью	Наименование компетенции

Дата _____ Подпись _____ /Ф.И.О./

УТВЕРЖДЕН
постановлением администрации
города Лысьвы
от 19.11.2019 № 2745

СОСТАВ

экспертной группы по проведению конкурса «Лысьвенский кулинар»

- Федосеев
Никита Львович — начальник управления экономики администрации города Лысьвы, председатель экспертной группы
- Оборина
Ирина Ивановна — начальник отдела развития предпринимательства и торговли управления экономики администрации города Лысьвы, заместитель председателя экспертной группы
- Члены экспертной группы:
- Брюханова
Светлана Петровна — эксперт по вопросам общественного питания, кондитер, победитель Всероссийского соревнования по технологии производства хлебобулочных изделий здорового питания; Председатель экспертно-методического совета Международного конкурса «WorldSkills Ural» - 2014 г. в компетенции «Кондитер» (по согласованию)
- Дружинина
Виктория Анатольевна — директор ЧОУ ДПО «УЦПК» (по согласованию)
- Гасымова
Ольга Фанисовна — эксперт по вопросам общественного питания, победитель конкурса «Лысьвенский кулинар» - 2018 г. в компетенции «Пекарь-кондитер», призер конкурсной программы в командных соревнованиях «Пермская кухня-2018» по конкурсу «Отборочные соревнования по классу R «Chrf a la Russe» (по согласованию)
- Заколоткин
Андрей Викторович — эксперт по вопросам общественного питания, победитель конкурса «Лысьвенский кулинар» - 2018 г. в компетенции «Повар», призер конкурсной программы в командных соревнованиях «Пермская кухня-2018» по конкурсу «Отборочные соревнования по классу R «Chrf a la Russe» (по согласованию)
- Шулятьева
Галина Николаевна — эксперт по вопросам общественного питания, ветеран торговли и общественного питания (по согласованию)
- Шуплецова
Лариса Юрьевна — мастер производственного обучения ГБПОУ «Лысьвенский политехнический колледж» (по согласованию)