

Утверждено постановлением
Администрации Одинцовского
муниципального района
от _____ № _____

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении конкурсов

«Лучшее новогоднее блюдо от шеф повара»,
«Лучший новогодний сладкий стол (Candy bar)»,
«Лучший бармен по флейрингу»,
«Лучший мастер – класс «Карвинг в кулинарии»,
среди предприятий общественного питания, расположенных на территории
Одинцовского муниципального района

1. Общие сведения.

1.1. Основной задачей конкурсов является создание открытой профессиональной площадки для представителей индустрии ресторанного сервиса для обмена опытом и организации эффективного взаимодействия всех заинтересованных сторон по поиску лучших решений для создания благоприятных условий развития ресторанного бизнеса.

1.2. В конкурсах принимают участие предприятия общественного питания, расположенные на территории Одинцовского муниципального района изъявившие желание участвовать в конкурсах.

2. Порядок организации и условия проведения конкурсов.

2.1. Для организации и проведения конкурсов формируется конкурсная комиссия, состав которой утверждается настоящим постановлением.

2.2. Конкурсная комиссия:

- рассматривает представления на участие в конкурсах;
- осуществляет свою работу непосредственно по месту проведения конкурсов среди предприятия общественного питания, расположенных на территории Одинцовского муниципального района;
- определяет победителей в конкурсах;
- принимает решения открытым голосованием.

2.3. Конкурсная документация содержит:

- заявку на участие в конкурсах (приложение № 1,2);
- критерии оценки (приложение № 3,4,5,6).

2.4. Участие в конкурсе оформляется заявкой установленной формы, скрепляется печатью предприятия и подписью руководителя. Срок подачи представлений в отдел координации в сфере потребительского рынка и услуг

Управления развития потребительского рынка и услуг Администрации Одинцовского муниципального района с 15 ноября по 1 декабря 2017 года.

2.5. Победителями признаются участники конкурсов, набравшие наибольшее количество баллов. В случае равенства количества баллов у нескольких участников Конкурса, победитель определяется путем проведения открытого голосования всех членов Комиссии.

2.6. Решение Комиссии принимаются простым большинством голосов присутствующих на заседании ее членов. При голосовании каждый член Комиссии имеет один голос. В случае равенства голосов, председатель Комиссии имеет право решающего голоса.

3. Награждение победителей.

3.1. Победители конкурсов награждаются дипломами с присуждением 1, 2 и 3 места в каждом конкурсе, подарками, а также все участники награждаются благодарственными письмами.

3.2. Награждение победителей состоится на торжественном мероприятии 15 декабря 2017 года, которое включает в себя:

- церемонию награждения победителей Конкурсов;
- концертную программу и мастер-классы.

Заместитель руководителя Администрации

П.В. Кондрацкий

Приложение № 1
к положению о проведении конкурсов
«Лучшее новогоднее блюдо от шефа повара»,
«Лучший новогодний сладкий стол (Candy bar)»,
«Лучший бармен по флейрингу»,
«Лучший мастер – класс «Карвинг в кулинарии»
среди предприятий общественного питания,
расположенных на территории Одинцовского
муниципального района

Заявка

на участие в конкурсах
«Лучшее новогоднее блюдо от шеф повара» и
«Лучший новогодний сладкий стол (Candy bar)»,
«Лучший мастер – класс «Карвинг в кулинарии»

1. Наименование предприятия общественного питания _____

2. Местонахождение предприятия общественного питания _____

3. Название конкурса _____

4. Руководитель предприятия общественного питания (Ф.И.О.), телефон _____

Руководитель предприятия
М.П.
(подпись)

Срок подачи представления с 15 ноября до 01 декабря 2017 г.

* Блюда готовятся на базе стационарного объекта общественного питания, оформляются в момент проведения Конкурсов.

* Для сервировки и оформления участниками используются собственные продукты, оборудование, столовые приборы, посуда, элементы оформления, скатерти.

Приложение № 2
к положению о проведении конкурсов
«Лучшее новогоднее блюдо от шефа повара»,
«Лучший новогодний сладкий стол (Candy bar)»,
«Лучший бармен по флейрингу»,
«Лучший мастер – класс «Карвинг в кулинарии»
среди предприятий общественного питания,
расположенных на территории Одинцовского
муниципального района

Заявка
на участие в конкурсе
«Лучший бармен по флейрингу»

1. Наименование конкурса

2. Фамилия, имя, отчество

3. Телефон, E-mail

4. Дата

рождения _____

4. Образование

5. Место работы (название заведения)

6. Профессиональная подготовка (образовательное учреждение, курсы)

7. Стаж работы по данной профессии

8. Название авторского

коктейля _____

Руководитель предприятия

М.П.

(подпись)

Срок подачи представления с 15 ноября до 01 декабря 2017 г.

- все участники должны выступить со своей подготовленной программой, в ходе которой необходимо продемонстрировать хорошо отработанную технику жонглирования, оригинальных фишек, связок, трюков, технику рабочего флейринга, элементы шоу, интерактива и профессионализм приготовления **коктейля**.
- внимание обращается на внешний вид, образ, соответствие музыки и целостности всего выступления, эмоциональное состояние участника, вовлечение публики и ее реакция на шоу.

- время, отведенное на выступление и приготовление коктейля - **7.00 минут**.
- конкурсант обязан предоставить организаторам музыкальный трек, под который будет выступать, записанный на флешке. Продолжительность трека не должна превышать 7 минут (*рекомендуется иметь две копии записи на разных носителях*).
- конкурсант обязан принести с собой рабочие бутылки, необходимый барный инвентарь, посуду, ингредиенты для приготовления коктейля.
- во время выступления необходимо: приготовить **1 (один)** заданный микс-дринк.
- жонглирование пустыми, не достаточно наполненными или закрытыми бутылками не оценивается. Минимальное количество жидкости в бутылке - **15 мл**. Перед выступлением судья проверит наполненность бутылок.
- время презентации напитка перед подачей– 5 минут.

Приложение № 3
к положению о проведении конкурсов
«Лучшее новогоднее блюдо от шефа повара»,
«Лучший новогодний сладкий стол (Candy bar)»,
«Лучший бармен по флейрингу»,
«Лучший мастер – класс «Карвинг в кулинарии»
среди предприятий общественного питания,
расположенных на территории Одинцовского
муниципального района

Критерии оценки конкурса «Лучшее новогоднее блюдо от шефа повара»

| № п.п. | Критерии оценки | Наибольшее количество баллов |
|-----------|--|------------------------------------|
| 1. | Оригинальность концепции и её воплощение: | 75 |
| | - время оформления блюда 10 минут | 10 |
| | - эстетичность, высокохудожественное оформление | 10 |
| | - вкусовые качества | 10 |
| | - оригинальность замысла изделия | 10 |
| | - применение современных технологий в приготовлении, оформлении и подаче блюда | 5 |
| | - художественный замысел | 5 |
| | - оригинальное решение композиции | 5 |
| | - качество работы | 5 |
| | - соответствие тематики | 5 |
| | - сочетаемость напитка и подаваемого блюда | 5 |
| | - презентация изделия (история происхождения блюда, творческий подход). Время представления - 7 минут. | 5 |
| | ИТОГ: | Баллов |

Приложение № 4
к положению о проведении конкурсов
«Лучшее новогоднее блюдо от шефа повара»,
«Лучший новогодний сладкий стол (Candy bar)»,
«Лучший бармен по флейрингу»,
«Лучший мастер – класс «Карвинг в кулинарии»
среди предприятий общественного питания,
расположенных на территории Одинцовского
муниципального района

Критерии оценки конкурса
«Лучший новогодний сладкий стол (Candy bar)»

| № п.п. | Критерии оценки | Наибольшее количество баллов |
|--------|---|------------------------------|
| 1. | Оригинальность концепции и её воплощение: | 60 |
| | - время оформления сладкого стола (Candy bar) – 45 минут. | 5 |
| | - ассортимент Candy bara | 10 |
| | - оригинальность замысла | 5 |
| | - единство стиля | 5 |
| | - вкусовые качества | 10 |
| | - дизайн стола | 10 |
| | - соответствие тематики | 5 |
| | - презентация Candy bara. Время представления (7 минут). | 10 |
| | ИТОГ: | Баллов |

Приложение № 5
к положению о проведении конкурсов
«Лучшее новогоднее блюдо от шефа повара»,
«Лучший новогодний сладкий стол (Candy bar)»,
«Лучший бармен по флейрингу»,
«Лучший мастер – класс «Карвинг в кулинарии»
среди предприятий общественного питания,
расположенных на территории Одинцовского
муниципального района

Критерии оценки конкурса «Лучший бармен по флейрингу»

| № п.п. | Критерии оценки | Наибольшее количество баллов |
|--------------|---|------------------------------------|
| 1. | Оригинальность концепции и её воплощение: | 65 |
| БОНУС | | |
| | - время приготовления коктейля 7 минут | 5 |
| | - внешний вид бармена | 10 |
| | - организация рабочего места | 5 |
| | - использование элементов флейринга (жонглирование шейкером, бутылками, посудой) | 10 |
| | - соблюдение порядка и правил смешивания | 10 |
| | - сложность трюков | 5 |
| | - оригинальность коктейля и креативность подачи | 5 |
| | - оформление и украшение бокала | 5 |
| | - презентация напитков перед подачей. Время представления напитка (5 минут). | 10 |
| ИТОГ: | | Баллов |
| ШТРАФ | | |
| | Падение шейкера, бутылки, посуды | 5 |
| | Количество проливов | 1,2,3,4 |
| | Неохлаждение инвентаря, посуды | 3 |
| | Рабочее место не убрано | 3 |
| ИТОГ: | | Баллов |

Приложение № 6
к положению о проведении конкурсов
«Лучшее новогоднее блюдо от шефа повара»,
«Лучший новогодний сладкий стол (Candy bar)»,
«Лучший бармен по флейрингу»,
«Лучший мастер – класс «Карвинг в кулинарии»
среди предприятий общественного питания,
расположенных на территории Одинцовского
муниципального района

Критерии оценки конкурса
«Лучший мастер – класс «Карвинг в кулинарии»

| № п.п. | Критерии оценки | Наибольшее количество баллов |
|--------|---|------------------------------|
| 1. | Оригинальность концепции и её воплощение: | 45 |
| | - время исполнения 20 минут | 5 |
| | - разнообразие формы нарезки фигур (животные, птицы, цветы) | 10 |
| | - качество исполнения работы (тонкость, изящество) | 10 |
| | - оригинальность выполнения | 10 |
| | - профессионализм (чистота работы, организация рабочего места) | 5 |
| | - презентация изделия. Время представления изделия (5 минут). | 5 |
| | ИТОГ: | Баллов |