**ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА**

 **«ПОЕДИНОК ШЕФ-ПОВАРОВ УГЛИЧА»**

1. **Общие положения**
	1. Настоящее положение определяет порядок проведения кулинарного конкурса "Поединок шеф-поваров Углича" (далее - кулинарный конкурс), проводимого в рамках проекта муниципального учреждения "Туристский Информационный центр "Углич" Угличского муниципального района (далее МУ ТИЦ "УГЛИЧ" УМР) «Углич со вкусом» и празднования Дня Золотого Кольца.
	2. Цели конкурса – продвижение продуктов местного производства, создание/мотивация к созданию гастрономических специалитетов на основе Угличских продуктов в рамках проекта «Углич со вкусом», продвижение маршрута «Золотое Кольцо», повышение интереса к блюдам местной кухни.
	3. Организатор кулинарного конкурса - МУ ТИЦ "УГЛИЧ" УМР
	4. Организатор утверждает состав жюри кулинарного конкурса, разрабатывает критерии оценки для кулинарного конкурса; разрабатывает и утверждает протокол подведения итогов конкурса (Приложение 1) и осуществляет подсчет итогов по оценочным листам от каждого члена жюри, а также готовит итоговый протокол с итогами кулинарного конкурса.
	5. Задачей проведения конкурса является определение победителя конкурса "Поединок шеф-поваров" и лучшего блюда, приготовленного из местных продуктов, гармонично сочетающего подачу и презентацию, в соответствии с критериями оценки.
	6. Участниками кулинарного конкурса являются шеф-повара (независимо от пола) – представители кафе и ресторанов г. Углича.
	7. Направляющая организация назначает лиц, участвующих в кулинарном конкурсе, несет ответственность за обеспечение их явки для участия в конкурсе, за соблюдение участниками техники безопасности при приготовлении блюд и мер безопасного поведения во время проведения конкурса.
	8. Организацию и судейство кулинарного конкурса обеспечивает МУ ТИЦ «УГЛИЧ» УМР.
2. **Дата и время проведения кулинарного конкурса**

 2.1 Кулинарный конкурс проводится 15 ноября 2018 г. с 15.00 по 18.00 по адресу: г. Углич, ул. Ярославская, д.15, кулинарная студия «Гараж».

1. **Призовые места кулинарного конкурса**

 3.1 Учредителем призов для победителей кулинарного конкурса является МУ ТИЦ «УГЛИЧ» УМР.

1. **Порядок проведения кулинарного конкурса**

4.1 Участники кулинарного конкурса выступят на специально оборудованной площадке группами не больше трех человек.

4.2 Список предоставляемого оборудования прилагается (Приложение 2). Участник или направляющая организация самостоятельно обеспечивает себя кухонным инвентарём и посудой, необходимым для приготовления и презентации конкурсного блюда.

4.3 Для приготовления блюда участникам будут предоставлены продукты местного производства, из которого они должны будут приготовить не более двух блюд (продукция ОАО «Угличская птицефабрика», компании «АгриВолга», ООО «СПК "Угличский" (производство шампиньонов). Участник или направляющая организация самостоятельно обеспечивает себя продуктами, не входящими в список, но необходимыми для приготовления конкурсного блюда.

4.4 Участникам необходимо заранее предоставить организаторам список продуктов для конкурсных блюд.

4.5 Необходимые для приготовления конкурсного блюда продукты будут предоставлены участникам заранее для создания заготовок. Основной процесс приготовления должен осуществляться на глазах зрителей и жюри.

4.6 Конкурсные блюда необходимо оригинально презентовать. Презентация блюда включает название, рассказ о блюде, подчёркивающий способ приготовления, свойства использованных продуктов. Регламент выступления для защиты приготовленных блюд – до 5 минут на каждую команду.

4.7 Критерии оценки конкурсных блюд:

* **соблюдение санитарно-гигиенических требований:** процесс приготовленияконкурсных блюд должен происходить при соблюдении санитарно-гигиенических требований: убранные волосы, наличие специальной одежды или фартука, работа в перчатках, раздельные разделочные доски для различных видов продуктов). Содержание рабочего места в чистоте, Уборка рабочего места после окончаний конкурса. Максимальная оценка 5 баллов.
* **выполнение условий конкурса** -все блюда в обязательном порядке должны бытьприготовлены из продуктов местного производства. Участники команды используют собственную посуду и поварскую инвентарь. Максимальная оценка 5 баллов.
* **время приготовления конкурсных блюд** не более 20 минут и презентация 5 минут. Максимальная оценка 5 баллов.
* **органолептические показатели:** вкусовые качества конкурсного блюда(совместимость и сочетание продуктов, соответствие вкуса внешнему виду). Максимальная оценка - 5 баллов.
* **подача конкурсных блюд:** эстетичность подачи и художественное исполнениеконкурсных блюд, выбор сервировочной посуды, уровень сложности блюда. Максимальная оценка 5 баллов.
* **защита/презентация конкурсных блюд**: оригинальность и творческий подход при защите конкурсных работ, оригинальность авторской идеи, соответствие тематике защиты приготовленным конкурсным блюдам. Максимальное количество баллов - 5 баллов.

Протокол

4.8 Силами организаторов будет обеспечена фото и видеосъемка. Фото и видеоматериалы могут быть использованы оргкомитетом.

4.9 По итогам конкурса организаторы обязуются освещать информацию о шеф-поваре-победителе и о приготовленном им во время конкурса блюде (на сайте, в социальных сетях, в офисе МУ ТИЦ «УГЛИЧ» УМР, специализированной рассылке ).

1. **Подведение итогов и награждение**

5.1 Судейство кулинарного конкурса осуществляется жюри, состав которого определяет оргкомитет конкурса. В состав жюри входят 4 независимых эксперта.

5.2 Победители кулинарного конкурса определяются по количеству набранных балов по всем оценочным критериям.

5.3 Результаты конкурса заносятся в оценочный лист, именной для каждого члена жюри, а затем заносятся в протокол подведения итогов и итоговый протокол, который передается оргкомитету для определения победителя конкурса в общекомандном зачете.

5.4 Победителю вручаются специальный приз и диплом победителя. Участникам, не занявшим призовое место, вручается диплом участника.

5.5 Информация об итогах конкурса будет опубликована на сайте МУ ТИЦ «УГЛИЧ» УМР.

**Приложение 1**

**ПРОТОКОЛ ПОДВЕДЕНИЯ ИТОГОВ КОНКУРСА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии оценки | Балл | Комментарии |
| **Соблюдение санитарно-гигиенических требований** процесс приготовленияконкурсных блюд должен происходить при соблюдении санитарно-гигиенических требований: убранные волосы, наличие специальной одежды или фартука, работа в перчатках, раздельные разделочные доски для различных видов продуктов. |  |  |
| **выполнение условий конкурса** -все блюда в обязательном порядке должны бытьприготовлены из продуктов местного производства. |  |  |
| **время приготовления конкурсных блюд** не более 20 минут и презентация 5 минут |  |  |
| **органолептические показатели:** вкусовые качества конкурсного блюда(совместимость и сочетание продуктов, соответствие вкуса внешнему виду) |  |  |
| **подача конкурсных блюд:** эстетичность подачи и художественное исполнениеконкурсных блюд, выбор сервировочной посуды, уровень сложности блюда |  |  |
| **защита/презентация конкурсных блюд**: оригинальность и творческий подход при защите конкурсных работ, оригинальность авторской идеи, соответствие тематике защиты приготовленным конкурсным блюдам |  |  |

Максимальная оценка 5 баллов.

**Приложение 2**

**СПИСОК ОБОРУДОВАНИЯ В КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ «ГАРАЖ»**

Кухня :

- 2 рабочие зоны,

-1 индукционная плита,

- 1 раковина, 2 холодильника,

- 1 духовой шкаф,

- 1 электрический гриль,

- 1 ручной блендер,

- 1 мультирезка,

- 1 электрочайник,

- 1 кофеварка,

- 1 ледогенератор.

Уличный мангал.