

**СОГЛАСОВАНО**  
Начальник отдела Экономики  
управления Экономики и  
Собственности администрации  
Партизанского городского округа  
\_\_\_\_\_ В.Ф. Шелепова

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МАУК  
«Городской Дворец культуры»  
\_\_\_\_\_ А.П. Саратов

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**I городского конкурса кулинарного мастерства**  
**«Кулинарный поединок»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Настоящее Положение определяет порядок проведения I городского конкурса-дегустации кулинарного мастерства «Кулинарный поединок» (далее конкурс) среди поваров предприятий общественного питания Партизанского городского округа и непрофессиональных поваров, людей, любящих готовить. Организатором конкурса является Городской Дворец культуры при поддержке Отдела экономики управления экономики и собственности администрации ПГО.

**2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА**

Конкурс проводится в рамках празднования Международного Дня повара, с целью повышения профессионального мастерства и развития творческой инициативы работников общественного питания и поваров-любителей, распространения и внедрения передового опыта работы, повышения качества предоставляемых услуг общественного питания населению города, пропаганды кулинарного искусства.

**3. УЧАСТНИКИ КОНКУРСА**

В конкурсе имеют право принимать участие профессиональные повара предприятий общественного питания и повара-любители Партизанского городского округа. Для участия в конкурсе необходимо не позднее 05 октября 2018 года предоставить Анкету-заявку участника (Приложение 1 - форма заявки) в МАУК ГДК. Участники должны иметь медицинскую книжку.

**4. ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

Дата проведения конкурса **19 октября 2018 г. в 18:00 ч.**  
Место проведения: г. Партизанск, ул. Ленинская, 26 (МАУК ГДК г. Партизанска).

**5. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

5.1. Для участия в Конкурсе необходимо подать Заявку на участие до 12 октября 2018 г. По адресу: г. Партизанск, ул. Ленинская, 26, каб. 4, а также на электронный адрес: [maukgdk@gmail.com](mailto:maukgdk@gmail.com)

Конкурс проходит по номинациям:

- Профессионал;
- Повар-любитель;

**Конкурсные задания:**

- 1) Конкурс «Фирменное блюдо»

*Это блюдо является Визитной карточкой конкурsanта.*

*Блюдо готовится заранее, участники представляют на дегустацию блюдо под регистрационным номером, рецепт блюда и творческую записку к блюду (песня, танец, инсценировка, стихотворение и т.п.). Допускается группа поддержки до трёх человек.*

## 2) Конкурс «Блюдо дня»

*Приготовление салата «Цезарь».*

*Готовится из продуктов конкурсантов, во время проведения конкурса. Время приготовления – 20 мин. Продукты, требующие дополнительной горячей обработки, подготавливаются заранее. По мере выполнения конкурсного задания, участники представляют на дегустацию блюдо под регистрационным номером членам комиссии. Оценки Народного жюри суммируются с оценками Профессионального Жюри. Участники должны иметь рецептуры блюд.*

## 3) Конкурс «Черный ящик»

*В «черном ящике» находятся одинаковые наборы продуктов, по количеству конкурсантов. Необходимо, за отведенное время (30 мин.) приготовить блюдо и предоставить его на оценку жюри.*

### 5.2. Критерии оценки выполнения практического задания:

- внешний вид участника;
- органолептическая оценка блюда;
- оформление блюд;
- соблюдение технологических и санитарных требований;

5.3. Блюда подаются и демонстрируются на посуде участника. В работе используются собственные: инструментальный, малоёмкие электрические и механические приборы, специи.

По согласованию с организаторами конкурса, участник конкурса может предварительно ознакомиться с рабочим местом.

## **6. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА И ПООЩРЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ**

Оценку мастерства поваров осуществляет Комиссия, состоящая из Жюри конкурса и Народного жюри конкурса.

6.1. Победителями признаются участники, получившие наибольшее количество баллов. Оценку профессионального мастерства осуществляет Конкурсная комиссия.

6.3. По каждой номинации выявляется один победитель по сумме набранных баллов с вручением диплома победителя и ценных подарков. Участники конкурса награждаются Дипломами участников.

6.4. Конкурсная комиссия может утверждать специальные призы.

6.5. Информация о результатах и победителях конкурса освещается в средствах массовой информации и на сайте МАУК ГДК.

