

ПОЛОЖЕНИЕ КУЗБАССКОГО КОНКУРСА КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА «Грани вкуса и мастерства».

I. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Конкурс профессионального мастерства «Грани вкуса и мастерства» (в дальнейшем «Конкурс») проводится среди кондитеров Кемеровской области-Кузбасса.

1.2. Настоящее Положение определяет цели и задачи Конкурса, условия участия и общие требования к участникам и конкурсным работам, условия подачи и форму заявки, конкурсные задания, состав жюри, критерии судейства участников, процедуру награждения победителей.

1.3. Организаторы Конкурса: Министерство сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Кузбасса, Управление потребительского рынка и развития предпринимательства администрации г. Новокузнецка, ООО «Кузбасская ярмарка».

1.4. Дата проведения конкурса: 25 октября 2023 года.

1.5. Место проведения: Выставочная компания «Кузбасская ярмарка». Новокузнецк, ул. Автотранспортная, 51

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Конкурс проводится с целью популяризации профессии кондитера и формирование современной культуры производства кондитерских изделий.

2.2. Проведение Конкурса направлено на решение следующих задач:

- повышение профессионального мастерства;
- обмен опытом.

III. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

3.1. Участвовать в Конкурсе могут кондитеры предприятий пищевой промышленности и общественного питания любой формы собственности, учащиеся учреждений профессионального образования, самозанятые (далее – участники Конкурса).

Регистрационный взнос за 1 участника – 2000 руб., включает: расходы на потребление электроэнергии и воды, организацию рабочего места, изготовление дипломов, призов, работу комиссии. Учащиеся учреждений профессионального образования регистрационный взнос не оплачивают.

3.2. Участники Конкурса обязаны иметь:

- личную медицинскую книжку, санитарную одежду, в том числе перчатки, фартук, сменную обувь, бейдж с указанием ФИО;
- инвентарь, скатерти, тарелки и блюда для подачи кондитерских изделий и десертов;
- продукты для выполнения и оформления кондитерских изделий.

3.3. Во время Конкурса участникам разрешается пользоваться собственным нестандартным инвентарем и малогабаритным оборудованием (ножи, выемки, кондитерские наконечники, блендер, миксер, мини взбивальная машина и др.).

3.4. Участники Конкурса работают с полуфабрикатами и несут ответственность за их свежесть и качество.

3.5. Участники Конкурса в отведенное время на глазах у комиссии и зрителей собирают из подготовленных заранее бисквитных, песочных, заварных, воздушных полуфабрикатов, а также креме, сиропе, начинке, желе, покрытии и декоре согласно заданию №1 торт или десерт.

3.5. Участникам предоставляется оборудованное место: 2 рабочих стола, 1 стол для презентации изделий, электропитание 220В до 3 кВт, холодильник, раковина.

IV. УСЛОВИЯ ПОДАЧИ ЗАЯВОК

Заявки принимаются до 16 октября 2023 г. по e-mail: expo@kuzbass-fair.ru в соответствии с формой заявки - Приложение №1 к настоящему Положению.

V. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

5.1. Задание №1 «Торт и Десерт».

Участникам Конкурса необходимо оформить один торт – конкурсный экспонат весом не более 3 кг и дегустационный экспонат для конкурсной комиссии – не более 1 кг (дегустационные образцы привозятся готовые).

Участники Конкурса выбирают по своему усмотрению форму, ингредиенты и оформление торта. В состав изделия должны входить только пищевые ингредиенты, запрещается использовать непищевые вспомогательные сырьё и материалы. Торт должен украшаться только вручную. Украшения могут выполняться из карамели, пастилы и других подходящих материалов, разрешенных к использованию в пищевых целях.

Участникам Конкурса необходимо оформить десерт в 3-х идентичных экземплярах весом от 75 до 125 гр. каждый, один десерт - конкурсный экспонат, два - дегустационные экспонаты для конкурсной комиссии. Участники Конкурса выбирают по своему усмотрению форму, ингредиенты и оформление десерта, десерт украшается вручную.

5.2. Задание № 2 «Арт-класс» (домашнее задание).

Участникам Конкурса необходимо представить готовое изделие - композицию или изделие в виде художественной скульптуры из пищевых продуктов на свободную тему.

По выбору конкурсанта работа выполняется в виде: художественного изделия из шоколада, карамели, марципана, сахарных цветов – пастилажа. Размер композиции должен быть не менее 20 см в высоту.

Все материалы, используемые в конкурсных изделиях, должны быть съедобными. Не разрешается использовать клеевой карандаш, непищевые клеи, непищевые красители и непищевые каркасы.

5.3. На выполнение конкурсных заданий, участникам отводится 1 час 40 мин.

5.4. Технологическая документация на изделия первого и второго заданий Конкурса должна быть подготовлена Участниками Конкурса заранее и представлена на Конкурсе по требованию членов комиссии.

VI. ПОРЯДОК И РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

10.30 – регистрация участников и подготовка участниками своих рабочих мест (Выставочный комплекс «Кузбасская ярмарка», г. Новокузнецк, ул. Автотранспортная, 51, Павильон №1 – конкурсная зона)

12.00 – открытие конкурса

12.10-13.50 – выполнение заданий конкурса

13.50-14.10 - уборка рабочего места и оформление презентационного стола

14.10-15.00 – работа конкурсной комиссии

15.30 – подведение итогов, награждение

VII. СОСТАВ КОНКУРСНОЙ КОМИССИИ

1. представитель Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Кузбасса;
2. представитель Управления потребительского рынка и развития предпринимательства администрации г. Новокузнецка

3. представитель управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области г. Новокузнецка;
4. представитель Государственного регионального центра стандартизации, метрологии и испытаний в Кемеровской области-Кузбассе.
5. представитель ООО «Кузбасская ярмарка».

VIII. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

8.1. Победители Конкурса определяются по количеству набранных баллов, выставленных в оценочных протоколах членами комиссии. Конкурсные задания оцениваются по 10-бальной системе. Члены комиссии во время выполнения конкурсных заданий не дают консультаций и не делают замечаний участникам Конкурса.

8.2 Параметры оценки **Задания №1 «Торт и Десерт»:**

- внешний вид (форма, поверхность, цвет);
- вкус;
- оригинальность и фантазия;
- мастерство исполнения и изящность оформления;
- подача (сервировка);

8.3 Параметры оценки **Задания №2 «Арт-класс»:**

- внешний вид и композиционное решение;
- изящность в оформлении;
- оригинальность и фантазия;
- художественное мастерство;
- подача (сервировка);

IX. НАГРАЖДЕНИЕ УЧАСТНИКОВ И ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

9.1. Конкурсанты, занявшие I, II и III место награждаются медалями и дипломами, остальные участники награждаются благодарственными письмами.

9.2. Предусмотрены дипломы в следующих номинациях:

- «За оригинальность вкуса»;
- «За оригинальность композиционного решения»;
- «Самому молодому участнику»;

Организаторы оставляют за собой право учреждения дополнительных номинаций.

9.3. Победитель и Участники Конкурса могут использовать в рекламных целях факт получения наград и участия в Конкурсе.

9.4. Материалы по итогам Конкурса (информация о лауреатах и дипломантах, итоговый пресс-релиз) размещаются на в социальных сетях и на сайтах организаторов: Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Кузбасса, администрации г. Новокузнецка, ООО «Кузбасская ярмарка».