



usta
group



Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области

Министерство агропромышленного комплекса и потребительского
рынка Свердловской области

Комитет по товарному рынку Администрации города Екатеринбурга

Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области

Ассоциация учреждений по развитию профессионального образования
Свердловской области

Группа компаний USTA Group

ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»

Большакова ул., д. 65, Екатеринбург, 620142

тел./факс (343) 257-55-00

E-mail: etetspo@gmail.com

www.ektec.ru



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

В.В.Протасов В.В.Протасов

«16» сентября 2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении VIII Международного фестиваля

«Мастерство, творчество, поиск молодых

в кулинарном искусстве»

(Ural Professional Cooking Cup)

для работающей молодежи в предприятиях общественного питания,
студентов обучающихся в профессиональных образовательных
организациях, по специальностям 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»,

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»,

43.01.09 «Повар-кондитер»,

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение регламентирует порядок проведения VIII Международного фестиваля «Мастерство, творчество, поиск молодых в кулинарном искусстве». Мероприятие проводится при поддержке Комитета по Товарному рынку Администрации г. Екатеринбурга и Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области.

1.2 Цель фестиваля: профессиональное и творческое развитие студентов образовательных учреждений учащихся общеобразовательных школ; создание единой информационной среды, укрепление международных контактов между образовательными организациями и предприятиями общественного питания.

1.3 Тематическая направленность фестиваля «Театр вкуса»

В рамках фестиваля будет организована работа по 7-и номинациям:

- «Праздничное меню в театральном буфете»;
- «Театральные декорации»;
- «Жюльен театральный»;
- «Вишневый сад» (для преподавателей и мастеров производственного обучения образовательных организаций);
- «Театральный бенефис» (для специалистов предприятий общественного питания);
- «Ресторанный перформанс» (для студентов СПО);
- «Театр со вкусом» (защита проектов, все желающие).

1.4 Фестиваль проводится 17 октября 2019 года.

Организационный взнос за участие в каждой номинации составляет:
за участника (команду) – 1000 руб.;
за сопровождающего (однократно) – 500 руб.;
за участника номинации «Вишневый сад» – 250 руб.

В организационный взнос входит печатная продукция (грамоты, дипломы), подарки, сырье для проведения отдельных видов мастер-классов, участие в мастер-классах.

1.5 Программа фестиваля (**Приложение 4**) предусматривает тематические семинары, мастер-классы от членов Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области. Участие в данных мероприятиях бесплатное.

2. Участники фестиваля

2.1 В фестивале могут принять участие обучающиеся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС)



и среднего профессионального образования (СПО), преподаватели и мастера производственного обучения, учащиеся общеобразовательных школ, а так же специалисты предприятий общественного питания.

3. Порядок проведения фестиваля

3.1 «Екатеринбургский торгово-экономический техникум» настоящим положением определяет состав Оргкомитета фестиваля и рассылает уведомления с условиями проведения фестиваля руководителям образовательных учреждений.

3.2 В задачи Оргкомитета входят:

- разработка порядка проведения фестиваля, согласование и утверждение базовых документов;
- регистрация заявок на участие;
- согласование количества и состав приглашенных;
- подготовка протоколов, дипломов и призов для победителей;
- организация награждения победителей.

3.3 Заявка на участие (**Приложение 1**) в фестивале должна быть прислана не позднее **11.10.2019** по факсу: 8(343) 257-55-00, эл. почте: 2575501@mail.ru.

Обращаем внимание на то, что количество мест в номинации «Жюльен театральный» ограничено и составляет 20 мест.

Контактные лица:

Гордеева Наталия Сергеевна тел. +7 904 54 31 154 (по организационным вопросам);

Новосёлова Татьяна Геннадьевна +7 912 66 80 251(номинация «Театральные декорации»);

Макеева Елена Николаевна – 8 952 730 85 25 (номинация «Ресторанный перфоманс»);

Хомутова Марина Михайловна +7 900 201 98 71 (номинация «Театр со вкусом»);

Никитина Ольга Васильевна +7 912 212 19 12 (по договорам и оплате взносов).

При необходимости предоставляется общежитие.

3.4 Оценку работ участников конкурсов по номинациям проводит жюри, которое формируется из ведущих экспертов международного уровня и специалистов предприятий общественного питания. Окончательный состав жюри уточняется оргкомитетом фестиваля, не позднее, чем за неделю до его проведения.



3.5 В обязанности жюри входит:

- утверждение регламента работы фестиваля;
- установление критериев оценки работ участников фестиваля по каждому конкурсу;
- оценка работ участников конкурсов путем выставления баллов в рабочие протоколы каждым членом жюри;
- обсуждение результатов и составление итогового протокола;
- оглашение результатов конкурсов.

4. Требования к номинациям

4.1 Номинация «Праздничное меню в театральном буфете»

4.1.1 Участники номинации – студенты профессиональных образовательных организаций (индивидуальное или командное участие).

4.1.2 Участник готовит заранее и выставляет три блюда из меню театрального буфета:

- два вида холодной закуски, минимум по 5 штук каждой по заявленной тематике;
- один вид десерта, минимум 3 порции каждого по заявленной тематике.

Для демонстрации необходимо представить табличку с указанием названия блюда, Ф.И.О. автора и/или исполнителей, названия учебного заведения, города.

Участники презентуют театральное меню. Время презентации 5 минут.

4.1.3 Все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

4.1.4 Все необходимые атрибуты декора стола (скатерти, соусники и т. д.) участники обеспечивают самостоятельно.

4.1.5 Участник должен иметь спецодежду, бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

4.1.6 Организаторы для выполнения задания предоставляют один стол на образовательное учреждение (размер стола 800х1200 мм). По желанию участники конкурса могут использовать свои столы.

4.2 Номинация «Театральные декорации»



4.2.1 Участники номинации – студенты профессиональных образовательных организаций (индивидуальное или командное участие).

4.2.2 Участники заранее готовят и выставляют работы, выполненные в виде картин, панно, художественных композиций из овощей и фруктов (карвинг), работ из соленого теста.

4.2.3 В композициях из пищевых продуктов могут быть использованы различные съедобные материалы: семена, крупы, специи, в том числе соль, яичная скорлупа. В данной номинации также можно представить композиции, выполненные из шоколада, карамели, марципана, и др.

4.2.4 Для демонстрации необходимо представить табличку с указанием названия блюда, Ф.И.О. автора и/или исполнителей, названия учебного заведения, города.

Участники презентуют работу. Время презентации 3-5 минут.

4.2.5 Все необходимые атрибуты декора стола, скатерти участники обеспечивают самостоятельно.

4.2.6 Участник должен иметь бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

4.2.7 Организаторы для выполнения задания предоставляют один стол на образовательное учреждение (размер стола 800х1200 мм). По желанию участники конкурса могут использовать свои столы.

4.3 Номинация «Жюльен театральный»

4.3.1 Участники номинации – студенты профессиональных образовательных организаций (только индивидуальное участие). Участникам конкурса предоставляется площадка, оснащенная необходимым технологическим, холодильным и весоизмерительным оборудованием.

4.3.2 Участники готовят в течение 50 минут две порции горячей закуски (жюльен), используя современные тенденции в приготовлении и подаче.

Одна порция закуски выставляется на экспозицию, одна в жюри для дегустации.

Продукты и посуду для подачи горячей закуски участники используют свои. Допускается использование полуфабрикатов и готовых соусов.

На подготовку рабочей зоны выделяется 10 минут.

На уборку рабочей зоны выделяется 10 минут.

4.3.4 Все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.



4.3.5 Во время выполнения конкурсного задания жюри оценивает соблюдение санитарно-гигиенических правил, технологический процесс приготовления, температурный режим подачи, выход блюда и органолептические показатели качества.

4.3.6 Для демонстрации необходимо представить табличку с указанием названия блюда, Ф.И.О. автора, названия учебного заведения, города.

Участники презентуют приготовленные блюда. Время презентации 3-5 минут.

4.3.7 Участники должны иметь спецодежду, бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

4.4 Номинация для преподавателей и мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций «Вишневый сад» (без дегустации)

4.4.1 Участники – преподаватели и мастера производственного обучения профессиональных образовательных организаций (индивидуальное участие).

Участник **готовит заранее** и выставляет мучное кондитерское изделие с использованием обязательного ингредиента – вишни.

Для демонстрации необходимо представить табличку с указанием названия блюда, Ф.И.О. автора и/или исполнителей, названия учебного заведения, города.

Участники презентуют мучное кондитерское изделие. Время презентации 5 минут.

4.4.2 Все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

4.4.3 Все необходимые атрибуты декора стола (скатерти, соусники и т. д.) участники обеспечивают самостоятельно.

4.4.4 Участник должен иметь спецодежду, бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

4.4.5 Организаторы для выполнения задания предоставляют один стол на образовательное учреждение (размер стола 800х1200 мм). По желанию участники конкурса могут использовать свои столы.

4.5 Номинация «Театральный бенефис»

4.5.1 Участники номинации – специалисты предприятий общественного питания.

4.5.2 Участники представляют выставочные экспонаты по заявленной тематике.



4.5.3 Для демонстрации необходимо представить табличку с указанием названия блюда, ФИО автора и/или исполнителей, название предприятия.

4.5.4 Все необходимые атрибуты декора стола участники обеспечивают самостоятельно.

4.5.5 Организаторы предоставляют один стол на образовательное учреждение (размер стола 800x1200 мм). По желанию участники конкурса могут использовать свои столы.

4.6 Номинация «Ресторанный перфоманс»

4.6.1 Участники номинации студенты профессиональных образовательных организаций города и области (только индивидуальное участие).

4.6.2 Практическая часть, частично соответствует требованиям к компетенциям WorldSkills:

- Стол-коробка (накрытие стола скатертью определенным способом «table box» – одна скатерть). Время выполнения задания 10 минут. Образец можно посмотреть пройдя по ссылке: http://www.youtube.com/watch?v=T9TV_EP9WJQ;

- Предварительная сервировка стола (по индивидуальному заданию). Время выполнения задания 20 минут.

В процессе выполнения задания необходимо из предложенного ассортимента подобрать необходимую посуду, приборы и стекло для предварительной сервировки стола по представленному меню (в меню указаны блюда и напитки, а также предложен метод подачи). Выполнить сервировку стола на 4 персоны (без этапа полировки посуды).

4.6.3 Складывание салфеток 10 различными формами в течение 10 минут, в том числе одна салфетка в бокале.

4.6.4 Приготовление безалкогольного авторского коктейля с одним обязательным ингредиентом, по типу «черный ящик».

Ингредиенты, представленные организаторами (не входят в «черный ящик»). Сиропы: шоколадное печенье, лимонный чай, миндаль, киви, мята, банан, гренадин. Соки: апельсин; томат, ананас, вишня. Сливки, спрайт, кола, молоко. Для украшения: коктейльная вишня, апельсин, зелень, мята, яблоко. Дополнительные ингредиенты использовать запрещено.

Обязательный ингредиент (не из числа представленных) участник получает методом жеребьевки; перед приготовлением все участники продумывают и представляют рецептуру. Время выполнения задания 10 минут. Далее в соответствии с номером участника переходят к приготовлению и презентации коктейля. Время выполнения задания 10 минут.



4.6.5 Конкурсанты должны иметь спецодежду (форма официанта), бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

4.7 Номинация «Театр со вкусом»

4.7.1 Участники номинации – студенты профессиональных образовательных организации, а так же учащиеся общеобразовательных школ (индивидуальное участие или команда из двух человек).

4.7.2 Представляется творческий проект, исследование, видеоролик, связанный с рецептом, особенностями трапезы из литературных произведений или спектаклей и другое, связанное с темой Фестиваля (история возникновения рецепта, названия блюда). Время защиты проекта 10-12 мин.

Участники должны иметь бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

Критерии оценивания проектов представлены в **Приложении 2**.

5. Подведение итогов и награждение победителей фестиваля

5.1 По результатам набранных суммарных баллов участникам в каждой номинации фестиваля присуждаются места.

5.2 Участники награждаются дипломами.

5.3 Слушатели мастер-класса получают сертификаты установленного образца.

5.4 Апелляции участников после оглашения результатов конкурсов не принимаются. Материалы, предоставляемые на конкурс, не возвращаются.



Приложение 1

**ЗАЯВКА на участие в VIII Международном фестивале
«Мастерство, творчество, поиск молодых в кулинарном искусстве»
(Ural Professional Cooking Cup)**

Заявки на участие в фестивале принимаются до 11.10.2019 (документ MS Word)

Организация (полное наименование)	
Почтовый адрес (с индексом), тел\факс, e-mail	
ФИО директора	
ФИО участника	
Курс обучения	
ФИО сопровождающего	
Контактный телефон	
Банковские реквизиты организации (для оформления договора и счета)	

Просьба отметить участие в номинации (любым знаком)

Номинация	ППКРС	СПО	профессионал	школа
«Праздничное меню в театральном буфете»				
«Театральные декорации»				
«Жюльен театральный»				
«Ресторанный перформанс»				
«Вишневый сад» (<u>для преподавателей и мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций</u>)				
«Театральный бенефис» (<u>для специалистов предприятий общественного питания</u>)				
«Театр со вкусом» (защита проектов, видеороликов)				



Приложение 2

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ТВОРЧЕСКИХ ПРОЕКТОВ

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	МАКСИМ. БАЛЛ	ОЦЕНКА
Общее		
Все материалы проекта созданы с соблюдением авторских прав (наличие титульного слайда с темой и фамилией автора)	5	
Слайды представлены в логической последовательности	5	
Количество – 10-15 слайдов	5	
Общий вид презентации, оформление каждого слайда выстраивается в общую концепцию	5	
Использование мультимедийных средств	5	
Использование эффектов анимации слайда и дополнительных эффектов PowerPoint (смена слайдов, звук, графики)	5	
Оригинальность		
Собственно оригинальность идеи	10	
Использование широкого спектра первоисточников	5	
Неординарная авторская концепция	5	
ВСЕГО БАЛЛОВ	50	
Окончательная оценка:		

Время защиты контролируется жюри. За превышения регламента начисляются штрафные баллы (за каждую минуту – минус 3 балла).

**Инфраструктурный лист****Общее оборудование в зоне соревнований;**

№ п/п	Наименование позиций
1.	Пароконвектомат
2.	Настольная взбивальная машина
3.	Блендер
4.	Холодильник
5.	Плита индукционная двухконфорочная

Посуда, инвентарь на каждого конкурсанта:

№ п/п	Наименование позиции	Количество на одного, шт
1.	Кастрюля из нержавеющей стали 2 л.	1
2.	Сотейник 1,2 л.	1
3.	Сотейник 0,86 л.	1
4.	Сковорода	1
5.	Миски 0,5 л	3
6.	Лопатка деревянная	1
7.	Лопатка металлическая	1
8.	Венчик	1
9.	Доски разделочные	2



**Программа VIII Международного Фестиваля
«Мастерство, творчество, поиск молодых в кулинарном искусстве»
(Ural Professional Cooking Cup)**

17 октября 2019 года

Мероприятие	Время проведения	Место проведения
Регистрация участников, оформление выставочных экспонатов	8.30-09.45	Зал столовой
Торжественное открытие	10.00-10.30	Актальный зал
Выставка изделий в номинации: – «Праздничное меню в театральном буфете»; – «Театральные декорации»; – «Театральный бенефис» для профессионалов.	10.30-12.00	Зал столовой
Номинация «Ресторанный перформанс»	10.30-12.00	ауд. 107
Номинация «Жюльен театральный»	10.30-13.30	Кулинарная лаборатория, № 108
Номинация «Вишневый сад» для преподавателей и мастеров производственного обучения	10.30-13.30	Кулинарная лаборатория, № 109
Номинация «Театр со вкусом»	10.40-12.00	ауд. 206
Мастер-класс для школьников по карвингу	11.00-12.00	ауд. 213
Активити-игра «Занимательная кулинария»	10.30-12.00	По маршрутному листу
Мастер-класс для сопровождающих	13.30-14.30	Международный тренинговый центр кулинарного мастерства
<i>Обед для участников</i>	12.00-12.40	Кафе «Сказы Бажова»
<i>Обед для сопровождающих и жюри</i>	13.00-13.40	Кафе «Сказы Бажова»
Активити-игра «Антракт»	12.40-13.40	По маршрутному листу
Подведение итогов	14.30-15.30	Актальный зал