

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 г. Новокузнецка.

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, администрация г. Новокузнецка, выставочная компания «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. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ КОНКУРСА И КОНКУРСНЫМ РАБОТАМ

3.1. Участвовать в Конкурсе имеют право кондитеры, обладающие профессиональными знаниями и навыками, предприятия общественного питания любой формы собственности, учреждения профессионального образования;

Участие в конкурсе для предприятий платное. Регистрационный взнос за 1 участника – 2000 руб., включает: организационные расходы, расходы на потребление электроэнергии и воды, организацию рабочего места.

3.2. Участник Конкурса обязан иметь:

- санитарную одежду, в том числе перчатки, фартук, сменную обувь, бейдж с указанием ФИО;
- аншлаг организации (учреждения): города (района), названия предприятия, ФИО участника, названия работы;
- инвентарь, скатерти, тарелки и блюда для подачи кондитерских изделий и десертов;
- продукты для выполнения и оформления кондитерских изделий;

3.3. Во время Конкурса участнику разрешается применение собственного нестандартного инвентаря и малогабаритного оборудования (миксер, мини взбивальная машина и др.).

3.4. Рабочие места участников должны быть организованы с обеспечением соблюдения санитарных норм (скатерти на рабочей поверхности необходимо обработать дезинфицирующим раствором). Ответственность за свежесть и качество продуктов несёт конкурсант.

3.5. Участники выставляют готовые конкурсные изделия на демонстрационных столах, и дегустационные экземпляры передают членам жюри.

3.6. Участникам предоставляется оборудованное место: 2 стола (800x1200 мм или 800x800мм), стол для презентации 800x800 мм, стул, электропитание, холодильник, раковина.

IV. УСЛОВИЯ ПОДАЧИ ЗАЯВОК

Заявки принимаются до 10 октября 2023 г. по e-mail: expo@kuzbass-fair.ru в соответствии с приложением №1 к настоящему Положению.

V. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Участники Конкурса в течение 2 часов под наблюдением членов жюри должны выполнить одно или несколько (по своему выбору) нижеуказанных заданий.

«Торт и Десерт» - Все элементы должны быть из съедобных материалов.

1. Оформить один торт – конкурсный экспонат весом не более 3 кг, дегустационный экспонат для конкурсной комиссии – не более 1 кг.

Дегустационные образцы привозятся готовые.

Торт (конкурсный экспонат) собирается и оформляется в ходе соревнования из полуфабрикатов (коржи, крем и т.д. подготовить). Высота и форма торта не регламентируется.

Для более удачной презентации допускается использование видимых глазу поддерживающих конструкций, а также аксессуаров (цветов, драпировки, свечей и т.д.). Торт и декорации должны составлять единую, гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике.

2. Приготовить один вид десерта в 3-х (или более) идентичных экземплярах (из полуфабрикатных частей) весом от 75 до 125 гр. каждый: один десерт для выставки конкурсных работ, два - для дегустации членами жюри и для народного голосования.

Каждый экземпляр десерта подается на отдельной тарелке. Высота и форма десерта не регламентируется. Десерт украшается вручную.

«Арт-класс» - домашнее задание.

Представить композиции или изделия в виде художественной скульптуры, композиции из пищевых продуктов на свободную тему. По выбору конкурсанта работа выполняется в виде: художественного изделия из шоколада, карамели, марципана, сахарных цветов – пастилажа. Допускается ограниченное использование красителей. Участники могут использовать собственную сервировку, салфетки.

Размер композиции должен быть не менее 20 см в высоту.

Не разрешается использование каркасов и поддерживающих конструкций.

Дополнительная информация для выполнения конкурсного задания:

Сборка и украшение конкурсного экспоната, все элементы декорации делаются участниками в ходе соревнования. Допускается использование заранее приготовленных украшений из мастики, а также использование заранее приготовленных силиконовых форм, шаблонов или трафаретов, сделанных из безопасных пищевых материалов.

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

По окончании времени, отведенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится дополнительно 20 минут для уборки рабочего места.

VI. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ:

10.30 – регистрация участников и оформление площадок

12.00 – открытие конкурса

12.10-14.10 – начало работы кондитеров: оформление конкурсных изделий, уборка рабочего места и оформление презентационного стола.

14.10-15.00 – оценка конкурсных экспонатов (внешний вид), дегустация (вкус) и народное голосование (народное голосование проводится зрителями конкурса).

15.30 – подведение итогов, награждение

VII. КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА

Итоги конкурса подводятся по суммам баллов, выставленных в оценочных протоколах членами жюри. Конкурсные задания оцениваются по 10-бальной системе, максимальное суммарное количество баллов - 50

«Торт и Десерт»

- соответствие выбранной теме от 1 до 10 баллов;
- оригинальность рецепта от 1 до 10 баллов;
- внешний вид, оформление и подача от 1 до 10 баллов.

«Арт-класс» (домашнее задание) оценивается по 50-бальной системе:

- оригинальность от 1 до 10 баллов;
- композиционное решение в соответствии с выбранной темой от 1 до 10 баллов;
- художественное мастерство от 1 до 10 баллов;
- цветовая гамма, сочетание цветов от 1 до 10 баллов.

VIII. НАГРАЖДЕНИЕ УЧАСТНИКОВ И ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

8.1. Победители Конкурса определяются по количеству набранных баллов.

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

8.3. Предусмотрены дипломы в следующих номинациях:

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

Организаторы оставляют за собой право учреждение дополнительных номинаций.

8.4. Дипломанты Конкурса имеют право размещать эмблему выставки (Приложение №2) на этикетках своей продукции.

8.5. Материалы по итогам Конкурса (информация о лауреатах и дипломантах, итоговый пресс-релиз) размещаются в разделе новостей на сайте Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Кузбасса, администрации г. Новокузнецка, ВК «Кузбасской ярмарки».

Заявка
на участие в Кузбасском конкурсе кондитерского искусства
«Грани вкуса и мастерства»

Наименование организации, город (ФИО индивидуального предпринимателя)

Контакты организации (тел, e-mail): _____

Краткая информация (визитная карточка) об организации _____

ФИО участника, моб. тел. _____

Квалификация участника, стаж по данной работе _____

Профессиональные звания, награды, поощрения

Номинация _____

Название кондитерских изделий, краткая характеристика _____

Ф.И.О. руководителя организации:

Подпись руководителя _____

М.П.

дата « » 20 г.