

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ЗАТО АЛЕКСАНДРОВСК**

ПРИКАЗ

от «11» октября 2019 г.

№ 929

**О проведении муниципального конкурса профессионального мастерства
«Маэстро кухни 2019»,
посвящённого Международному дню повара**

В целях выявления и поддержки обучающихся, обладающих повышенными образовательными потребностями и способностями, создания условий для творческой самореализации личности, профориентации, совершенствования профессионального и творческого мастерства обучающихся, повышение престижа рабочих профессий,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести **22 октября 2019 года** на базе МАОУДО «ЦДОД» конкурс профессионального мастерства «Маэстро кухни 2019», посвящённый Дню повара (далее – Конкурс).
2. Утвердить Положение о проведении Конкурса (приложение № 1).
3. Утвердить состав жюри Конкурса (приложение № 2).
4. И.о. директора МАОУДО «ЦДОД» (Г.П.Алексеева):
 - 4.1. Обеспечить информирование образовательных организаций ЗАТО Александровск о проведении Конкурса.
 - 4.2. Организовать подготовку, проведение и подведение итогов Конкурса в соответствии с Положением и в установленные настоящим приказом сроки.
5. Руководителям образовательных организаций ЗАТО Александровск:
 - 5.1. Рассмотреть возможность участия в Конкурсе.
6. Директору МБУО «ИМЦ» (Е.М. Зламан):
 - 6.1. Разместить данный приказ на сайте Управления образования администрации ЗАТО Александровск.
7. Контроль за исполнением приказа возложить на начальника отдела общего, дополнительного образования и воспитания Управления образования администрации ЗАТО Александровск С.В. Кострову.

**Начальник
Управления образования**



Г.Ю. Чебелева

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении муниципального конкурса профессионального мастерства
«Маэстро кухни 2019»,
посвящённого Международному дню повара

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения муниципального конкурса профессионального мастерства, посвящённого Дню повара «Маэстро кухни 2019» (далее – Конкурс).

2. Цели и задачи

- создание условий для творческой реализации личности и профориентации;
- выявление и поддержка обучающихся, имеющих повышенные потребности и способности;
- совершенствование профессионального и творческого мастерства обучающихся, воспитание технологической культуры.

3. Организаторы

- 3.1. Организаторами Конкурса являются: Управление образования администрации ЗАТО Александровск, Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного образования «Центр дополнительного образования детей».

4. Участники Конкурса

- 4.1. В Конкурсе принимают участие обучающиеся групп профессионального обучения по профессии «Повар».
- 4.2. Обучающиеся принимают участие в Конкурсе **индивидуально**.
- 4.3. От каждой образовательной организации в Конкурса могут принять участие **не более 6 человек**.
- 4.4. Конкурс проводится в следующих возрастных категориях:
- 13 – 14 лет;
 - 15 – 17 лет.
- По номинациям:
- «Рыбный салат»
 - «Мясной салат»
 - «Салат из морепродуктов»
 - «Овощной салат»
- 4.5. Участие в Конкурсе бесплатное.
- 4.6. Участник, подтверждая свое участие в Конкурсе, соглашается с Положением.

5. Место и время проведения Конкурса

- 5.1. Конкурс проводится по адресу: г. Полярный, ул. Гаджиева, дом 1.

- 5.2. Дата и время проведения Конкурса: **22 октября 2019 г. в 17.00.**
- 5.3. Заявки на участие принимаются по адресу: г. Полярный, ул. Красный Горн, д.16 или по электронной почте: zatocdod@mail.ru по форме (приложение 1). Срок подачи заявок до **16 октября 2019 года.**

6. Порядок подготовки и проведения Конкурса

- 6.1. Участники Конкурса должны приготовить салат на 1 порцию не более 250 г. Ингредиенты для салата должны соответствовать одной из номинаций:

«Рыбный салат» - в состав салата входит рыба, может быть как отварной, так и жареной или консервированной или солёная.

«Мясной салат» - в состав салата входит мясо (говядина, птица, свинина, вареный язык) различной кулинарной обработки. Например, отварное или жаренное.

«Салат из морепродуктов» - в состав могут входить кальмары, морской гребешок, осьминоги, мидии, креветки, как по отдельности (к примеру, кальмаровый салат), так вместе (например, салат с морепродуктами, т.е. в состав входят кальмары, осьминоги, морской гребешок).

«Овощной салат» - в состав салата входят всевозможные овощи.

Тёплые салаты в конкурсе не допустимы!

Наличие основных ингредиентов в салате должно быть не менее 4-х, включая заправку.

- 6.2. График выполнения задания Конкурса:
- 5 минут – подготовка рабочего места;
 - 50 минут – приготовление блюда, изделия;
 - 5 минут – уборка рабочего места.
- 6.3. Все блюда и оформление к ним должны быть выполнены на глазах у членов жюри и гостей Конкурса.
- 6.4. Продукты, посуду и инвентарь для приготовления и подачи блюд участники приносят с собой.
- 6.5. Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены (но не нарезаны). Разрешается использование продуктов, прошедших тепловую обработку, но не нарезанных.
- 6.6. Разрешается заранее взвесить и разложить необходимые для конкурса продукты по индивидуальным боксам.
- 6.7. Все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.
- 6.8. Участники выступают в специальной одежде и сменной обуви, соблюдают санитарно-гигиенические требования по организации рабочего места. Участник должен иметь бейджик с указанием образовательного учреждения, фамилии и имени.
- 6.9. Для демонстрации блюда необходимо представить табличку с указанием названия блюда, ФИО участника (полностью), название образовательной организации и рецептуру на блюдо.

7. Организация и порядок работы жюри Конкурса

- 7.1. Жюри формируется организаторами Конкурса. Состав жюри утверждается дополнительно.

- 7.2. Количественный состав жюри – 3 человека. Возглавляет жюри – председатель.
- 7.3. Члены жюри наблюдают за ходом выполнения практических заданий и составляют протокол оценки итогов Конкурса в виде перечня оценочных параметров с соответствующим представлением в баллах а также определяют штрафные баллы за допущенные отклонения, нарушения и ошибки.
- 7.4. Жюри оценивают конкурсные работы отдельно в каждой номинации по двум возрастным категориям.

Критерии оценки конкурсных работ:

- гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта – до 10 баллов;
 - внешний вид блюда – до 20 баллов;
 - профессиональное мастерство, сложность приготовления – до 20 баллов;
 - вкусовые показатели – до 50 баллов.
- 7.5. Все конкурсные работы отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка наказывается штрафными баллами: удержанием 1 балла за каждую минуту из суммы результата. Вместе с работой участник должен предоставить жюри рецептуру. Максимальное количество баллов – 100.

8. Подведение итогов и награждение участников

- 8.1. Победители и призёры Конкурса определяются по результатам суммы набранных баллов.
- 8.2. Жюри определяет победителей и призёров Конкурса, которые награждаются грамотами (1, 2, 3 место). Остальным вручаются сертификаты за участие.
- 8.3. Решение жюри окончательное и пересмотру не подлежит.
- 8.4. Финансовые затраты, связанные с награждением, несёт MAOYDO «ЦДОД».

Приложение 1.

MAOYDO «ЦДОД»

ЗАЯВКА
на участие в муниципальном конкурсе профессионального мастерства,
посвящённом Дню повара «Маэстро кухни 2019»
22.10.2019 г.

ФИО участника	
Дата рождения	
Образовательное учреждение	
ФИО руководителя, должность, место работы	
Телефон для связи	

Руководитель ОО

М.П.

подпись

Состав жюри
муниципального конкурса профессионального мастерства
«Маэстро кухни 2019», посвящённого Международному дню повара

Председатель:

Залещук Ирина Юрьевна, инженер-технолог, заместитель начальника
МАУО «КШП ЗАТО Александровск» (по согласованию).

Члены жюри:

Мальшев Игорь Александрович, шеф – повар суши – бара «Инь Янь
Project» (по согласованию);

Брянская Ольга Михайловна, повар в/ч 30296 (по согласованию).