**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении районного конкурса профессионального мастерства «Лучший повар»**

Конкурс проводится с целью развития профессионального мастерства, повышения престижа профессии повара, повышение уровня отечественного сервиса услуг питания, повышение качества предоставления услуг, привлечение внимания работодателей к необходимости обеспечения возможностей для профессионального роста работников, создание комфортных условий труда. Конкурс осуществляется на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждение Новосибирской области «Ордынский аграрный колледж» (далее Колледж), предоставившего производственные площади для проведения конкурса.

**Организатор конкурса:**

Администрация Ордынского района Новосибирской области

**Участники конкурса:**

Специалисты – повара, работающие в организациях Ордынского района Новосибирской области

К участию в конкурсе допускаются лица без ограничения возраста, имеющие профильное образование и практический стаж работы. Для участия в конкурсе необходимо представить в оргкомитет до 29 ноября 2019 года заявку согласно приложению № 1 к настоящему Положению.

Колледж предоставляет технологическое оборудование (электрические плиты, пароконвектомат, духовой шкаф, мойка, рабочий стол, холодильное и весовое оборудование, тарелки диаметром 32 см) и специи (соль, перец, лавровый лист). Набор продуктов, необходимых для приготовления блюд, а также весь необходимый инструмент (инвентарь), спецодежду конкурсанты привозят с собой. Участники конкурса должны иметь: документ, подтверждающий наличие профильного образования и практический стаж работы, личную медицинскую (санитарную) книжку с отметкой о своевременно пройденном медосмотре, прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Продолжительность конкурса – один день.

Начало конкурса 05 декабря 2019 года в 14 часов 00 минут.

Награждение участников конкурса проводится 05 декабря 2019 года.

**Конкурсная программа состоит из следующих этапов:**

Перед началом конкурса проводится жеребьевка для определения номера конкурсанта.

* + - 1. **Вступительная часть** включает в себя оценку внешнего вида мастера, его знаний о своей профессии, приветственное слово.

1. **Теоретическая часть** включает в себя тестирование по следующим вопросам:

технология приготовления пищи;

оборудование предприятий общественного питания;

санитарные требования;

требования техники безопасности на рабочем месте.

Время проведения теоретической части – 15 минут.

1. **Практическая часть**

Перед выполнением практического задания проводится инструктаж по охране труда на рабочем месте.

Конкурсантам предоставляется возможность в течение определенного времени (до 5-7 минут) ознакомиться с рабочим местом.

Практическая часть включает:

1. Практическая часть включает:

выполнение полного технологического цикла приготовления блюд:

- холодная закуска (основной ингредиент – печень, максимальная масса – 75 -80 г) в любом исполнении,

- горячее блюдо: зразы «Донские» со сложным гарниром и соусом в авторской подаче (максимальная масса – 275 г: 125 г – зразы, 100 г – гарниры, 50г - соус).

- горячий напиток, основной ингредиент - цитрусовые ( 200 г)

Наименование блюд определяют сами участники.

Блюда готовятся в индивидуальной подаче на 1 порцию в двух экземпляре.

Конкурсанты приготавливают блюда из заранее приготовленных полуфабрикатов.

Время приготовления блюд 120 минут.

Конкурсант дает краткую характеристику представленных на конкурс блюд, представляет их преимущества.

Время представления – до 2 минут.

После приготовления блюд участники конкурса дают возможность продегустировать блюдо членам жюри.

Технологическая документация на изделия конкурса должна быть подготовлена участником конкурса заранее, и представлена в день конкурса при жеребьевке.

На протяжении всего конкурса участники должны соблюдать технику безопасности, личную гигиену и организацию рабочего места.

Жюри оценивает выполнение заданий и правильное профессиональное приготовление участником конкурса в каждом этапе конкурса по 10-бальной системе по следующим критериям (Приложение №2):

- внешний вид конкурсанта;

- оценка проведенного тестирования;

- организация рабочего места, правильная эксплуатация оборудования;

- знание и соблюдение правил безопасности;

- знание и соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;

- внешний вид и художественное оформление блюд;

- органолептическая оценка: цвет, консистенция, вкус, запах;

- соблюдение технологии приготовления блюда;

- подача (аппетитность, привлекательность блюда)

- организация технологического процесса, рациональное использование продуктов;

- представление блюда участником конкурса (название, особенности, ингредиенты, до 1-2 минут);

- культура труда (состояние рабочего места в процессе и после выполнения задания).

**Награждение участников конкурса**

Победителем становится участник конкурса, получивший наибольшее количество оценочных баллов за выполнение заданий.

В случае равенства количества баллов у нескольких участников конкурса победитель определяется путем проведения открытого голосования всех членов комиссии, решение принимается простым большинством голосов. Решающий голос имеет председатель комиссии с правом присуждения добавочного балла.

Результаты оформляются итоговым протоколом, который подписывается всеми членами комиссии.

Победителям и участникам конкурса вручаются дипломы и ценные подарки.

При получении призов Победители обязаны предоставить паспортные данные Организатору конкурса.

ЗАЯВКА

на участие в районном конкурсе профессионального мастерства

«Лучший повар»

В соответствии с условиями участия в конкурсе «Лучший повар» среди поваров прошу зарегистрировать в качестве участника

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество физического лица (работника))

Адрес участника: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Телефон участника:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место работы, должность участника:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Стаж работы по конкурсной профессии:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С условиями конкурса ознакомлен(а).

Достоверность представленных сведений гарантирую.

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 года \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (фамилия, имя, отчество)