


УТВЕРЖДАЮ  
Первый заместитель директора  
Департамента экономического  
развития Курганской области

  
А.В. Кондратов  
«10» декабря 2018 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о региональном этапе конкурса профессионального**  
**мастерства проекта «Славим человека труда!»**  
**Уральского федерального округа**  
**по номинации «Лучший повар»**

г. Курган, 2018 год

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок и условия проведения регионального этапа конкурса профессионального мастерства проекта «Славим человека труда!» Уральского федерального округа по номинации «Лучший повар» в Курганской области в 2019 году (далее – Конкурс).

1.2. Ответственным за организацию и проведение Конкурса по заявленной номинации является Департамент экономического развития Курганской области (далее – Организатор), представитель которого является членом организационного комитета по проведению конкурсов профессионального мастерства в Курганской области.

Для организации и проведения Конкурса Организатор может привлекать юридических и физических лиц в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.3. В Конкурсе предусматриваются участие работников организаций общественного питания.

1.4. Участие в Конкурсе бесплатное.

## **2. Цели и задачи Конкурса**

2.1. Конкурс проводится с целью повышения престижа рабочих профессий и социального статуса человека труда, привлечения молодежи в производственную сферу, формирования позитивного отношения к людям рабочих профессий как опоре развития успешной экономики страны.

2.2. Основными задачами Конкурса являются:

- внедрение в конкурсы профессионального мастерства нормативов, условий, критериев оценки, соответствующих мировым стандартам;
- корректировка мероприятий в сфере профессионального образования и изменение подходов к обучению с учетом реальных потребностей на рынке труда и интересов субъектов Российской Федерации;
- реализация в рамках проекта государственных инициатив по развитию индивидуального образования на территории России.

2.3. Информационную поддержку Конкурса осуществляют средства массовой информации Курганской области.

## **3. Рабочая группа Конкурса**

3.1. Решение организационных вопросов по подготовке и проведению Конкурса возлагается на рабочую группу, которую возглавляет заместитель директора Департамента экономического развития Курганской области — начальник управления развития рыночной инфраструктуры. Рабочая группа (далее - Оргкомитет) состоит из руководителя, заместителя руководителя, секретаря и членов рабочей группы.

3.2. Оргкомитет осуществляет решение следующих текущих вопросов:

- доводит до заинтересованных сторон (организаций (индивидуальных предпринимателей), осуществляющих предоставление услуг общественного питания в Курганской области) информацию о сроках проведения Конкурса и условиях участия в нем;
- организует сбор заявок на участие в Конкурсе, поступающих от организаций (индивидуальных предпринимателей), осуществляющих предоставление услуг общественного питания.

- разрабатывает порядок проведения Конкурса;
- определяет смету расходов на подготовку и проведение Конкурса по номинации, включающую призовой фонд Конкурса;
- организует торжественную церемонию награждения участников и победителей Конкурса.

#### 3.3. Оргкомитет обязан:

- создать равные условия в процессе проведения Конкурса для всех конкурсантов;
- обеспечить гласность проведения Конкурса и его итогов.

#### 3.4. Оргкомитет вправе:

- отказать конкурсанту в участии в Конкурсе на основании несоответствия требованиям настоящего Положения;
- аннулировать результаты Конкурса по номинации в случае выявления существенных нарушений требований настоящего Положения при выдвижении конкурсантов.

3.5. Организационной формой работы Оргкомитета являются заседания, которые проводятся по мере необходимости.

3.6. Руководитель Оргкомитета организует его работу, назначает заседания и определяет повестку дня, ведет заседания Оргкомитета. В случае временного отсутствия руководителя Оргкомитета его обязанности исполняет заместитель руководителя Оргкомитета.

### **4. Конкурсная комиссия**

4.1. В целях оценки выполнения конкурсного задания и подведения итогов Конкурса создается конкурсная комиссия (далее – Жюри), состав которой утверждается заместителем директора Департамента экономического развития Курганской области — начальником управления развития рыночной инфраструктуры.

Жюри состоит из председателя, секретаря и членов. Состав Жюри формируется в количестве не менее 5 человек.

#### 4.2. В обязанности Жюри входит:

- оценка выполнения участниками Конкурса конкурсных заданий;
- контроль за соблюдением участниками Конкурса правил техники безопасности;
- принятие решения об отстранении участника Конкурса от дальнейшего выполнения конкурсных заданий в случае несоблюдения им условий Конкурса и (или) грубых нарушений правил техники безопасности;
- определение победителя и лауреатов Конкурса;
- составление и подписание итогового протокола Конкурса.

4.3. В случае, если у участников Конкурса, есть претензии к подведению итогов и определению победителей, соответствующий документ направляется в Организационный комитет Департамента экономического развития Курганской области.

### **5. Порядок и условия проведения Конкурса**

5.1. Участниками Конкурса могут быть работники организаций (индивидуальных предпринимателей), осуществляющих предоставление услуг общественного питания в Курганской области.

5.2. Для участия в Конкурсе организации и индивидуальные предприниматели в срок не позднее **20 января 2019 года** представляют Организатору по адресу: 640024, г. Курган, ул. Гоголя д.56, каб. 120 или направляют по адресу электронной

почты [selivanova\\_yv@kurganobl.ru](mailto:selivanova_yv@kurganobl.ru) (контактные лица – Жданова Марина Анатольевна, рабочий телефон: (3522) 42-94-24, Селиванова Яна Вячеславовна, рабочий телефон: (3522) 42-94-53) следующие документы (или их копии):

5.2.1. Заявку на участие в Конкурсе, по форме в соответствии с приложением 1 к настоящему Положению;

5.2.2. Фотографию конкурсантов на рабочем месте (разрешением не менее 800 x 600, в электронном виде);

5.2.3. Составленные организацией (индивидуальным предпринимателем) характеристики конкурсантов (в свободной форме);

5.2.4. Краткую информацию о работодателе, выдвинувшем конкурсанта;

5.2.5. Копии следующих документов участников Конкурса:

- паспорта (стр. 2-3; прописка);

- ИНН;

- пенсионного страхового свидетельства (СНИЛС).

5.2.7. Согласие на обработку персональных данных участников Конкурса в соответствии с приложением 2 к настоящему Положению.

Заявки и копии документов, поданные для участия в Конкурсе, не возвращаются.

5.3. Конкурсанты допускаются к выполнению конкурсных заданий при наличии комплекта необходимых инструментов и спецодежды согласно требованиям охраны труда, а также при наличии паспорта или иного документа, удостоверяющего личность, личной медицинской книжки.

## **6. Оборудование рабочих мест. Требования к рабочим местам и пищевым продуктам**

6.1. Оборудование рабочих мест:

6.1.1. Для практических командных и индивидуальных соревнований оборудуется не менее 4 рабочих мест. Оснащение рабочих мест включает: производственные столы не менее 2 шт., настольное оборудование - весы электронные, ванны моечные односекционные, две индукционных одноконфорочных плиты, миксер планетарный, блендер погружной. Дополнительно организуется общая производственная зона оснащенная: пароконвектоматом, холодильным шкафом среднетемпературным, стеллажи.

6.1.2. Необходимое дополнительное оборудование, инвентарь для работы, посуду и прочие аксессуары для демонстрации конкурсных работ участники обеспечивают самостоятельно.

6.1.3. Посуда должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов. Организатор не несет ответственности за утерю инвентаря, посуды и прочих принадлежностей участников.

6.1.4. Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный Организатором. По окончании соревнований Жюри проводит осмотр инвентаря и оборудования. Участники несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь.

6.2. Требования к рабочим местам и пищевым продуктам:

6.2.1. Во время выступления участники должны соблюдать санитарно-гигиенические правила.

6.2.2. Организатор предоставляет участникам средства гигиены для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, тряпки, бумажные полотенца, мусорные мешки и пр.).

6.2.3. При оценке члены жюри будут учитывать состояние рабочих мест, и соблюдение правил гигиены во время выступления. По окончании выступления

участник должен убрать свое рабочее место и используемое оборудование.

6.2.4 Участники используют свой собственный профессиональный инструмент, а также тарелки и соусники для демонстрации блюд. Рекомендуются тарелки белые гладкие плоские без рисунка диаметром не менее 28 см.

6.2.5. Для выполнения конкурсных работ участники обеспечивают себя продуктами самостоятельно.

6.2.6. Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов. Все элементы декора и украшение конкурсных изделий делаются участниками в ходе соревнования в пределах рабочей зоны.

6.2.7. Осмотр продуктов, принесенных участниками, осуществляет Жюри до начала соревнований.

6.2.8. Так как оценка конкурсных работ, выполненных в рамках производственных рабочих мест, предполагает дегустацию членами жюри, участники должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии:

- продукты питания должны храниться при температуре не выше +4°C в накрытых лотках или накрытых контейнерах;

- продукты не должны находиться при температуре +65°C дольше двух (2) часов;

- при транспортировке и хранении продукты питания должны быть закрыты чистым пластиком или герметичной крышкой;

- запрещается хранить сырые продукты вместе с приготовленной пищей;

- допускается ношение перчаток при работе с грязными или пачкающимися предметами, такими, как свекла и т.п.;

- к готовой к употреблению пище участники не должны прикасаться голыми руками, для этого используются щипцы, палочки, пинцеты или перчатки;

- использование перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи - при смене продукта перчатки необходимо заменить.

- дегустация блюд должна проводиться при помощи одноразовых приборов, или приборов, подлежащих обязательному мытью после каждой дегустации; двойное погружение одной и той же ложки в один соус или блюдо недопустимо.

- участники несут ответственность за качество готовых блюд/изделий предоставляемых на дегустацию членам жюри.

## **7. Порядок проведения конкурса, конкурсные задания и критерии оценки выполнения заданий Конкурса**

7.1. Конкурс проходит по двум обязательным номинациям:

1) индивидуальные практические соревнования с дегустацией;

2) индивидуальные соревнования без дегустации.

7.2.1. Номинация - индивидуальные практические соревнования с дегустацией.

Участники готовят:

- основное горячее ресторанное блюдо (2 порции в индивидуальной подаче);

- закуска на выбор: закуска горячего приготовления, готовится и подается в горячем виде или закуска холодного приготовления. Закуска готовится в индивидуальной подаче, на две порции.

По 1 порции блюд - для дегустации жюри, 1 - для демонстрации зрителям. Для дегустации участники также могут подготовить дегустационные образцы/порции для зрителей. Старт участникам дает Жюри с интервалом в 10 минут, время, отведенное на приготовление блюд, - 60 минут. Время подачи блюд контролируется. За подачу блюд позже установленного времени, начисляются штрафные очки (1-10 баллов), за приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются.

Критерии оценки в номинации:

презентация/инновация (современная оригинальная форма, художественный вкус, цветовая гамма, свободное размещение, новые элементы оформления (съедобные), привлекательность, аппетитность) - 0 - 15 баллов;

композиция/состав (вкус, аромат, гармоничность в цвете и запахе, легкая усвояемость) - 0 - 40 баллов;

современные технологии/профессиональное приготовление (соответствие применяемых технологий современным кулинарным традициям, организация рабочего места) - 0 - 15 баллов;

подача (сервировка) (чистота подачи блюд, их идентичность, презентация блюда вовремя) - 0 - 30 баллов.

Оценки выставляются в целом за комплекс блюд, приготовленный участником, каждое блюдо в отдельности не оценивается, максимальная оценка - 100 баллов.

#### 7.2.2. Номинация - индивидуальные соревнования без дегустации.

Участник может выбрать любой из представленных классов или участвовать в нескольких классах:

- класс «Фуршетные закуски»;
- класс «Национальная кухня»;
- класс «Банкетное блюдо».

Каждая работа в выбранных классах будет рассматриваться как самостоятельное участие.

Блюда готовятся заранее и выставляются на экспозицию в день проведения конкурса согласно расписанию мероприятий.

Участники готовят:

класс «Фуршетные закуски»:

- выставляется шесть видов фуршетных закусок на восемь персон;
- три разных вида закусок холодного приготовления (готовятся холодными и подаются холодными);
- три разных вида закусок горячего приготовления (готовятся горячими и подаются холодными);

класс «Национальная кухня»:

- выставляется четыре разных национальных блюда в однопорционной индивидуальной подаче, в традициях кухни народов России. Блюдо готовится горячим, выставляется холодным;

класс «Банкетное рыбное блюдо»:

- блюдо из рыбы и нерыбных продуктов моря из расчета на 6 персон презентуется на декоративной тарелке/блюде. Блюдо готовится горячим, выставляется холодным, при необходимости для экспозиции желируется/глазируется.

Критерии оценки в номинации:

композиция (общее впечатление от оформления блюд, практичность, эстетичность, цветовое решение) - 0 - 25 баллов;

техника исполнения, профессионализм (соответствие названия блюда рецепту, составу и способам приготовления, техника исполнения, чистота работы) - 0 - 25 баллов;

инновация (использование новых продуктов, технологий, способов обработки) - 0 - 25 баллов;

подача/оформление (органолептические свойства, пропорциональность, аппетитность) - 0 - 25 баллов.

Максимальное количество - 100 баллов.

7.3. При несоблюдении условий Конкурса, нарушении технологии выполнения работ, правил техники безопасности труда конкурсант (команда) по решению Жюри отстраняется от дальнейшего выполнения конкурсного задания.

## **8. Подведение итогов Конкурса и определение победителей**

8.1. Итоги Конкурса подводятся жюри коллегиально путем подсчета поставленных участнику баллов и заносятся в итоговый протокол.

Выполнение конкурсных заданий среди работников предприятий и обучающихся образовательных учреждений оцениваются отдельно.

8.2. Победителем Конкурса в номинации признается конкурсант, получивший наибольшую итоговую оценку, лауреатами Конкурса в номинации – конкурсанты, получившие вторую и третью итоговые оценки соответственно.

8.3. Решение Жюри о признании конкурсантов победителями и лауреатами Конкурса оформляется протоколом, который подписывается председателем и членами Жюри.

## **9. Награждение победителей Конкурса**

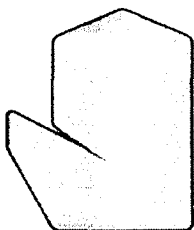
9.1. Организатор в день проведения Конкурса организует награждение победителей и лауреатов Конкурса.

9.2. Победители (1,2,3 места) награждаются медалями, дипломами, призами и подарками от Организатора.

9.3. Для получения награды призеры должны присутствовать на церемонии награждения в профессиональной одежде. Победители соревнований без профессиональной одежды к награждению не допускаются.

## **10. Финансовое обеспечение конкурса**

Финансирование расходов, связанных с проведением Конкурса, осуществляется за счет средств областного бюджета, выделенных Департаменту экономического развития Курганской области.



**СЛАВИМ  
ЧЕЛОВЕКА  
ТРУДА**

Приложение 1  
к Положению регионального этапа  
конкурса профессионального мастерства  
проекта «Славим человека труда!»  
Уральского федерального округа по  
номинации «Лучший повар»

### ЗАЯВКА

**на участие в региональном этапе конкурса профессионального мастерства  
проекта «Славим человека труда!» Уральского федерального округа  
по номинации «Лучший повар»**

Наименование субъекта Российской Федерации \_\_\_\_\_

Организация \_\_\_\_\_

*(наименование работодателя, учебного заведения)*

заявляет об участии \_\_\_\_\_

*(Ф.И.О. конкурсанта)*

в региональном этапе конкурса профессионального мастерства проекта «Славим человека труда!» Уральского федерального округа по номинации «Лучший повар»

#### **Краткая информация о конкурсанте:**

Дата рождения \_\_\_\_\_

Место работы (учебы) \_\_\_\_\_

Образование (профессия, специальность) \_\_\_\_\_

Квалификационный разряд \_\_\_\_\_

Бронирование гостиницы - да/нет *(нужное подчеркнуть)*

Контактный телефон \_\_\_\_\_

Реквизиты заявителя (работодателя):

*(юридический адрес и фактический адрес, ф.и.о. и телефоны контактного лица;*

Сведения о сопровождающем лице (если есть):

Фамилия, имя, отчество сопровождающего лица \_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_

Контактный телефон \_\_\_\_\_

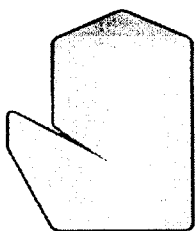
Руководитель организации

\_\_\_\_\_  
*(подпись)*

\_\_\_\_\_  
*(Ф.И.О.)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.





**СЛАВИМ  
ЧЕЛОВЕКА  
ТРУДА**

Приложение 2  
к Положению регионального этапа  
конкурса профессионального мастерства  
проекта «Славим человека труда!»  
Уральского федерального округа по  
номинации «Лучший повар»

### СОГЛАСИЕ

**участника регионального этапа конкурса профессионального мастерства  
проекта «Славим человека труда!» Уральского федерального округа  
по номинации «Лучший повар» на обработку персональных данных**

Я, \_\_\_\_\_

проживающий (ая) по адресу \_\_\_\_\_

Паспорт: серия \_\_\_\_\_ номер \_\_\_\_\_ выдан (кем, когда) \_\_\_\_\_

даю согласие на обработку Департаментом экономического развития Курганской области (далее - Департамент) в целях участия в региональном этапе конкурса профессионального мастерства проекта «Славим человека труда!» Уральского федерального округа по номинации «Лучший повар» (далее - конкурс) в соответствии с Положением конкурса моих персональных данных:

- Фамилия, имя, отчество, дата рождения.
- Паспортные данные (серия, номер, где, кем и когда выдан).
- Место работы, учебы.
- Номер телефона.
- Личная фотография.

Я также даю согласие на включение в целях информационного обеспечения в общедоступные источники данных моих персональных данных: фамилия, имя, отчество, фотография.

Я проинформирован(а), что под обработкой персональных данных понимаются действия (операции) с персональными данными в рамках выполнения Федерального закона от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных», конфиденциальность персональных данных соблюдается в рамках исполнения Департаментом законодательства Российской Федерации.

Департамент вправе обрабатывать мои персональные данные посредством внесения их в электронную базу данных, включения в списки (реестры) и отчетные формы, предусмотренные документами, регламентирующими деятельность Департамента.

Настоящее согласие дано мной бессрочно с правом отзыва.

Настоящее согласие вступает в действие с момента его подписания.

Я оставляю за собой право отозвать свое согласие в любое время посредством составления соответствующего письменного документа, который может быть направлен мной в адрес Департамента по почте заказным письмом с уведомлением о вручении либо вручен лично представителю Департамента и зарегистрирован в соответствии с правилами делопроизводства.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
Ф,И,О

\_\_\_\_\_  
(дата)