**Положение о проведении Гастро-премии «Золотая рыбка»**
1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок, условия и сроки проведения Гастро-премии «Золотая рыбка» (далее – гастро-премия).

1.2. К участию в гастро-премии приглашаются предприятия общественного питания любой формы собственности (далее – Команда), имеющие в штате предприятия поваров, официантов со стажем работы не менее года (далее - участники гастро-премии). Команда состоит из 2-х человек: один повар и один официант.

1.3. Организаторами гастро-премии являются: Министерство промышленности и торговли Удмуртской Республики, Центр кластерного развития Удмуртской Республики, Администрация города Сарапула.

 1.4. Конкурс проводится 12 декабря 2017 года в ресторанно-гостиничном комплексе «Старая башня» (ул.Оползина,д.1) в 16.00 часов.

2. Цели и задачи гастро-премии

 Целями и задачами проведения гастро-премии являются:

- возрождение, сохранение и пропаганда традиций кулинарного искусства;

- развитие событийного и гастрономического туризма;

- повышение уровня профессионального мастерства участников конкурса, престижа профессий повара, официанта;

- развитие творческого потенциала молодых специалистов;

- повышение значимости и престижа профессий сферы общественного питания;

- обмен опытом работы;

- сохранение традиций застолья и гостеприимства.

3. Порядок и условия проведения гастро-премии

3.1. Для организации и проведения гастро-премии создается организационный комитет (далее – Оргкомитет).

3.2. К компетенции Оргкомитета относится: осуществление общей координации вопросов подготовки и проведения гастро-премии; организация и проведение гастро-премии; методическая и организационная помощь; организация церемонии награждения победителей.

3.3. Заявки на участие в гастро-премии установленной формы подаются в отдел промышленности и торговли управления экономики Администрации города Сарапула в срок до 6 декабря 2017 года по адресу: г. Сарапул, ул. Красная площадь, 8, каб. 501, тел. 41882 или на адрес электронной почты: torg@saradmin.udmnet.ru**.**

3.4. Участники гастро-премии должны обладать достаточными знаниями основ технологии приготовления пищи, профессиональными навыками организации обслуживания потребителей, высокой культурой общения.

3.5. Участники гастро-премии представляют свои работы в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь) любого цвета одинакового для всей Команды. Участники должны иметь действующие медицинские книжки.

Конкурсные работы выставляются на столах (размер стола 90\*90, высота 76 см.). Участники используют собственную скатерть, посуду, поварской инвентарь, продукты, атрибуты для оформления экспозиции.

К каждому изделию прилагается информационная карта (размер 18 см. х 12 см.) с указанием названия изделий и его состава, Ф.И.О. участников, предприятие общественного питания. Так же все блюда сопровождаются технологическими картами, которые представляются жюри.

3.6. Для участников гастро-премии предусматривается домашнее задание:

- экспозиция тематического стола на тему «Новогоднее туристическое предложение», куда входят:

* Холодные закуски на 4-6 персон и по одной порции для дегустации;
* Блюдо в банкетном исполнении на 4-6 персон и дегустационный образец, с использованием новых технологий и современных элементов в оформлении;
* Сладкие блюда 2-х видов на 4-6 персон и одну порцию для дегустации;
* Функциональная сервировка и декор тематического стола на 2 персоны.

Презентация участником гастро-премии длится не более 5 минут. Участники объясняют концепцию тематического стола. Меню, карта вин должны соответствовать теме стола. Принимаются любые демонстрации экспозиции, возможно привлечение предварительно подготовленной группы поддержки (но не более 3 человек).

4. Жюри конкурса

4.1. Для организации конкурсного отбора Оргкомитет формирует жюри. В состав жюри конкурса входят специалисты Министерства промышленности и торговли Удмуртской Республики, представители учебных учреждений подготовки кадров сферы общественного питания, мастера-повара общественного питания, другие компетентные специалисты.

4.2. Жюри подразделяется на две судейские команды для оценивания участников (поваров и официантов).

5.Критерии судейства

**5.1. Критерии оценок поваров:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Общее впечатление:аппетитность, оригинальность, элегантность, современный стиль, новизна, презентация стола | -  | 1-10 баллов  |
| Подача, сервировка: чистота подачи, натуральность украшений, наличие дегустационного образца при практической подаче, оригинальность |  | 1-10 баллов |
| Композиция и состав: гармоничность, сочетание цвета, запаха, практичность | -  | 1-10 баллов  |
| Правильное профессиональное приготовление и вкусовые качества:соответствие современным кулинарным традициям, соблюдение приемов технологии и техники, вкус и легкость усвоения  | -  | 1-10 баллов  |
| Максимально возможное количество баллов - 40 |

 |

**5.2. Критерии оценок официантов:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Профессиональное исполнение: оригинальность идеи, степень сложности, сервировка (новизна, современные приемы, функциональность, мастерство исполнения) | -  | 1-10 баллов  |
| Оформление: эстетичность, художественный вкус, творчество, раскрытие темы  | -  | 1-10 баллов  |
| Меню и карта вин: художественное оформление, оригинальность, соответствие теме в подборе блюд и напитков | - | 1-10 баллов |
| Грамотность работы с гостями (умение предложить блюдо, напитки из представленного меню, правильный подбор приборов, бокалов, скорость расчета выбранных блюд из меню)  | -  | 1-10 баллов  |
| Максимально возможное количество баллов - 40  |

6. Подведение итогов, награждение

победителей и участников гастро-премии

 6.1. Подведение итогов гастро-премии проводится жюри, сформированным и утвержденным Оргкомитетом.

6.2. Итоги гастро-премии подводятся счетной комиссией по суммам баллов, выставленных в оценочных протоколах членами жюри участникам гастро-премии.

6.3. Настоящим Положением учреждается первое, второе, третье место и номинация «Приз зрительских симпатий».

6.4. Итоги гастро-премии освещаются в средствах массовой информации и публикуются на официальном сайте муниципального образования «Город Сарапул» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».