##### ПОЛОЖЕНИЕ

КУЗБАССКОГО КОНКУРСА КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА,

посвященного Году семьи в России.

### ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

 1.1. Конкурс профессионального мастерства (в дальнейшем «Конкурс») проводится среди кондитеров Кемеровской области-Кузбасса.

 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, Министерство промышленности и торговли Кузбасса, Управление потребительского рынка и развития предпринимательства администрации г. Новокузнецка, ООО «Кузбасская ярмарка».

* 1. Дата проведения конкурса: 24июля 2024 года.

1.5. Место проведения: Выставочная компания «Кузбасская ярмарка». Новокузнецк, ул. Автотранспортная, 51

1. 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. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

3.1. Участвовать в Конкурсе могут кондитеры предприятий пищевой промышленности, предприятия торговли и общественного питания любой формы собственности, учащиеся учреждений профессионального образования, самозанятые (далее – участники Конкурса).

Регистрационный взнос за 1 участника – 2000 руб., включает: расходы на потребление электроэнергии и воды, организацию рабочего места, изготовление дипломов, призов, работу комиссии. Учащиеся учреждений профессионального образования регистрационный взнос не оплачивают.

3.2.Участники Конкурса обязаны иметь:

* + личную медицинскую книжку, санитарную одежду, в том числе перчатки, фартук, сменную обувь, бейдж с указанием ФИО;

- инвентарь, скатерти, тарелки и блюда для подачи кондитерских изделий и десертов;

- продукты для выполнения и оформления кондитерских изделий.

3.3. Во время Конкурса участникам разрешается пользоваться собственным нестандартным инвентарем и малогабаритным оборудованием (ножи, выемки, кондитерские наконечники, блендер, миксер, мини взбивальная машина и др.).

3.4. Участники Конкурса работают с полуфабрикатами и несут ответственность за их свежесть и качество.

3.5. Участники Конкурса в отведенное время на глазах у комиссии и зрителей собирают из подготовленных заранее бисквитных, песочных, заварных, воздушных полуфабрикатов, а также крема, сиропа, начинки, желе, покрытия и декора согласно заданию №1 торт и десерт.

3.5. Участникам предоставляется оборудованное место:2рабочих стола, 1 стол дляпрезентации изделий, электропитание 220В до 3 кВт, холодильник. Для всех участников будет организованна общая комната с раковинами и подводом воды.

1. УСЛОВИЯ ПОДАЧИ ЗАЯВОК

Заявки принимаются до 16июля 2024г.поe-mail: science@kuzbass-fair.ru(Дина Александровна Меленюк, 8-923-637-03-67) в соответствии с формой заявки - Приложение№1 к настоящему Положению.

1. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

5.1.**Задание №1«Торт» и «Десерт»**.

Участникам Конкурса необходимо оформить **один торт** – конкурсный экспонат весом не более 2 кг и дегустационный экспонат для конкурсной комиссии – не более 1 кги**десерт в 3-х идентичных экземплярах** весом от 75 до 125 гр. каждый, один десерт - конкурсный экспонат, два - дегустационные экспонаты для конкурсной комиссии*(дегустационные образцы привозятся готовые).*

Участники Конкурса выбирают по своему усмотрению форму, ингредиенты и оформление торта и десерта. В состав изделия должны входить только пищевые ингредиенты, запрещается использовать непищевые вспомогательные сырьё и материалы. Торт и десерт должны украшаться только вручную. Украшения могут выполняться из карамели, пастилы и других подходящих материалов, разрешенных к использованию в пищевых целях.

5.2.**Задание № 2 «Арт - класс» на тему семейные истории (**домашнее задание).

Участникам Конкурса необходимо представить готовое изделие - композицию или изделие в виде художественной скульптуры из пищевых продуктов на заданную тему.

По выбору конкурсанта работа выполняется в виде: художественного изделия из шоколада, карамели, марципана, сахарных цветов – пастилажа. Размер композиции должен быть не менее 20 см в высоту.

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

 5.3. На выполнение конкурсных заданий, участникам отводится 1 час 40 мин.

5.4. Технологическая документация на изделия первого и второго заданий Конкурса должна быть подготовлена Участниками Конкурса заранее и представлена по требованию членов комиссии.

1. ПОРЯДОК И РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

10.30 –регистрация участников и подготовка участниками своих рабочих мест (Выставочный комплекс «Кузбасская ярмарка», г. Новокузнецк, ул. Автотранспортная, 51, Павильон №1 – конкурсная зона)

12.00 – открытие конкурса

12.10-13.50 – выполнение заданий конкурса

13.50-14.10- уборка рабочего места и оформление презентационного стола

14.10-15.00 – работа конкурсной комиссии

15.30 – подведение итогов, награждение

1. СОСТАВ КОНКУРСНОЙ КОМИССИИ
2. представитель Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Кузбасса;
3. представитель Министерства промышленности и торговли Кузбасса;
4. представитель Управленияпотребительского рынка и развития предпринимательства

администрации г. Новокузнецка

## представительуправления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области г. Новокузнецка;

1. представитель Государственного регионального центра стандартизации, метрологии и испытаний в Кемеровской области-Кузбассе.
2. представитель ООО «Кузбасская ярмарка».
3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
	1. Победители Конкурса определяются по количеству набранных баллов, выставленных в оценочных протоколах членами комиссии.Конкурсные задания оцениваются по 10-бальной системе.  Члены комиссии во время выполнения конкурсных заданий не дают консультаций и не делают замечаний участникам Конкурса.

8.2 Параметры оценки **Задания №1 «Торт и Десерт»:**

-  внешний вид (форма, поверхность, цвет);

-  вкус;

-  оригинальность и фантазия;

-  мастерство исполнения и изящность оформления;

- подача (сервировка);

* 1. Параметры оценки **Задания№2«Арт-класс»**:

-внешний вид и композиционное решение;

-  изящность в оформлении;
- оригинальность и фантазия;

-  художественное мастерство;

- подача (сервировка);

1. НАГРАЖДЕНИЕ УЧАСТНИКОВ И ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

9.1. Конкурсанты, занявшие I, II и IIIместо награждаются медалями и дипломами, остальные участники награждаются благодарственными письмами.

9.2. Предусмотрены дипломы в следующих номинациях:

«За оригинальность вкуса»;

«За оригинальность композиционного решения»;

«Самому молодому участнику»;

Организаторы оставляют за собой право учреждения дополнительных номинаций.

9.3. Победитель и Участники Конкурса могут использовать в рекламных целях факт получения наград и участия в Конкурсе.

9.4. Материалы по итогам Конкурса (информация о лауреатах и дипломантах, итоговый пресс-релиз) размещаютсяна в социальных сетях и на сайтах организаторов:министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Кузбасса, министерства промышленности и торговли Кузбасса, администрации г. Новокузнецка, ООО«Кузбасская ярмарка».

Приложение №1

**Заявка**

**на участие в Кузбасском конкурсе кондитерского искусства**

 **«Грани вкуса и мастерства»**

Наименование организации игород: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Задание №1. Название изделий, краткая характеристика: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

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

Задание №2. Название изделий, краткая характеристика: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

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

Подпись руководителя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П. дата «     »       20      г.