

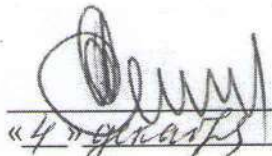
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ  
ОБЛАСТИ**

**"ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА" - ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО  
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
"НИЖЕГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНЖЕНЕРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ"**



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор  
ИПТД- филиала ГБОУ ВО НГИЭУ

  
Е.А. Шамин  
«4» апреля 2019 г.

**Положение  
о проведении Международного молодежного профессионального конкурса кулинарного  
мастерства**

**1. Общие положения**

1.1 Настоящее Положение «О проведении Международного молодежного профессионального конкурса кулинарного мастерства» (далее - Положение) определяет цели, задачи и порядок проведения конкурса в 2020 году (далее - Конкурс), а также требования, предъявляемые к участникам Конкурса и процедуру награждения победителей Конкурса.

1.2 Профессиональные области Конкурса: поварское дело, кондитерское дело.

**2. Цель и задачи Конкурса**

2.1 Цель Конкурса:

- выявление и поддержка талантливых молодых профессионалов в индустрии питания.

2.2 Задачи Конкурса:

- укрепление международного сотрудничества в сфере профессионального образования;
- повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования;
- создание условий для профессионального и творческого роста студентов.

**3. Организаторы Конкурса**

3.1 Организаторы Конкурса:

- Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области;
- Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»;
- «Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет».

**4. Участники Конкурса**

4.1 Участники: студенты и учащиеся профильных учебных заведений России и стран ближнего и дальнего зарубежья.

**5. Сроки и место проведения Конкурса**

5.1 Дата проведения Конкурса: 15 апреля 2020 года.

5.2 Место проведения Конкурса: Россия, Нижний Новгород, ул. Горная, 13, «Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал Государственного бюджетного образовательного

ждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет».

## **6. Компетенции Конкурса**

6.1 Компетенция «Поварское дело».

6.2 Компетенция «Кондитерское дело».

6.3 Компетенция «Арт-класс» (экспозиция художественных работ из пищевых материалов).

Представители команд могут выступать как в одной, так и нескольких компетенциях. Состав команд: два участника в компетенции «Поварское дело», два участника в компетенции «Кондитерское дело», один участник с готовой работой в номинации «Арт-класс».

## **7. Жюри Конкурса**

7.1 Независимое профессиональное жюри, состоящее из шеф-поваров и шеф-кондитеров предприятий ресторанного бизнеса.

7.2 Решение жюри оформляется протоколом.

## **8. Подведение итогов Конкурса**

8.1 По всем компетенциям определяются победители (1-3 места).

8.2 Участники получают сертификат участника, победители – диплом победителя Конкурса.

8.3 Поощрение победителей Конкурса, их руководителей осуществляет «Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет».

## **9. Условия участия в Конкурсе**

9.1 Для участия в Конкурсе оформляется заявка. Подача заявок на участие в конкурсной программе – до 01 марта 2020 года. Форма заявки приведена в Приложении 1.

9.2 График проведения конкурсных мероприятий предоставляется после подачи учебными заведениями заявки на указанный адрес электронной почты в разделе 10.

9.3 Организационный взнос за участие в Конкурсе составляет 10000 рублей за одну команду в одной компетенции. В организационный взнос включены расходы на питание участников. Проживание участники осуществляют за собственные средства. Организационный взнос оплачивается только безналичным расчетом. Реквизиты для оплаты предоставляются после получения официальной заявки.

## **10. Координаты оргкомитета**

10.1 Заявки на Конкурс направлять по адресу: [kafedra.top-2011@mail.ru](mailto:kafedra.top-2011@mail.ru).

10.2 Координаторы конкурса:

Кузнецова Ирина Анатольевна 8-903-608-69-00.

## **11. Заключительные положения**

11.1 Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся и утверждаются при согласовании всех организаторов Конкурса.

11.2 Положение действует в период проведения Международного молодежного профессионального конкурса кулинарного мастерства.

11.3 Требования Положения являются обязательными для всех участников Конкурса.

11.4 Приложения к Положению:

Заявка на участие в Международном молодежном профессиональном конкурсе  
кулинарного мастерства

1. Страна \_\_\_\_\_

2. Образовательная организация \_\_\_\_\_

3. Участники конкурсной программы:

Компетенция «Поварское дело»

Фамилия, имя участника

1.	
2.	

Компетенция «Кондитерское дело»

Фамилия, имя участника

1.	
2.	

Компетенция «АРТ-класс»

Фамилия, имя участника

1.	
----	--

4. Фамилия, имя сопровождающего лица \_\_\_\_\_

5. Контактное лицо от организации \_\_\_\_\_

6. Контактный телефон, e-mail: \_\_\_\_\_

## Регламент конкурсной программы в компетенции «Поварское дело»

1. Приготовление горячего блюда и десерта, время приготовления 90 минут, количество порций - две основного горячего блюда и десерта (одна - для дегустации экспертов, а вторая – для выставки). На каждое блюдо представляется технологическая карта. При презентации готового блюда необходимо учесть концепцию блюда!

### *Блюдо из рыбы (судак филе)*

Задание: горячее блюдо с гарниром и соусом, выход блюда не более 250 г.

Дополнительные условия:

- гарнир;
- соус: по выбору участника;
- обязательный дополнительный продукт: морковь;
- не приветствуется использование искусственных ароматизаторов, красителей, усилителей

вкуса;

- допускается использование заранее приготовленных чипсов из овощей и плодов, теста для декора блюда, заготовок длительного приготовления. Иные заготовки запрещены.

Организаторы предоставляют участникам основные виды сырья: масло растительное, масло сливочное, сухари панировочные, мука пшеничная, овощи (морковь, картофель, лук репчатый, лук порей, тыква), шампиньоны, специи (соль, перец черный молотый, паприка, лавровый лист), судак филе, крупы (гречневая, перловая, пшенная).

Недостающим сырьем участники должны обеспечить себя самостоятельно.

### *Десерт на тарелке*

Задание: десерт (с соусом), выход не более 150 г.

Дополнительные условия:

- обязательные продукты: шоколад, ягоды;
- соус к десерту по выбору участника;
- не приветствуется использование каких-либо искусственных ароматизаторов, красителей;
- допускается использование заготовок с длительным сроком приготовления более 90 минут.

Организаторы предоставляют участникам основные виды сырья: шоколад трех видов (белый, молочный и горький 100 г каждого вида), ягоды замороженные (облепиха, черная смородина), сублимированные ягоды трех видов (малина, клубника, ежевика), мука пшеничная, сахар, яйца, сливки 33%, ванилин, корица, сливочное масло, фрукты (апельсин свежий, лимон свежий). После начала работы конкурсантам волонтер выдает продукты, необходимые по технологической карте.

Недостающим сырьем участники должны обеспечить себя самостоятельно.

2. Оборудование рабочего места: производственные столы, ванна моечная ВМТ-О 640/700 ТНН односекционная сварная 550\*550\*400 (ОЦ)1, весы электронные GAS SW-5, индукционная плита Weissgauff, планетарный миксер, пароконвектомат UNOX XV393, холодильный шкаф GKv 4360 Liebherr. Дополнительно в общей производственной зоне участники могут воспользоваться: слайсером AIRHOT, термостатом погружным Scarlett, аппаратом кухонным универсальным SirmanPacojet, мясорубкой стационарной Gastromix MG-12B, вакууматором EDZ-400/2T EKSI 440\*420\*100, холодильными шкафами среднетемпературными, дегидратором Gemlux GL-FD-800D(Black). Во время выполнения конкурсных заданий на каждом рабочем месте осуществляется раздельный сбор пищевых и непищевых отходов.

3. Инвентарем и кухонной посудой участники должны обеспечить себя самостоятельно. В зоне соревнований будет находиться небольшой набор стандартного инвентаря и посуды (сотейники, миски, сковороды, разделочные доски, сковорода-гриль).

4. Для подачи приготовленных блюд организаторы предоставляют участникам белые плоские тарелки без рисунка диаметром 30-31см. Участники вправе осуществлять подачу готовых

блюдо на тарелках иной формы белого цвета.

Интервал начала работы команд участников - 10 минут. Жеребьевка осуществляется перед началом конкурса.

5. По окончании выполнения конкурсного задания участники убирают рабочее место.

6. Критерии оценки блюд конкурсной программы:

1. **Организация рабочего места и рабочего процесса – 0-10 баллов.**

2. **Оформление блюда – 0-20 баллов.**

3. **Вкус, запах, текстура – 0-50 баллов.**

4. **Сложность блюда – 0-20 баллов.**

Итоговая оценка выставляется за каждое блюдо. Максимальная оценка каждого блюда – **100 баллов.** Максимальная итоговая оценка – **200 баллов.**

7. Участники конкурсной программы должны быть на открытии, закрытии конкурса. Нахождение в рабочей зоне в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки, фартук) и обуви.

8. Координаторы компетенции:

Шумилова Алла Дмитриевна 8-908-232-62-13.

### Регламент конкурсной программы в компетенции «Кондитерское дело»

1. Приготовление три вида Птифур (пирожные, печенье и т.д.), время приготовления 120 минут. На каждый вид представляется технологическая карта. При презентации готовых изделий необходимо учесть концепцию блюда!

Задание: три вида Птифур, общее количество 30 штук: три вида по 10 штук каждого наименования, вес одного изделия, включая украшения, не более 50 г.

Дополнительные условия:

- начинки, покрытие, глазури, декорации остаются на выбор участника.

Организаторы предоставляют участникам основные виды сырья: рисовая мука, миндальная мука, пшеничная мука, крахмал кукурузный, агар-агар (сила), пектин, желатин листовой, шоколад трех видов (белый, молочный и горький 100 г каждого вида), яйца, сахар, ванилин, красители основные. Недостающим сырьем участники должны обеспечить себя самостоятельно.

2. Оборудование рабочего места: производственный стол СРТ-ПН 600/600 ТНН, весы электронные Базар Мидл, индукционная плита одноконфорочная EASYLINE, планетарный миксер Gemlux, соковыжималка универсальная Viatto, соковыжималка для цитрусовых Gemlux, аппарат для темперирования шоколада ICB technologie (2 секции), ванны моечные с бортом ВМТ-О 640/700 ТНН односекционная сварная 550\*550\*400 (ОЦ)1, тестомесильная машина GASTORORAG/QF5W, миксеры ручные Gemlux, столы холодильные GNE I/TN камень, контейнер для мусора. Дополнительно в общей производственной зоне участники могут воспользоваться: конвекционными печами UNOX XFT 135 DYNAMIC, холодильными шкафами среднетемпературными beko, микроволновой печью GASTRORAG, шкафом шоковой заморозки Forcool cooling machings, льдогенератором Ice Maker. Во время выполнения конкурсных заданий на каждом рабочем месте осуществляется раздельный сбор пищевых и непищевых отходов.

3. Инвентарем и кухонной посудой участники должны обеспечить себя самостоятельно. В зоне соревнований будет находиться небольшой набор стандартного инвентаря, посуды (сотейники, сковороды, венчики, разделочные доски, лопатки, сито, скалки, миски).

4. Для подачи приготовленных блюд организаторы предоставляют участникам два блюда прямоугольное 30 x 20 см белого цвета. На каждом блюде размещается по 5 штук каждого вида птифур: одно блюдо для выставки, другое блюдо для дегустации и оценки.

Интервал начала работы команд участников - 10 минут. Жеребьевка осуществляется перед началом конкурса.

5. По окончании выполнения конкурсного задания участники убирают рабочее место.

6. Критерии оценки изделий конкурсной программы:

**1. Организация рабочего места и рабочего процесса – 0-15 баллов.**

**2. Оформление – 0-20 баллов.**

**3. Вкус, аромат – 0-25 баллов.**

**4. Текстура – 0-25 баллов.**

**5. Сложность – 0-15 баллов.**

Максимальная оценка каждого вида – 100 баллов. Итоговая оценка – 300 баллов.

7. Участники конкурсной программы должны быть на открытии, закрытии конкурса. Нахождение рабочей зоне в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки, фартук) и обуви.

8. Координаторы компетенции:

Головачева Ольга Вячеславовна 8-910-391-32-89.

**Регламент конкурсной программы в компетенции «Арт-класс»**

1. К участию в компетенции принимаются готовые работы, выполненные в виде композиций, картин, панно из различных видов пищевого сырья: специй, кофе, сухарей, зерновых, бобовых культур; пресного или соленого теста; карамели, мастика и прочее. Допускается использование пищевых красителей, пищевого лака, желатина. Выставленная работа должна быть подготовлена к длительной экспозиции. В случае, если изделие потеряло внешний вид, оргкомитет имеет право снять его с выставки. Предпочтение отдается работам с цветовой гаммой, максимально приближенной к естественной. Разрешается использование поддерживающих конструкций. Максимальный размер изделия 80x100 см.

2. Тематика работ – на выбор участников. Приветствуется использование национальных мотивов.

3. Организаторы предоставляют участнику выставочное место размером 120x100 см. Столы распределяются организаторами по видам соревнований и классам и могут быть как «пристенными», так и «островными». Экспозиции могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Это могут быть цветы, драпировка, свечи и т.п. (элементы выбираются по собственному усмотрению участника). Работа и декорации должны составлять единую, гармоничную композицию и соответствовать заявленной тематике. При презентации выставочных работ необходимо учесть их концепцию!

4. Критерии оценки изделий компетенции «Арт-класс»:

- степень сложности - 15 баллов,
- мастерство исполнения - 15 баллов,
- художественное оформление - 10 баллов,
- композиция, идея - 10 баллов.

Максимальная оценка – 50 баллов.

Картины оцениваются отдельно, архитектуры отдельно.