

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ МАЛОГО, СРЕДНЕГО БИЗНЕСА И ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

от 01 августа 2013г.

Об организации и проведении конкурса среди специалистов субъектов малого предпринимательства Ленинградской области по кулинарному искусству «Созвездие Ладоги – 2013»

В соответствии с п. 3.7. Плана реализации мероприятий долгосрочной целевой программы «Развитие и государственная поддержка малого и среднего предпринимательства в Ленинградской области на 2009-2013 годы»

ПРИКАЗЫВАЮ:

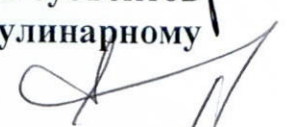
1. Утвердить Положение о порядке проведения конкурса среди специалистов субъектов малого предпринимательства Ленинградской области по кулинарному искусству «Созвездие Ладоги – 2013» (далее – Положение, Конкурс) согласно Приложению.
2. Разместить Положение о порядке проведения Конкурса на официальном сайте комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области.
3. Государственному казенному учреждению «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства» осуществить финансирование мероприятий, связанных с проведением Конкурса, в соответствии с правилами казначейского исполнения бюджета Ленинградской области.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Председатель комитета



С.В. Есипов

Разместить на
официальном ин-
тернет-портале
Администрации
Ленинградской области
№ 8
Сети Интернет



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения конкурса среди специалистов субъектов малого предпринимательства Ленинградской области по кулинарному искусству «Созвездие Ладоги – 2013»

1. Общие положения Конкурса

Положение о проведении конкурса среди специалистов субъектов малого предпринимательства Ленинградской области по кулинарному искусству «Созвездие Ладоги – 2013» (далее – Конкурс) определяет порядок организации и проведения конкурса, подведения итогов и награждения победителей конкурса.

Конкурс проводится в соответствии с п. 3.7. Плана реализации мероприятий долгосрочной целевой программы «Развитие и государственная поддержка малого и среднего предпринимательства в Ленинградской области на 2009-2013 годы».

Конкурсу могут предшествовать отборочные соревнования, проводимые в муниципальных образованиях Ленинградской области.

В Конкурсе могут принять участие специалисты субъектов малого предпринимательства (юридических лиц, индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность в сфере оказания услуг общественного питания, зарегистрированных и/или состоящих на налоговом учете в территориальных налоговых органах Ленинградской области (далее – участники), имеющие стаж работы по специальности не менее 1 года.

Число участников Конкурса не ограничено.

2. Цели и задачи Конкурса

Конкурс проводится в целях дальнейшего развития сферы общественного питания, повышения профессионального мастерства и качества культуры обслуживания населения.

Основными задачами Конкурса являются совершенствование практических навыков, ознакомление с новыми направлениями в сфере общественного питания, обмен опытом.

3. Виды соревнований (номинации), условия по выполнению заданий и участию в Конкурсе

В рамках Конкурса предусматриваются соревнования в следующих номинациях:

- Повар – «Презентационное холодное банкетное блюдо из свинины в формате фингерфуд»;
- Кондитер – «Арт-класс. Маффины на овощной основе с авторским десертным соусом»;
- Официант – «Тематический стол «Осенний вечер»;
- Бармен – «Тематический коктейль «Цвета осени».

Условия по выполнению заданий по каждой номинации представлены в приложениях 1 – 4 к Положению.

Для участия в отдельной номинации Конкурса необходимо подать Заявку по форме согласно приложению 5 к Положению. В случае если претендент на участие в Конкурсе предполагает участвовать в нескольких номинациях, то Заявка заполняется на каждую номинацию. Каждый вид соревнований оценивается отдельно. Помимо участия в индивидуальных соревнованиях, мастера из одного муниципального района, городского округа, изъявившие желание объединиться, могут сформировать команду, претендующую на получение Кубка по итогам соревнований в сфере оказания услуг общественного питания. Заявку на участие в командном первенстве Конкурса по форме согласно приложению 6 к Положению подает капитан команды. Заявки на участие в Конкурсе представляются в Оргкомитет в срок до 21 октября 2013г по адресу: Санкт-Петербург, ул.Смольного, д.3, к.3-116, т/ф. 274-46-42, E:mail se_lahina@lenreg.ru.

Участники допускаются к работе при наличии санитарной книжки и профессиональной одежды, а также письменного описания конкурсной работы по форме согласно приложениям 7 – 10 к Положению. Участники самостоятельно обеспечивают себя продуктами, посудой, столовыми приборами, инвентарем, аксессуарами и иными предметами оформления конкурсной работы.

Регистрационный сбор с участников Конкурса не взимается.

4. Организация и проведение Конкурса

Конкурс проводится комитетом по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области.

Финансирование мероприятий, связанных с проведением Конкурса, в соответствии с п. 3.7. Плана реализации мероприятий долгосрочной целевой программы «Развитие и государственная поддержка малого и среднего предпринимательства в Ленинградской области на 2009 – 2013 годы» осуществляется ГКУ «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства» в соответствии с правилами казначейского исполнения бюджета Ленинградской области.

Осуществление информационно-правового обеспечения, прием заявок от участников, разработку сценария проведения Конкурса, формирование и утверждение состава Жюри, оформление итогового протокола на основании оценочных листов, представляемых Жюри, подведение итогов Конкурса, организацию церемонии награждения победителей, а также решение иных вопросов, связанных с подготовкой и проведением Конкурса, осуществляет

Организационный комитет (далее – Оргкомитет) в составе согласно приложению 11 к Положению.

Оценку работы мастеров по каждой номинации в баллах, составление оценочных листов и представление их в Оргкомитет для определения победителей осуществляет Жюри Конкурса, состав которого утверждается председателем Оргкомитета по форме согласно приложению 12 к Положению.

5. Подведение итогов и награждение участников Конкурса

В соответствии с представленными Жюри оценочными листами Оргкомитет по сумме набранных баллов определяет победителей Конкурса, занявших 1, 2 и 3 место. Команды – победители определяются Оргкомитетом по сумме баллов, набранных участниками команд в индивидуальных соревнованиях.

Призовой фонд Конкурса включает:

для победителей Конкурса – дипломы, кубки, цветы, денежные призы за 1 место 25 000 рублей; за 2 место 15 000 рублей; за 3 место 10 000 рублей;

для участников Конкурса – грамоты за участие в Конкурсе;

для команды-победителя соревнований в сфере оказания услуг общественного питания – Кубок.

Оргкомитет может принять решение об отмене отдельных номинаций и/или призовых мест в случае отсутствия участников. Высвободившиеся финансовые средства призового фонда распределяются между всеми победителями, занявшими 1, 2 и 3 места, пропорционально размерам соответствующих денежных призов.

Хозяйствующие субъекты, оказавшие помощь в проведении Конкурса, награждаются благодарственными письмами Оргкомитета.

Информация о результатах Конкурса размещается на официальном сайте комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области www.small.lenobl.ru /Потребительский рынок/ Конкурсы профессионального мастерства.

Организатор Конкурса оставляет за собой право на использование и опубликование в средствах массовой информации фото, видео и аудио материалов с изображением участников и (или) их работ, полученных в результате проведения Конкурса.

Номинация «Повар»
«Презентационное холодное банкетное блюдо
из свинины в формате фингерфуд»

Фингерфуд – модное кулинарное течение, еда, которую можно есть руками (бутерброды, тосты и т.п., приготовленные маленькими порциями и не требующие ни вилки, ни ножа, обычно накалываются на шпажки).

Время выполнения задания 1 час 30 мин.

Условия: Перед началом соревнований участники занимают рабочие места, соответствующие номеру, полученному в процессе жеребьевки.

Для выполнения работы участнику Оргкомитетом предоставляются рабочий стол (~1м x 1м), электрическая плитка, возможность присоединения к электросети, емкость для уборки рабочего места, а также выставочный стол для размещения дегустационных образцов.

Повара готовят презентационное холодное банкетное блюдо из свинины в трех видах технологической обработки (низкотемпературная обработка, полная термическая обработка и рубленое мясо) на 6 персон и по три дегустационных порции каждого вида для членов Жюри.

Работы выполняются в формате фингерфуд, вес готового изделия не должен превышать 50 гр.

Блюдо готовится участником из полуфабрикатов, изготовленных заранее на своем предприятии.

Работа должна выполняться и представляться в профессиональной одежде, перчатках. Конкурсант может привлечь к работе одного помощника.

Конкурсная работа сопровождается ее письменным описанием. Один экземпляр передается Жюри до начала соревнования, второй остается у участника.

По истечению заявленного времени участники выставляют презентационные экземпляры (по 6 единиц каждого вида) на выставочный стол и предоставляют членам Жюри дегустационные порции (по 3 порции каждого вида).

Участник в устной форме представляет (защищает) свою работу членам Жюри.

Критериями оценки конкурсной работы являются композиция (архитектура блюда), цветовая гамма, гармония вкуса, оригинальность технологии приготовления, оформление рецептуры, чистота рабочего места

Оценка – максимум 70 баллов.

Штрафные санкции. За несоблюдение регламента, несоответствие работы тематике конкурса и условий по выполнению конкурсного задания могут начисляться штрафные баллы.

Дисквалификация производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

критерии оценки						
композиция (архитектура блюда) (max 20 баллов)	цветовая гамма (max 10 баллов)	гармония вкуса (рецепт) (max 10 баллов)	Оригиналь- ность технологии приготовлен ия (max 10 баллов)	оформление рецептуры (max 10 баллов)	чистота рабочего места (max 10 баллов)	Всего (max 70 баллов)

Номинация «Кондитер»
«Арт-класс. Маффины на овощной основе с авторским десертным соусом»

Маффин — это маленькая, чаще всего сладкая, выпечка круглой или овальной формы. По весу изделие более тяжелое, чем кекс и имеет другие пропорции ингредиентов. В маффины часто добавляют шоколад, фрукты, ягоды, овощи и многое другое.

Время выполнения задания 1 час.

Условия: Перед началом соревнований участники занимают рабочие места, соответствующие номеру, полученному в процессе жеребьевки. В ходе соревнования участники выполняют конкурсную работу в формате Арт-класс. Участнику выделяется стол (~1м x 1м) для установки конкурсной работы.

Кондитеры готовят маффины на овощной основе с авторским десертным соусом в формате арт-класс. Участник представляет изделия на 6 персон и по три дегустационные порции для членов Жюри.

Блюдо готовится участником заранее на своем предприятии.

Вес готового блюда не должен превышать 50гр.

Стол, на котором размещается экспозиция, должен быть декорирован.

Работа должна выполняться и представляться в профессиональной одежде.

Конкурсант может привлечь к работе одного помощника.

Конкурсная работа сопровождается ее письменным описанием. Один экземпляр передается Жюри до начала соревнования, второй остается у участника.

Участник в устной форме представляет (защищает) свою работу членам Жюри.

Критериями оценки конкурсной работы являются композиция (архитектура десерта), цветовая гамма, гармония вкуса, оригинальность рецептуры.

Оценка – максимум 40 баллов.

Штрафные санкции. За несоблюдение регламента, несоответствие работы тематике конкурса и условий по выполнению конкурсного задания могут начисляться штрафные баллы.

Дисквалификация производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

критерии оценки				Штрафные баллы	Всего (max 40 баллов)
композиция (архитектура блюда) – 10 баллов	цветовая гамма – 10 баллов	гармония вкуса (рецепт) – 10 баллов	оригинальность – 10 баллов		

**Условия по выполнению задания в номинации
Официант – «Тематический стол «Осенний вечер»**

Официанты в специально отведенной зоне накрывают Тематические столы «Осенний вечер».

Время выполнения задания 1 час.

Условия: Перед началом соревнований участники занимают рабочие места, соответствующие номеру, полученному в процессе жеребьевки. Участнику выделяется стол (2,0 x 1,5м).

В ходе соревнования участник накрывает стол на 4 персоны.

Вид сервировки – ужин.

Стол, на котором размещается экспозиция, должен быть декорирован.

Работа должна выполняться и представляться в профессиональной одежде.

Конкурсант может привлечь к работе одного помощника.

Участник представляет Жюри меню, рекомендованное для сервировки тематического стола.

Конкурсная работа сопровождается ее письменным описанием. Один экземпляр передается Жюри до начала соревнования, второй остается у участника.

Участник в устной форме защищает свою работу перед членами Жюри в течение 5 минут, представляя «легенду» данного стола.

Критерии оценки: соответствие сервировки заявленному меню, декор стола, функциональность сервировки, внешний вид официантов и умение общаться с аудиторией.

Оценка – максимум 80 баллов.

Штрафные санкции. За несоблюдение регламента, несоответствие работы тематике конкурса и условий по выполнению конкурсного задания могут начисляться штрафные баллы.

Дисквалификация производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

критерии оценки				
соответствие сервировки заявленному меню (max 20 баллов)	декор стола (max 20 баллов)	функциональность сервировки (max 20 баллов)	внешний вид официантов и умение общаться с аудиторией (max 20 баллов)	Всего (max 80 баллов)

ЗАЯВКА

на участие в Конкурсе среди специалистов субъектов малого предпринимательства
Ленинградской области по кулинарному искусству «Созвездие Ладоги – 2013»

1. Муниципальный район, городской округ _____
2. Наименование субъекта малого предпринимательства _____

3. Адрес и телефон субъекта малого предпринимательства _____

4. Ф.И.О. собственника субъекта малого предпринимательства _____

5. Ф.И.О. участника _____
6. Телефон участника _____
7. Номинация _____

С условиями Конкурса ознакомлен и обязуюсь их выполнять

Подпись участника _____ « _____ » _____ 2013

Заявки принимаются до 21 октября 2013г.
по адресу: Санкт-Петербург, ул. Смольного, д.3, к.3-116,
т/ф 274-46-42, E-mail lachina@lenreg.ru
Справки по тел. (812) 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06

ЗАЯВКА

на участие в командном первенстве
 Конкурса среди специалистов субъектов малого предпринимательства Ленинградской
 области по кулинарному искусству
 «Созвездие Ладоги – 2013»

Муниципальный район, городской округ _____

Название Команды _____

Ф.И.О. капитана Команды _____

Телефон капитана Команды _____

№ п/п	Повар – «Арт-класс. Холодное банкетное блюдо из курицы» (Ф.И.О., телефон участника)	Кондитер – «Арт-класс. Ягодные муссы в оригинальном исполнении» (Ф.И.О., телефон участника)	Официант – «Тематический стол «Юбилей Ленинградской области» (Ф.И.О., телефон участника)	Бармен – «Тематический коктейль «Ягодные ликеры» (Ф.И.О., телефон участника)

Подпись капитана Команды _____ " ____ " _____ 2013 года

Заявки принимаются до 21 октября 2013г.
 по адресу: Санкт-Петербург, ул. Смольного, д.3, к.3-116,
 т/ф 274-46-42, E-mail lachina@lenreg.ru
 Справки по тел. (812) 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06

Состав Оргкомитета

Конкурса среди специалистов субъектов малого предпринимательства
Ленинградской области по кулинарному искусству
«Созвездие Ладоги – 2013»

Председатель Оргкомитета:

Есипов Сергей Владимирович – председатель комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Заместитель председателя Оргкомитета:

Сорокин С.Н. – заместитель председателя комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Члены Оргкомитета:

Темразян Людмила Артемовна – начальник отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Лахина Светлана Евгеньевна – ведущий специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Корсунова Екатерина Борисовна – ведущий специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Сивицкая Нина Алексеевна – начальник отдела потребительского рынка администрации Выборгского района Ленинградской области

Щербаков Николай Викторович – директор НП «Академия Гостеприимства», Президент Национальной Ассоциации Гостеприимства

