

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

ПРИКАЗ

от «05» мая 2014 года

№ 10

В соответствии детальным планом-графиком финансирования подпрограммы «Развитие малого, среднего предпринимательства и потребительского рынка Ленинградской области» государственной программы "Стимулирование экономической активности Ленинградской области" за счет средств областного бюджета на 2014 год в части мероприятий, предусмотренных пунктом 5.3.3. «Организация и проведение конкурсов профессионального мастерства в сфере потребительского рынка»

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Утвердить:

1.1. Порядок проведения конкурса профессионального мастерства Ленинградской области по парикмахерскому искусству «Мир красоты – 2014» согласно Приложению 1;

1.2. Порядок проведения конкурса профессионального мастерства Ленинградской области по флористике «Мир фантазии – 2014» согласно Приложению 2;

1.3. Порядок проведения конкурса профессионального мастерства Ленинградской области по кулинарному искусству «Созвездие Ладоги – 2014» согласно Приложению 3.

2. Государственному казенному учреждению Ленинградской области «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства»:

2.1. провести мероприятия по подготовке и организации проведения конкурсов;

2.2. провести аукцион по определению исполнителя конкурсов, по итогам которого заключить государственный контракт на проведение конкурсов;

2.3. осуществить финансирование мероприятий, связанных с проведением конкурсов, в пределах сумм, предусмотренных на эти цели в областном бюджете Ленинградской области;

2.4. осуществить выплату денежных призов победителям конкурсов.

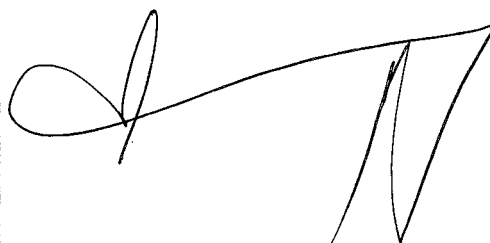
3. Разместить на официальном сайте комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области:

3.1. порядки проведения конкурсов;

3.2. результаты проведенных конкурсов.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Председатель комитета
по развитию малого, среднего
бизнеса и потребительского рынка
Ленинградской области



С.В. Есипов

ПОРЯДОК
проведения конкурса по парикмахерскому искусству
«Мир красоты – 2014»

1. Общие положения Конкурса

Порядок проведения конкурса по парикмахерскому искусству «Мир красоты – 2014» (далее – Конкурс, Порядок 1) определяет условия организации и проведения Конкурса, подведения итогов и награждения победителей Конкурса.

Конкурс проводится в соответствии с детальным планом-графиком финансирования подпрограммы «Развитие малого, среднего предпринимательства и потребительского рынка Ленинградской области» государственной программы "Стимулирование экономической активности Ленинградской области" за счет средств областного бюджета на 2014 год в части мероприятий, предусмотренных пунктом 5.3.3. «Организация и проведение конкурсов профессионального мастерства в сфере потребительского рынка».

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

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

Количество участников Конкурса не ограничено.

2. Цели и задачи Конкурса

Конкурс проводится в целях повышения мастерства и профессионального уровня парикмахеров, улучшения качества парикмахерских услуг, повышения творческой активности мастеров.

Основными задачами Конкурса являются совершенствование теоретических и практических навыков, повышение престижа службы быта, укрепление профессиональных и деловых связей, ознакомление специалистов с новыми направлениями в моде и передовыми методами работы.

3. Виды соревнований (номинации) и условия участия в Конкурсе

Соревнования проводятся среди мужских и женских парикмахеров.

В рамках Конкурса предусматриваются соревнования в следующих номинациях:

- «Женская салонная коммерческая стрижка с укладкой»;

- «Классическая модная свадебная прическа»;
- Женская фантазийная прическа «Киришское кружево» (узорное плетение на длинных волосах);
- Мужская модная стрижка с укладкой с элементами «Hair Tatto».

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

По решению членов Жюри могут быть определены победители по окраске волос в женской и мужской стрижке.

Для участия в каждой номинации Конкурса необходимо подать Заявку по форме согласно приложению 5 к Порядку, ксерокопию паспорта (2, 3 страницы, регистрация), копию свидетельства ИНН, реквизиты банковской карты для перечисления на нее денежных средств (информацию можно получить в банке, выдавшем карту) или копию первого разворота сберкнижки; контактный номер телефона.

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 парикмахеров. В команду может быть включено по одному человеку по каждой номинации. Заявку на участие в командном первенстве Конкурса по форме согласно приложению 6 к Порядку подает капитан команды. Заявки на участие в Конкурсе представляются в Оргкомитет в срок до 1 октября 2014г по адресу: Санкт-Петербург, ул. Смольного, д.3, к.3-116, т/ф. 274-46-42, E:mail se_lahina@lenreg.ru.

Участник допускается к работе при наличии санитарного паспорта (книжки), модели, набора инструментов и расходных материалов.

Справки по телефону: 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06.

Регистрационный сбор с участников Конкурса не взимается.

4. Организация и проведение Конкурса

Организатором конкурса является государственное казенное учреждение «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства» при поддержке комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области.

Финансирование мероприятий, связанных с проведением Конкурса, проводится в соответствии с детальным планом-графиком финансирования подпрограммы «Развитие малого, среднего предпринимательства и потребительского рынка Ленинградской области» государственной программы "Стимулирование экономической активности Ленинградской области" за счет средств областного бюджета на 2014 год в части мероприятий, предусмотренных пунктом 5.3.3. «Организация и проведение конкурсов профессионального мастерства в сфере потребительского рынка», в пределах сумм, предусмотренных на эти цели в областном бюджете 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 7 к Порядку.

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 8 к Порядку.

За соблюдением регламента и условиями проведения Конкурса среди парикмахеров наблюдает Регламентная комиссия (приложение 8).

5. Подведение итогов и награждение участников Конкурса

Каждый вид соревнований завершается дефиле моделей.

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 и 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.

По решению Жюри могут быть определены победители по окраске волос в номинациях «Женская салонная стрижка с укладкой» и «Модная салонная стрижка с укладкой», награждаемые дипломами и цветами.

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.

Хозяиствующие 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.

Условия по выполнению задания в номинации
«Женская салонная коммерческая стрижка с укладкой»

Общие положения:

Участники выполняют модную, современную, коммерческую стрижку с использованием модных цветов для окраски волос. Окраска волос выполняется заранее и является составным элементом модной прически. Стрижка и окраска должны соответствовать последним тенденциям современной моды и соответствовать правилам коррекции лица.

Результатом работы является создание модного образа, соответствующего современным требованиям моды.

Моделям не разрешается помогать участникам Конкурса в создании причесок (сушить волосы феном, дотрагиваться до волос руками и т.д.).

Во время работы Жюри модели должны сидеть лицом к зеркалу, неправильная поза влечет начисление штрафных баллов.

Выполнение работы:

Перед началом работы участники готовят рабочие места.

Модели выходят на подиум с сухими волосами. Участникам дается 2 (две) минуты для увлажнения волос моделей. Волосы моделей должны быть влажными и гладко зачесанными строго назад.

По окончании работы мастера убирают свои рабочие места и покидают зону соревнований.

Стрижка. Перед началом соревнования длина волос моделей должна составлять не менее 8 сантиметров по всей поверхности головы.

Цвет. Выбор цвета свободный, требуется гармоничное сочетание не менее двух тонов.

Инструменты. Участник должен иметь свои инструменты для стрижки и укладки. Разрешено использование любых инструментов для стрижки и укладки.

Препараты. Разрешено использование любых препаратов для укладки и фиксации волос, кроме цветных спреев.

Наращивание волос запрещается.

Костюм, макияж и аксессуары должны соответствовать выполненной работе. Исторические и театральные костюмы – запрещены.

Штрафные санкции. За несоблюдение регламента и условий соревнований начисляются штрафные баллы.

Дисквалификация: производится за смену или обмен моделями, за обмен присвоенных на жеребьевке номеров зеркал с другими участниками.

Время выполнения работы: 40 минут.

Оценки: Максимум: 30 баллов, минимум 21 балл.

Соревнования женских мастеров
«Классическая модная свадебная прическа»
«Свадебная прическа. Классический образ невесты»
Условия по выполнению задания

Общие положения:

Участники создают прическу с учетом направлений современной моды со свободным выбором укладки. Результатом работы является создание классического модного образа, соответствующего современным требованиям моды. Авангардные и фантазийные прически запрещены.

Моделям не разрешается помогать участникам Конкурса в создании причесок (сушить волосы феном, дотрагиваться до волос руками и т.д.).

Во время работы Жюри модели должны сидеть лицом к зеркалу, неправильная поза влечет начисление штрафных баллов.

Приветствуется проявление мастерами авторского творчества.

Выполнение работы:

Перед началом работы участники готовят рабочие места. Постижки и украшения выкладываются на стол для проверки членами Жюри.

Модели выходят на подиум с высушенными волосами. Перед началом работы необходимо снять бигуди и клипсы. Волосы расчесываются после старта.

По окончании работы мастера убирают свои рабочие места и покидают зону соревнований.

Прическа выполняется на длинных волосах, длина волос краевых зон не менее 25 см.

Цвет. Выбор цвета волос свободный.

Постижки и украшения из волос разрешаются, но не более 30% от объема прически.

Инструменты. Участник должен иметь свои инструменты для укладки. Разрешено использование любых инструментов для укладки.

Препараты. Разрешено использование любых препаратов для укладки и фиксирования волос, кроме цветных спреев.

Костюм, макияж и аксессуары должны соответствовать образу невесты.

Критерии оценки: Использование модных линий, чистота исполнения, степень сложности прически, целостность образа.

Штрафные санкции. За несоблюдение регламента и условий соревнований начисляются штрафные баллы.

Дисквалификация: производится за смену или обмен моделями, за обмен присвоенных на жеребьевке номеров зеркал с другими участниками.

Время выполнения работы: 40 мин.

Оценки: Максимум: 30 баллов, минимум 21 балл.

Соревнования женских мастеров
Женская фантазийная прическа «Киришское кружево»
(узорное плетение на длинных волосах)
Условия по выполнению задания

Общие положения: Участникам необходимо создать методом плетения фантазийную прическу на заданную тему. Плетение должно составлять не менее 50% прически.

Моделям не разрешается помогать участникам Конкурса в создании причесок (сушить волосы феном, дотрагиваться до волос руками и т.д.).

Во время работы Жюри модели должны сидеть лицом к зеркалу, неправильная поза влечет начисление штрафных баллов.

Приветствуется проявление мастерами фантазии и творчества. Костюм и макияж должны поддерживать целостность образа.

Выполнение работы:

Модели выходят на подиум с сухими, предварительно проработанными волосами («холодная» укладка, папильотки, накрученные на бигуди волосы – должны быть высушены заранее).

Перед началом работы волосы модели должны быть расчесаны и зачесаны назад.

По окончании работы мастера убирают свои рабочие места и покидают зону соревнований.

Длина: Выбор длины волос свободный.

Цвет волос и постижёрных украшений: Разрешены все цвета (кроме неоновых).

Инструменты: Участник должен иметь свои инструменты для укладки.

Препараты. Разрешено использование любых препаратов для укладки и фиксации волос, кроме цветных спреев.

Постижёрные украшения: Разрешается использование готовых постижёрных украшений и каркасов. После завершения работы постижёрные украшения должны гармонично включаться в причёску и составлять не более 30% поверхности головы. Запрещены полные парики и головные уборы.

Украшения: Украшения должны соответствовать выполненной прическе и быть ей пропорциональными.

Костюм, макияж и аксессуары: Костюмы должны поддерживать целостность образа, соответствовать нормам приличия и не быть вызывающими.

Критерии оценки: Соблюдение правил работы с использованием собственных волос модели, сложность, целостность образа, форма, чистота исполнения. Прическа должна иметь название, соответствовать создаваемому образу, быть узнаваемой, сочетаться с макияжем, костюмом и обувью.

Штрафные санкции: За несоблюдение регламента и условий соревнований начисляются штрафные баллы.

Дисквалификация: производится за смену или обмен моделями, за обмен присвоенных на жеребьевке номеров зеркал с другими участниками.

Время: 45 минут.

Оценки: Максимум: 30 баллов, минимум 21 балл.

Приложение 4 к Порядку 1

Соревнования мужских мастеров Мужская модная стрижка и укладка с элементами «Hair Tatto» Условия по выполнению задания

Общие положения:

Участники выполняют стрижку и укладку, используя направления современной молодежной моды. Выполненная работа должна соответствовать требованиям современной молодежной моды и быть актуальной на улицах города.

Моделям не разрешается помогать участникам Конкурса в создании причесок (сушить волосы феном, дотрагиваться до волос руками и т.д.).

Во время работы Жюри модели должны сидеть лицом к зеркалу, неправильная поза влечет начисление штрафных баллов;

Выполнение работы:

Перед началом работы участники готовят рабочие места.

Модели выходят на подиум с влажными волосами, зачесанными строго назад. По окончании работы мастера убирают свои рабочие места и покидают зону соревнований

Длина волос: Перед началом Конкурса длина волос в теменной зоне должна быть не менее 8 см, а краевой линии височной и затылочной зон – не менее 2 см. В готовой работе сведение «на нет» затылочной зоны – обязательно.

Цвет волос: Обязательная гармоничная градация минимум на 2 тона, при этом должна быть заметно 50 % второго цвета. Неоновые цвета запрещены.

Инструменты: Разрешено использование любых инструментов для стрижки волос и выполнения «Hair Tatto».

Укладка выполняется без применения инструментов.

Препараты. Разрешено использование любых препаратов для укладки и фиксирования волос, кроме цветных спреев.

Костюм: Одежда модели должна соответствовать современной моде. Военная форма, исторические и национальные костюмы запрещены.

Критерии оценки: Члены Жюри оценивают качество стрижки и целостность образа.

Штрафные санкции: За несоблюдение регламента и условий соревнований начисляются штрафные баллы.

Дисквалификация: производится за смену или обмен моделями, за обмен присвоенных на жеребьевке номеров зеркал с другими участниками.

Время выполнения работы: 40 минут.

Оценки: Максимум: 30 баллов, минимум 21 балл.

ЗАЯВКА
на участие в Конкурсе по парикмахерскому искусству
«Мир красоты – 2014»

1. Муниципальное образование _____

2. Наименование предприятия _____

3. Адрес и телефон предприятия _____

4. Ф.И.О. собственника предприятия _____

5. Ф.И.О. участника _____

6. Адрес и телефон участника _____

7. Год рождения _____

8. В какой номинации выступает участник _____

Стаж работы по специальности _____

Приложение:

- ксерокопия паспорта (2, 3 страницы, регистрация),
- копия свидетельства ИНН,
- реквизиты банковской карты для перечисления на нее денежных средств (информацию можно получить в банке, выдавшем карту) или копию первого разворота сберкнижки

Я обязуюсь принять без каких-либо оговорок правила и условия Конкурса по парикмахерскому искусству «Мир красоты – 2014» и обязуюсь твердо их знать и выполнять.

« _____ » _____ 2014 год Подпись _____

Заявки принимаются до 1 октября 2014г.
по адресу: Санкт-Петербург, ул. Смольного, д.3, к.3-116, т/ф 274-46-42,
E: mail lachina@lenreg.ru
Справки по телефону: 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06.

ЗАЯВКА

на участие в **командном первенстве** Конкурса по парикмахерскому искусству
«Мир красоты – 2014»

Муниципальное образование _____

Адрес предприятия: _____

Название предприятия _____

Фамилия, Имя, Отчество собственника предприятия: _____

Телефон _____ Факс _____

E-mail _____ Сайт _____

КУБОК среди парикмахеров

	«Женская салонная коммерческая стрижка с укладкой»;	«Классическая модная свадебная прическа»	Женская фантазийная прическа «Киришское кружево» (узорное плетение на длинных волосах)	Мужская модная стрижка и укладка с элементами «Hair Tatto»
Фамилия				
Имя				
Отчество				
Телефон контакт.				

Подпись капитана команды _____

МП

"__" _____ 2014 года

Заявки принимаются до 1 октября 2014г.
по адресу: Санкт-Петербург, ул. Смольного, д.3, к.3-116, т/ф 274-46-42,
E:mail lachina@lenreg.ru
Справки по телефону: 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06.

Состав Оргкомитета
Конкурса по парикмахерскому искусству
«Мир красоты – 2014»

Председатель оргкомитета:

Есипов С.В.

председатель комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Заместители председателя оргкомитета:

Сорокин С.Н.

заместитель председателя комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Ивлиев А.А.

- заместитель директора ГКУ «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства»

Члены оргкомитета:

Темразян Л.А.

начальник отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Лахина С.Е.

ведущий специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка

Фомичева Л.А.

главный специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка

Корсунова Е.Б.

ведущий специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка

Котова А.А.

– президент НП «Союз парикмахеров Ленинградской области»

УТВЕРЖДАЮ
Председатель Оргкомитета

_____ С.В.Есипов

Состав жюри

Конкурса по парикмахерскому искусству
«Мир красоты – 2014»
(определяется Оргкомитетом)

_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)

Состав регламентной комиссии

Конкурса по парикмахерскому искусству
«Мир красоты – 2014»
(определяется Оргкомитетом)

Члены регламентной комиссии

_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)

ПОРЯДОК
проведения конкурса по флористике
«Мир фантазии - 2014»

1. Общие положения

Порядок проведения конкурса Ленинградской области по флористике «Мир фантазии - 2014» (далее – Конкурс, Порядок 2) определяет условия организации и проведения Конкурса, подведения итогов и награждения победителей Конкурса.

Конкурс проводится в соответствии с детальным планом-графиком финансирования подпрограммы «Развитие малого, среднего предпринимательства и потребительского рынка Ленинградской области» государственной программы "Стимулирование экономической активности Ленинградской области" за счет средств областного бюджета на 2014 год в части мероприятий, предусмотренных пунктом 5.3.3. «Организация и проведение конкурсов профессионального мастерства в сфере потребительского рынка».

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

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

Количество участников Конкурса не ограничено.

2. Цели и задачи Конкурса

Конкурс проводится в целях развития флористического бизнеса, улучшения качества оказываемых услуг, повышения творческой активности мастеров и определения новых тенденций во флористике.

Основными задачами Конкурса являются повышения мастерства и профессионального уровня флористов, популяризация флористики, как искусства, совершенствование теоретических и практических навыков, обмен опытом, ознакомление с новыми направлениями в области флористики, укрепление контактов между представителями цветочного сервиса.

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

В рамках Конкурса предусматриваются соревнования в следующих номинациях:

- «Дебютанты»

• **«Мастера»**

В рамках Конкурса участники каждой номинации выполняют по два конкурсных задания:

- «Домашнее задание на тему «Свадебный букет на портулке» - для «Дебютантов»;

-- «Домашнее задание оформление напольной флористической композиции на тему «Водопад чувств» - для «Мастеров»;

- Сюрпризная работа – для обеих номинаций.

К участию в номинации «Дебютанты» не допускаются флористы, занявшие с 1 по 5 место в предыдущих областных конкурсах.

Условия по выполнению заданий для мастеров представлены в приложениях 1-3 к Порядку.

Оргкомитет предоставляет каждому участнику стол, стул, возможность подключения к источнику электроэнергии, а также материалы для выполнения Сюрпризной работы. Тема сюрпризной работы объявляется во время конкурса.

Материалами и инструментами для выполнения домашнего задания конкурсант обеспечивает себя самостоятельно. Оргкомитет рекомендует в работах использовать максимально возможное количество живого растительного материала.

Оргкомитет не несёт ответственности за потерю или повреждение материалов, инструментов или личных вещей конкурсанта.

Участник имеет право:

- получать информацию, относящуюся к порядку проведения конкурса, правилам судейства, конкурсным заданиям и прочим вопросам;

- привлекать одного ассистента для подготовки и оформления экспозиционного места, расстановки работ, получения материалов для выполнения сюрпризного задания, уборки рабочего места. Ассистент не имеет права присутствовать в рабочей зоне конкурса во время выполнения конкурсной работы;

- использовать в работе «домашние заготовки» - каркасы, конструкции и основы для конкурсных работ;

- при возникновении непредвиденных обстоятельств (неисправность рабочего инструмента, отсутствие необходимых материалов и т.п.), иметь возможность связаться со своим ассистентом, поставив в известность членов Технической комиссии.

При выполнении конкурсного задания участник **не имеет права:**

- пользоваться мобильным телефоном, пейджером и другими средствами связи;

- обсуждать с членами жюри результаты конкурса до момента награждения.

Из числа флористов, подавших заявки на участие в Конкурсе, могут быть сформированы команды, претендующие на получение Кубка по итогам соревнований в номинациях «Мастера» и «Дебютанты». В команду включается по одному участнику от каждой номинации

Для участия в Конкурсе участникам необходимо подать Заявки по формам согласно приложениям 4 и 4.1 к Порядку.

Заявки на участие в Конкурсе представляются в Оргкомитет в срок до 1 октября 2014г. по адресу: Санкт-Петербург, ул.Смольного, д.3, к.3-116, т/ф. 274-46-42, E:mail se_lahina@lenreg.ru.

Справки по телефону: 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06.

Регистрационный сбор с участников Конкурса не взимается.

4. Организация и проведение Конкурса

Организатором конкурса является государственное казенное учреждение «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства» при поддержке комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области.

Финансирование мероприятий, связанных с проведением Конкурса, проводится в соответствии с детальным планом-графиком финансирования подпрограммы «Развитие малого, среднего предпринимательства и потребительского рынка Ленинградской области» государственной программы "Стимулирование экономической активности Ленинградской области" за счет средств областного бюджета на 2014 год в части мероприятий, предусмотренных пунктом 5.3.3. «Организация и проведение конкурсов профессионального мастерства в сфере потребительского рынка», в пределах сумм, предусмотренных на эти цели в областном бюджете 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 5 к Порядку.

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 6 к Порядку.

Наблюдение за работой участников осуществляет Техническая комиссия, состав которой утверждается председателем Оргкомитета по форме согласно приложению 6 к Порядку. По итогам работы участников Техническая комиссия принимает решение о применении штрафных санкций, которое направляется в Жюри Конкурса для занесения штрафных баллов в оценочные листы.

5. Оценка конкурсных работ

Оценка выполненных работ проводится Жюри по каждому заданию по бальной шкале с учетом штрафных баллов, выставленных членами Технической комиссии: максимально 40 баллов, минимально 30 баллов.

Критериями оценки конкурсных работ являются: оригинальность, новизна идеи; богатство цветочного решения, пропорции, доминанта в цвете; композиция:

выбор и использование материалов, форма, пропорции, стиль; техника: уровень технической сложности, чистота, устойчивость работы, долговечность используемых материалов

Штрафные баллы начисляются членами Технической комиссии за нарушения: условий конкурса; несоответствие работы конкурсантов требованию конкурсного задания; беспорядок на месте экспонирования конкурсной работы; размещения работы вне границ экспоместа; «домашние заготовки» визуально являются доминирующими в окончательном варианте конкурсной работы; живой растительный материал не является доминирующим в окончательном варианте конкурсной работы; живой растительный материал используется в качестве домашних заготовок, произведены подготовительные работы с живым растительным материалом до конкурса; техника исполнения работы частично не соответствует требованию конкурсного задания.

Работа не оценивается в случае, если произошло разрушение конкурсной работы; вид работы не соответствует требованию конкурсного задания; техника исполнения работы полностью не соответствует условиям; конкурсант использует в течение времени выполнения конкурсной работы мобильный телефон, пейджер или другие средства связи.

Участник дисквалифицируется в случае обсуждения конкурсантом, или лицами, действующими в интересах конкурсанта, итогов конкурса с членами жюри до момента награждения.

Конкурсная работа, имеющая плохой эстетичный вид (увядшие цветы и т.п.) в период проведения конкурса снимается с экспоместа.

6. Подведение итогов и награждение участников Конкурса

Соревнования завершаются фотосессией композиций.

Оценка выполненных работ проводится по сумме баллов, набранных участниками по двум заданиям номинаций по бальной шкале с учетом набранных штрафных баллов. В случае если два или более участников конкурса набрали одинаковое количество баллов, победа присуждается конкурсанту, набравшему наибольшее количество баллов по «сюрпризной» работе.

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 и 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 – 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 «Мастера»
Домашнее задание на тему «Водопад чувств»**

Оргкомитет предоставляет каждому участнику стол (экспоместо), стул, возможность подключения к источнику электроэнергии.

Общие положения. До начала соревнований проводится жеребьевка, определяющая порядок выступления участников и номера рабочих мест.

Участник создает напольную или настольную флористическую композицию из свежесрезанных цветов, растений, любых природных и декоративных элементов по усмотрению мастера. Цветовая гамма и внешний вид которого должны соответствовать современным требованиям флористики и тематике задания. Приветствуется фотография с конечным видом работы.

Материалы и инструменты. Материалами и инструментами для выполнения задания участник обеспечивает себя самостоятельно. Разрешается использовать материалы искусственного и природного происхождения, за исключением искусственных цветов и растений, и «домашние заготовки» - каркасы, конструкции и основы для конкурсных работ.

Живой растительный материал в конкурсных работах обеспечивается необходимой системой жизнеобеспечения, которая не должна быть видна в окончательном варианте конкурсной работы.

Техника исполнения работы. При изготовлении букета может быть использована различная техника: клеевая (с использованием только живого клея) и тейпирование.

Выполнение работы. Участник имеет право привлечь одного ассистента для подготовки и оформления экспозиционного места, расстановки работы, уборки рабочего места. Ассистент не имеет права присутствовать в рабочей зоне Конкурса во время выполнения конкурсной работы

К заданию необходимо приступить с готовым и замоченным в воде «оазисом». Замена цветов и растений осуществляется за счёт участника.

По завершению работы участник обязан навести порядок на своем рабочем месте.

Размещение работы. По завершении конкурса композиция должна быть установлена на столе, в пределах экспозиции, для удобства оценивания Жюри.

Максимальные размеры базы для установки композиции – 0.8 м x 1 м. Максимальная высота композиции – 1.2 м.

Работа должна быть устойчива, элементы композиции закреплены. Крепления элементов конкурсных работ, система жизнеобеспечения, каркасы, конструкции, основы и прочие используемые материалы не должны быть видны в окончательном варианте работы.

Место экспонирования может быть декорировано участником по его усмотрению в соответствии с темой работы.

Штрафные баллы начисляются: за несоблюдение регламента соревнований, доминирование «домашних заготовок» в работе, использование живого растительного материала в качестве домашних заготовок или проведения с ним подготовительных работ до начала конкурса, размещение работы вне границ экспоместа, беспорядок на рабочем месте, несоответствии (нарушении) техники исполнения работы.

Дисквалификация участника: в случае грубого нарушения условий Конкурса.

Оценки: максимум 40 баллов, минимум 30 баллов.

Время работы – 1,5 часа.

Номинация «Дебютанты»

Домашнее задание на тему: «Свадебный букет на портрuche»

Оргкомитет предоставляет каждому участнику стол (экспоместо), стул, возможность подключения к источнику электроэнергии.

Общие положения. До начала соревнований проводится жеребьевка, определяющая порядок выступления участников и номера рабочих мест.

Участник создает свадебный букет в портбукетнице, цветовая гамма и внешний вид которого должны соответствовать современным требованиям флористики и тематике задания.

В работе оценивается оригинальность и новизна идеи, цветовая гамма, выбор и использование материалов, форма, пропорции, стиль, уровень технической сложности, чистота, устойчивость работы.

Во время выполнения конкурсных работ, а также работы Жюри, зрители в рабочую зону Конкурса не допускаются.

Материалы и инструменты. Материалами и инструментами для выполнения задания участник обеспечивает себя самостоятельно. Разрешается использовать материалы искусственного и природного происхождения, за исключением искусственных цветов и растений, и «домашние заготовки» - каркасы, конструкции и основы для конкурсных работ. Живой растительный материал должен доминировать в букете.

Техника исполнения работы. При изготовлении букета может быть использована различная техника: клеевая (с использованием только живого клея) и тейпирование.

Выполнение работы. Участник имеет право привлечь одного ассистента для подготовки и оформления экспозиционного места, расстановки работы, уборки рабочего места. Ассистент не имеет права присутствовать в рабочей зоне Конкурса во время выполнения конкурсной работы

К заданию необходимо приступить с готовым и замоченным в воде «оазисом». Замена цветов и растений осуществляется за счёт участника.

По завершению работы участник обязан навести порядок на своем рабочем месте.

Размещение работы. Конкурсная работа размещается строго в рамках предоставленного экспоместа. Работа должна быть устойчива, элементы композиции закреплены. По завершении конкурса композиция должна быть установлена на столе, закреплена в штатив или поставлена в вазу. Крепления элементов конкурсных работ, система жизнеобеспечения, каркасы, конструкции, основы и прочие используемые материалы не должны быть видны в окончательном варианте работы.

Место экспонирования может быть декорировано участником по его усмотрению в соответствии с темой работы.

Штрафные баллы начисляются: за несоблюдение регламента соревнований, доминирование «домашних заготовок» в работе, использование живого растительного материала в качестве домашних заготовок или проведения с ним подготовительных работ до начала конкурса, размещение работы вне границ экспоместа, беспорядок на рабочем месте, несоответствии (нарушении) техники исполнения работы.

Дисквалификация участника: в случае грубого нарушения условий Конкурса.

Оценки: максимум 40 баллов, минимум 30 баллов.

Время работы – 1,5 часа.

**Задание «Сюрприз»
(Для номинаций «Мастера» и «Дебютанты»)**

Основные положения

Материалы для изготовления букета в задании «Сюрприз» предоставляются Оргкомитетом.

Тема задания объявляется участникам перед началом соревнований

Техника исполнения букета произвольная.

Готовые сюрпризные работы конкурсантов являются собственностью Оргкомитета.

Время работы – 30 мин.

ЗАЯВКА

на участие в Конкурсе по флористике «Мир фантазии – 2014»

Муниципальное образование _____

Наименование предприятия _____

Адрес и телефон предприятия _____

Ф.И.О. собственника предприятия _____

Ф.И.О. участника _____

Адрес и телефон участника _____

E:mail _____

Год рождения _____

Стаж работы по специальности _____

Приложение:

-
- ксерокопия паспорта (2, 3 страницы, регистрация),
 - копия свидетельства ИНН,
 - реквизиты банковской карты для перечисления на нее денежных средств (информацию можно получить в банке, выдавшем карту) или копию первого разворота сберкнижки
-

Я обязуюсь принять без каких-либо оговорок правила и условия Конкурса по флористике «Мир фантазии – 2014», твердо их знать и выполнять.

« _____ » _____ 2014 год Подпись _____

**Заявки принимаются до 1 октября 2014г.
по адресу: Санкт-Петербург, ул. Смольного, д.3, к.3-116, т/ф 274-46-42,
e:mail: se_lahina@lenreg.ru.**

Справки по телефону: 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06.

ЗАЯВКА
на участие в командном первенстве Конкурса по флористике
«Мир фантазии – 2014»

Муниципальное образование _____

Адрес предприятия: _____

Название предприятия _____

Фамилия, Имя, Отчество собственника предприятия: _____

Телефон _____ Факс _____

E-mail _____ Интернет-сайт _____

КУБОК среди флористов

	Номинация «Мастера»	Номинация «Дебютанты»
Фамилия		
Имя		
Отчество		
Телефон контакт.		

Состав Оргкомитета
конкурса по флористике «Мир «фантазии – 2014»

Председатель оргкомитета:

Есипов С.В. – председатель комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Члены оргкомитета:

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

Ивлиев А.А. заместитель директора ГКУ «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства»

Темразян Л.А. начальник отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Лахина С.Е. ведущий специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка

Фомичева Л.А. главный специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка

Корсунова Е.Б. ведущий специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка

Шевченко М. Б. президент НП «Союз флористов Ленинградской области»

УТВЕРЖДАЮ
Председатель Оргкомитета

_____ С.В.Есипов

Состав Жюри

конкурса среди специалистов субъектов малого предпринимательства
Ленинградской области по флористике «Мир «фантазии – 2014»

_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)

Состав Технической комиссии

конкурса среди специалистов субъектов малого предпринимательства
Ленинградской области по флористике «Мир «фантазии – 2014»

_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)
_____ (ФИО)	_____ (наименование организации, занимаемая должность)

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к приказу комитета по развитию малого,
среднего бизнеса и потребительского
рынка Ленинградской области
от «___» _____ 2014г.
№ ____

ПОРЯДОК
проведения конкурса Ленинградской области по кулинарному искусству
«Созвездие Ладogi – 2014»

1. Общие положения Конкурса

Порядок проведения конкурса Ленинградской области по кулинарному искусству «Созвездие Ладogi – 2014» (далее – Конкурс, Порядок 3) определяет условия организации и проведения Конкурса, подведения итогов и награждения победителей Конкурса.

Конкурс проводится в соответствии с детальным планом-графиком финансирования подпрограммы «Развитие малого, среднего предпринимательства и потребительского рынка Ленинградской области» государственной программы "Стимулирование экономической активности Ленинградской области" за счет средств областного бюджета на 2014 год в части мероприятий, предусмотренных пунктом 5.3.3. «Организация и проведение конкурсов профессионального мастерства в сфере потребительского рынка».

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

В Конкурсе могут принять участие граждане Российской Федерации 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.

Количество 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 фуршетное блюдо из телятины на 6 персон»;
- Кондитер – «Арт-класс. Десертные блины с ягодным соусом на одну персону»;
- Официант – «Тематический стол «Деловой ужин»;
- Бармен – «Тематический коктейль «Глинтвейн».

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

Для участия в каждой номинации Конкурса необходимо подать Заявку по форме согласно приложению 5 к Порядку, ксерокопию паспорта (2, 3 страницы, регистрация), копию свидетельства ИНН, реквизиты банковской карты для перечисления на нее денежных средств (информацию можно получить в банке, выдавшем карту) или копию первого разворота сберкнижки; контактный номер телефона.

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. В команду может быть включено по одному человеку по каждой номинации. Заявку на участие в командном первенстве Конкурса по форме согласно приложению 6 к Порядку подает капитан команды. Заявки на участие в Конкурсе представляются в Оргкомитет в срок до 1 октября 2014г. 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 Порядку. Участники самостоятельно обеспечивают себя продуктами, посудой, столовыми приборами, инвентарем, аксессуарами и иными предметами оформления конкурсной работы.

Справки по телефону: 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06.

Регистрационный сбор с участников Конкурса не взимается.

4. Организация и проведение Конкурса

Организатором конкурса является государственное казенное учреждение «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства» при поддержке комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области.

Финансирование мероприятий, связанных с проведением Конкурса, проводится в соответствии с детальным планом-графиком финансирования подпрограммы «Развитие малого, среднего предпринимательства и потребительского рынка Ленинградской области» государственной программы "Стимулирование экономической активности Ленинградской области" за счет средств областного бюджета на 2014 год в части мероприятий, предусмотренных

пунктом 5.3.3. «Организация и проведение конкурсов профессионального мастерства в сфере потребительского рынка», в пределах сумм, предусмотренных на эти цели в областном бюджете 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 Порядку.

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 Порядку.

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 и 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.

Хозяиствующие 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.

**Условия по выполнению задания в номинации
Повар «Презентационное холодное банкетное фуршетное блюдо
«Террин из телятины» на 6 персон»**

Террин – блюдо из овощей, мяса, рыбы или других продуктов, в виде фарша или нарезанное тонкими пластинами и запеченное в огнеупорной форме.

Повара готовят презентационное холодное банкетное блюдо на 6 персон «Террин из телятины» и по три дегустационных порции для членов Жюри. Работы выполняются в формате фуршетной подачи, вес одной фуршетной порции готового изделия не должен превышать 50 гр.

Время выполнения задания 1 час.

Общие положения

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.

По истечению заявленного времени участники выставляют презентационные экземпляры на выставочный стол и предоставляют членам Жюри три дегустационные порции.

Условия по выполнению задания

Основной ингредиент блюда готовится участником заранее на своем предприятии.

Сопутствующие составляющие блюда - соусы, декор террина, оформление подачи осуществляются в течение 1 часа непосредственно на рабочем месте на конкурсе.

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. Участник в устной форме представляет (защищает) свою работу перед членами 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 баллы начисляются за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствие работы тематике конкурса.

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

Приложение 2 к Порядку 3

Условия по выполнению задания в номинации «Кондитер» «Арт-класс. Десертные блины с ягодным соусом на одну персону»

Кондитеры готовят блины с начинкой и ягодным соусом в десертном формате. Участник представляет изделия на одну персону и по три дегустационные порции для членов Жюри.

Вес готового блюда на одну персону не должен превышать 200 гр.

Время выполнения задания 1 час.

Общие положения

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.

Условия по выполнению задания

Блюдо готовится участником заранее на своем предприятии.

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 перед членами Жюри.

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

Оценка – максимум 40 баллов.

Штрафные баллы начисляются за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствие работы тематике конкурса.

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

Условия по выполнению задания в номинации Официант «Тематический стол «Деловой ужин»

Официанты в специально отведенной зоне накрывают тематические столы «Деловой ужин».

Время выполнения задания 1 час.

Общие положения

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

Участнику выделяется стол (2,0 x 1,5м).

Условия по выполнению задания

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 баллы начисляются за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствие работы тематике конкурса.

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

**Условия по выполнению задания в номинации
Бармен – «Тематический коктейль «Глинтвейн»**

Глинтвэйн - горячий алкогольный напиток на основе красного вина, нагретого до 70-80 градусов с сахаром и пряностями (специями)

Бармены готовят коктейль в соответствии с тематикой конкурсного задания. При приготовлении коктейля должно использоваться не менее одного натурального ингредиента из фруктов.

Время выполнения задания 20 минут.

Общие положения

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

Коктейль готовится участником на Конкурсе в специально отведенной для этого барной зоне из подготовленных составляющих. Для выполнения работы участнику предоставляется электрическая плитка, микроволновая печь.

Условия по выполнению задания

Участник делает 1 коктейль – показательный и 3 дегустационные мини-порции для членов Жюри.

Работа должна выполняться и представляться в профессиональной одежде.

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

Критериями оценки конкурсной работы являются внешний вид участника, подготовка к работе, использование посуды и оборудования, техника выполнения работы, сочетаемость ингредиентов, вкус, аромат, представление работы.

Оценка – максимум 60 баллов.

Штрафные баллы начисляются за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствие работы тематике конкурса.

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

ЗАЯВКА

на участие в Конкурсе по кулинарному искусству
«Созвездие Ладоги – 2014»

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 (обязательно) _____

7. Номинация _____

Приложение:

- ксерокопия паспорта (2, 3 страницы, регистрация),
- копия свидетельства ИНН,
- реквизиты банковской карты для перечисления на нее денежных средств (информацию можно получить в банке, выдавшем карту) или копию первого разворота сберкнижки

С условиями Конкурса ознакомлен и обязуюсь их выполнять

Подпись участника _____

« _____ » _____ 2014г.

Заявки принимаются до 1 октября 2014г.
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 по кулинарному искусству
 «Созвездие Ладоги – 2014»

Муниципальный район, городской округ _____

Название Команды _____

Ф.И.О. капитана Команды _____

Телефон капитана Команды _____

№ п/п	Повар – «Презентационное холодное банкетное фуршетное блюдо «Террин из телятины» на 6 персон» (Ф.И.О., телефон участника)	Кондитер – «Арт- класс. Десертные блины с ягодным соусом на одну персону» (Ф.И.О., телефон участника)	Официант – «Тематический стол «Деловой ужин» (Ф.И.О., телефон участника)	Бармен – «Тематический коктейль «Глинтвейн» (Ф.И.О., телефон участника)

Подпись капитана Команды _____

" ____ " _____ 2014 года

Заявки принимаются до 1 октября 2014г.
 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

**Описание конкурсной работы в номинации
Повар – «Презентационное холодное банкетное фуршетное блюдо «Террин из телятины» на 6 персон»**

Муниципальный район _____

Ф.И.О. участника Конкурса _____

Название и адрес предприятия

(ресторана, кафе, клуба, бара)

Краткое описание технологии приготовления блюда на 6 персон

(Название блюда)

Ингредиенты	Вес вложения, г	Примечание

Выход _____

Краткое описание технологии приготовления блюда

Подпись участника конкурса

" ____ " _____ 2014 год

Форма заполняется в 2-х экземплярах
(Один экземпляр передается конкурсантам членам Жюри перед началом соревнований, второй остается у участника)

**Описание конкурсной работы в номинации
Кондитер – «Арт-класс. Десертные блины с ягодным соусом на одну персону»**

Муниципальный район _____

Ф.И.О. участника Конкурса _____

Название и адрес предприятия _____
(ресторана, кафе, клуба, бара)

Калькуляция и краткое описание технологии приготовления мусса на 1 персону

(Название блюда)

Ингредиенты	Вес вложения, г	Примечание

Выход _____

Краткое описание технологии приготовления блюда

Подпись участника конкурса

_____ 2014 год

**Описание конкурсной работы в номинации
Официант – Тематический стол «Деловой ужин»**

Муниципальный район _____

Ф.И.О. участника Конкурса _____

Название и адрес предприятия _____
(ресторана, кафе, клуба, бара)

Краткое описание «легенды» сервировки стола

(Название тематического стола)

Предлагаемое меню

Подпись участника конкурса

" ____ " _____ 2014 год

**Описание конкурсной работы в номинации
Бармен – «Тематический коктейль «Глинтвейн»**

Муниципальный район _____

Ф.И.О. участника Конкурса _____

Название и адрес предприятия _____
(ресторана, кафе, клуба, бара)

Краткое описание тематического коктейля

(Название коктейля)

Ингредиенты	Объем, мл	Примечание

Выход _____

Технология приготовления коктейля

Подпись участника конкурса _____

" ___ " _____ 2014 год

Состав Оргкомитета

Конкурса по кулинарному искусству «Созвездие Ладоги – 2014»

Председатель Оргкомитета:

Есипов Сергей Владимирович

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

Заместители председателя Оргкомитета:

Сорокин С.Н.

– заместитель председателя комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Ивлиев А.А.

Заместитель директора ГКУ «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства»

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
ГКУ

Сивицкая Нина Алексеевна

– начальник отдела потребительского рынка администрации Выборгского района Ленинградской области

Щербаков Николай Викторович

– директор НП «Академия Гостеприимства»,
Президент Национальной Ассоциации
Гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ
Председатель Оргкомитета

_____ С.В.Есипов

Состав Жюри

Конкурса по кулинарному искусству
«Созвездие Ладоги – 2014»

Председатель Жюри –

_____ (ФИО) _____ (наименование организации, занимаемая должность)

Члены Жюри -

_____ (ФИО) _____ (наименование организации, занимаемая должность)

_____ (ФИО) _____ (наименование организации, занимаемая должность)

_____ (ФИО) _____ (наименование организации, занимаемая должность)

_____ (ФИО) _____ (наименование организации, занимаемая должность)

_____ (ФИО) _____ (наименование организации, занимаемая должность)

_____ (ФИО) _____ (наименование организации, занимаемая должность)

_____ (ФИО) _____ (наименование организации, занимаемая должность)

_____ (ФИО) _____ (наименование организации, занимаемая должность)