

МЭРИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОЛЬЯТТИ

Управление потребительского рынка

ул. Белорусская, 33, г. Тольятти, Самарская обл., РФ 445020

Телефон/ факс.: (8482) 54-39-00, e-mail director@tgl.ru

ПРИКАЗ

№ 25-пк/з от 21.04 2016г.

«Об организации и проведении городского конкурса «Рыбацкая кухня» в рамках международного туристического Фестиваля «Рыба»

В связи с празднованием в 2016 году 2 в 2016 году 279-й годовщины со дня основания Ставрополя-Тольятти, в целях повышения престижа профессии повар, поддержания интереса к национальным блюдам, а также демонстрации мастерства лучших поваров и кулинаров города и других регионах России, а также выявления профессиональных навыков у молодых специалистов,

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать и провести 05.06.2016г. на набережной Комсомольского района по адресу: ул. Коммунистическая, на площадке в районе Молодежного центра "Спутник" городской конкурс «Рыбацкая кухня» среди предприятий общественного питания и учебных заведений, готовящих специалистов в данной отрасли, городского округа Тольятти и других регионах России.

2. Утвердить Положение о проведении городского конкурса «Рыбацкая кухня» (Приложение).

3. Начальнику отдела аналитики, маркетинга и ценового мониторинга управления потребительского рынка мэрии городского округа Тольятти (С.Н. Федькаеву):

3.1. Провести работу с предприятиями потребительского рынка городского округа Тольятти по их участию в городском конкурсе «Рыбацкая кухня» и праздничном карнавальном шествии по улицам Комсомольского района городского округа Тольятти.

3.2. Обеспечить прием заявок на участие в городском конкурсе «Рыбацкая кухня» и праздничном Карнавальном шествии.

3.3. Разместить информацию о проведении и результатах городского конкурса на официальном портале мэрии городского округа Тольятти и направить информацию в городские СМИ.

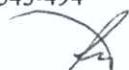
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель управления



И.А. Антонова

Федькаев
543-494



Положение
о проведении городского конкурса
"Рыбацкая кухня"

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения городского конкурса «Рыбацкая кухня» (далее – городской конкурс) среди поваров, учащихся, получающих профессию – повар, кулинаров городского округа Тольятти.

Городской конкурс проводится в рамках празднования на территории городского округа Тольятти в 2016 году 279-й годовщины со дня основания Ставрополя-Тольятти.

1.2. Цель городского конкурса – повышение престижа профессии повар, поддержание интереса к национальным блюдам.

1.3. Организатор городского конкурса: управление потребительского рынка мэрии городского округа Тольятти; управление международных и межрегиональных связей мэрии городского округа Тольятти.

1.4. Участники городского конкурса – команды от предприятий общественного питания и учебных заведений города, готовящих специалистов в отрасли общественного питания в городе и других регионах России. Участие возможно как в командах, так и индивидуально (любители).

1.5. Городской конкурс проводится 05 июня 2016 года с 13⁰⁰ч. до 17⁰⁰ч. на набережной Комсомольского района по адресу: ул. Коммунистическая, на площадке в районе Молодежного центра «Спутник».

1.6. Заявки на участие в городском конкурсе «Рыбацкая кухня» принимаются до 27 мая 2016 года по адресу: 445020, Самарская область, г.о.Тольятти, ул. Белорусская, 33, каб.509, отдел аналитики, маркетинга и ценового мониторинга управления потребительского рынка мэрии городского округа Тольятти.

Контакты: тел.(8482) 543-058, 543-775, 543-494, электронный адрес: fsn@tgl.ru

Заявка подается в произвольной форме и должна содержать следующие данные:

- наименование предприятия, ИП, учебного заведения, организации, команды любителей;
- адрес, контактные телефоны, факс, электронный адрес;
- фамилия, имя, отчество каждого участника конкурса;
- должность, квалификационный разряд каждого участника;
- подпись руководителя, дата.

Регистрационный взнос за участие в конкурсе не взимается.

1.7. Состав команды – не более 5 человек.

2. Порядок и условия проведения конкурса.

2.1. Участники прибывают к месту проведения городского конкурса, имея при себе комплекты униформы, соответствующую обувь, оборудование и инвентарь, мебель (столы, стулья для презентации), посуду, столовые приборы для приготовления и подачи конкурсного блюда, а также огнетушитель в целях противопожарной безопасности.

2.2. Участники городского конкурса должны приготовить уху на костре. Для приготовления ухи участники используют собственные продукты. Выбор сырья (рыба – морских, речных или озерных пород) на усмотрение участников. Приготовление ухи должно производиться в соответствии с требованиями санитарно – гигиенических норм.

2.3. Участники городского конкурса приготовление ухи начинают одновременно. Время приготовления - 90 минут.

2.4. Перед началом дегустации ухи членами конкурсной комиссии команда презентует концепцию стола на произвольно выбранную тему и осуществляет его защиту (легенда, объяснение назначения предметов сервировки, краткая характеристика особенностей приготовления и порядок подачи условных блюд), с продолжительностью не более 10 минут.

2.5. Дегустация ухи проводится по мере приготовления ее командами, но не позднее окончания установленного часового лимита. Подача ухи членам конкурсной комиссии осуществляется в индивидуальной посуде на тематическом столе. Вес одной порции не более 100 грамм (общий выход готовых блюд не менее 5 литров).

2.6. После окончания городского конкурса участникам отводится 30 минут на уборку территории и приведение места выполнения конкурсного задания в исходное состояние.

3. Критерии оценки городского конкурса.

Критерии оценки	Максимальное количество баллов
Организация рабочего процесса: соблюдение санитарно – гигиенических норм, правил техники безопасности, рациональное использование рабочей зоны, оборудования и инвентаря	15
Показатели приготовленного блюда: соблюдение выбора сырья для приготовления блюда, цвет, внешний вид, консистенция, вкус, запах	20
Концепция тематического стола (художественное оформление экспозиции в целом)	10
Презентация приготовленного блюда (артистичное сопровождение и подача готового блюда - национальный колорит, костюмы, музыкальное оформление и т.п.)	10
Итого:	55

Примечание: участники могут приготовить несколько видов ухи, конкурсной комиссией оценивается один вид ухи на усмотрение участника городского конкурса.

4. Организация работы конкурсной комиссии и награждение победителей.

4.1. Состав конкурсной комиссии утверждается приказом руководителя управления потребительского рынка мэрии городского округа Тольятти.

4.2. В состав конкурсной комиссии (всего от 5 до 9 человек).

4.3. Конкурсная комиссия:

4.3.1. проводит дегустацию ухи, приготовленной участниками городского конкурса;

4.3.2. определяет победителей среди участников городского конкурса в каждой номинации, набравших наибольшее количество баллов по критериям, определенным в разделе 3 настоящего Положения;

4.3.3. присуждает победителям конкурса (I, II, III) в каждой номинации соответствующие места;

4.3.4. вправе присуждать не все места. Решение по присуждению призовых мест принимается большинством голосов членов комиссии;

4.3.5. подводит итоги городского конкурса.

4.4. Результаты городского конкурса оформляются протоколом, который подписывается председателем и членами комиссии.

4.5. Победители городского конкурса в каждой номинации награждаются дипломами и призами, в соответствии с занятыми местами.

4.6. Участники городского конкурса награждаются сертификатами (благодарственными письмами) за участие в конкурсе, призами от спонсоров.

Руководитель управления
потребительского рынка
мэрии г.о. Тольятти



И.А. Антонова