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

ПРИКАЗ

**05 мая 2014г.** № **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. Порядок проведения конкурса профессионального мастерства Ленинградской области по парикмахерскому искусству «Мир красоты – 2014» согласно Приложению 1;
   2. Порядок проведения конкурса профессионального мастерства Ленинградской области по флористике «Мир фантазии – 2014» согласно Приложению 2;
   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.Есипов

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к приказу комитета по развитию малого,

среднего бизнеса и потребительского

рынка Ленинградской области

от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г. № \_\_\_\_

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 первенствеКонкурса 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](mailto: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.

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](http://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.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 1 к Порядку 1 |

**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 подиумс 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 фиксирования 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.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 2 к Порядку 1 |

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.Постижи 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.

**Постижи 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.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 3 к Порядку 1 |

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 фиксирования 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:** 45минут.

**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 цветы 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.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 5 к Порядку 1 |

**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**](mailto:lachina@lenreg.ru)

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 6 к Порядку 1 |
|  |  |

**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 до1 октября 2014г.**

**по адресу: Санкт-Петербург, ул.Смольного, д.3, к.3-116, т/ф 274-46-42,**

**E:mail** [**lachina@lenreg.ru**](mailto:lachina@lenreg.ru)

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 7 к Порядку 1 |

**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» |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 8 к Порядку 1 |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 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)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к приказу комитета по развитию малого,

среднего бизнеса и потребительского рынка

от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г. № \_\_\_\_

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 портручке» - 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](mailto: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](http://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.

Приложение 1 к Порядку 2

**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 х 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.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 2 к Порядку 2 |

Номинация «Дебютанты»

**Домашнее задание на тему: «Свадебный букет на портручке»**

**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.

Приложение 3 к Порядку 2

**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.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 4 к Порядку 2 |

**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,**

**е:mail:** [**se\_lahina@lenreg.ru**](mailto:se_lahina@lenreg.ru).

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 4.1 к Порядку 2 |
|  |  |

**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. |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 5 к Порядку 2 |

**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» |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 6 к Порядку 2 |
|  | 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 Ладоги – 2014»

**1.Общие положения Конкурса**

Порядок проведения конкурса Ленинградской области по кулинарному искусству «Созвездие Ладоги – 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 первенствеКонкурса 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](mailto: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.

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](http://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.

Приложение 1 к Порядку 3

**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 х 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 х 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.

Приложение 3 к Порядку 3

**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 х 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.

Приложение 4 к Порядку 3

**Условия по выполнению задания в номинации**

**Бармен – «Тематический коктейль «Глинтвейн»**

*Глинтве́йн - 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.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 5 к Порядку 3 |

**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**](mailto:lachina@lenreg.ru)

**Справки по тел. (812) 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 6 к Порядку 3 |

**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 до1 октября 2014г.**

**по адресу: Санкт-Петербург, ул. Смольного, д.3, к.3-116,**

**т/ф 274-46-42, E-mail** [**lachina@lenreg.ru**](mailto:lachina@lenreg.ru)

Справки по тел. (812) 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 7 к Порядку 3 |

**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 конкурсантом членам Жюри перед началом соревнований, второй остается у участника)

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 8 к Порядку 3 |

**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

Форма заполняется в **2-х экземплярах**

**(**Один экземпляр передается конкурсантом членам Жюри перед началом соревнований, второй остается у участника)

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 9 к Порядку 3 |

**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

Форма заполняется в **2-х экземплярах**

**(**Один экземпляр передается конкурсантом членам Жюри перед началом соревнований, второй остается у участника)

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 10 к Порядку 3 |

**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

Форма заполняется в **2-х экземплярах**

**(**Один экземпляр передается конкурсантом членам Жюри перед началом соревнований, второй остается у участника)

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 11 к Порядку 3 |

**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 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 12 к Порядку 3 |
|  | 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)