ПРИЛОЖЕНИЕ 3

к приказу комитета по развитию малого,

среднего бизнеса и потребительского

рынка Ленинградской области

**от 05 мая 2014г. № 10**

**(с изменениями от 15 сентября 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 ценные подарки:

за 1 место ЖК телевизор;

за 2 место планшет;

за 3 место планшет;

* для участников Конкурса – грамоты за участие в Конкурсе;
* для команды-победителя соревнований в сфере оказания услуг общественного питания – Кубок.

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,

***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)