

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Комитет промышленной политики, торговли и топливно-энергетического
комплекса Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ «Волгоградский колледж
ресторанного сервиса и торговли»



В.С. Самохвалов

СОГЛАСОВАНО:

Временно осуществляющий
полномочия председателя
комитета промышленной политики,
торговли и ТЭК Волгоградской области

В.В. Калмыкова

Заместитель председателя
комитета образования, науки
и молодежной политики Волгоградской области



С.А. Корольков

ПОЛОЖЕНИЕ

О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА

«Мама, папа, я - кулинарная семья»

Волгоград, 2024

Общие положения

Конкурс профессионального мастерства «Мама, папа, я - кулинарная семья» (далее – Конкурс) проводится Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Волгоградским колледжем ресторанного сервиса и торговли».

1.1 Настоящее Положение определяет цель, порядок проведения и содержание Конкурса среди обучающихся профессиональных образовательных учреждений, высших и средних профессиональных образовательных организаций, общеобразовательных учреждений с 8 по 11 класс, а также их законных представителей.

1.2 Организация и проведение Конкурса осуществляется на базе государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

1.3 Учредителями Конкурса является комитет промышленной политики, торговли и топливно-энергетического комплекса Волгоградской области и комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области. Организатор Конкурса профессионального мастерства - ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли». Подготовку и проведение Конкурса осуществляет Оргкомитет (пункт 2.3. настоящего Положения).

1. Цели и задачи Конкурса

Конкурс профессионального мастерства «Мама, папа, я - кулинарная семья» приурочен к Году Семьи и проводится в целях популяризации этой профессии, укрепления социально-партнерских связей и развития творческой инициативы в студенческой сфере.

Конкурс использует стандарты движения «Молодые профессионалы» и проводится с целью способствовать повышению качества профессиональной подготовки обучающихся в системе профессионального образования, формированию профессиональной компетентности, развитию творческих способностей, обеспечения профессиональной мобильности обучающихся, профессиональному ориентированию абитуриентов.

Основной целью Конкурса является выявление талантливых обучающихся, дальнейшее повышение квалификации, а также повышение престижа высококвалифицированного труда работников ресторанной индустрии.

Задачи Конкурса:

- формирование у конкурсантов личностной значимости, повышения уровня профессиональной компетентности;
- развитие способностей конкурсантов к решению профессионально-значимых задач;
- укрепления мотивации творческого роста и активности обучающихся, абитуриентов;
- анализ и повышение уровня готовности будущего специалиста к саморазвитию, самореализации.

2. Организация и проведение Конкурса

2.1 Организатором Конкурса является ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

2.2 Для обеспечения Конкурса сформирован состав жюри. В состав жюри приглашаются наиболее опытные и почетные работники предприятий отрасли – представители социальных партнеров

2.3 Проведение Конкурса осуществляет комитет промышленной политики торговли и топливно-энергетического комплекса Волгоградской области и комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области (далее – Оргкомитет).

3. Участники Конкурса

3.1. Участниками Конкурса могут быть студенты высших и средних профессиональных образовательных организаций, обучающиеся общеобразовательных учреждений с 8 по 11 класс. Команда состоит из двух участников: 1- ребенок, 1-законный представитель.

4. Порядок проведения Конкурса

Фотографии работ победителей будут размещены на официальном сайте ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» и в информационных группах Оргкомитета. Конкурсанты, занявшие 1-18 место выходят во второй тур Конкурса, сведения об оценке в баллах отражаются в протоколе, который подписывают все члены жюри.

4.1 Конкурс проводится в три этапа:

I тур – отборочный, без дегустации, заочная форма участия, размещение конкурсных материалов - онлайн (требования к размещению – п. 5.2.), дата проведения с 13.05.2024 с 10.00 ч. по 31.05.2024 до 17.30 ч.

II тур – отборочный, с дегустацией, состоится 14.06.2024 г. на базе ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» по адресу: 400010 г. Волгоград, ул. Новодвинская, 20.

III тур – финальный, с дегустацией, состоится 29.06.2024 г.

Для участия в **II и III туре** конкурсантам в **очном** формате будет предоставлена сырьевая корзина с определенным составом продуктов, предоставленными организаторами (Приложение 3, 4) из которой нужно будет приготовить и оформить холодную закуску.

4.2. Условия участия в Конкурсе:

I тур - участие заочное, в срок до 31.05.2024, до 17.30 по местному времени участники должны предоставить фото (до 5 шт.):

- готовой холодной закуски, приготовленной с соблюдением санитарных требований,
- закуски вместе с командой,
- блюдо в процессе приготовления и оформления (на тарелке не должно быть несъедобных компонентов).

Рецептуру приготовления на электронную почту konkurs_kulinar@volganet.ru и заявку на участие (Приложение №1).

В теме письма указать - Мама, папа, я - кулинарная семья 1 тур 2024. Название команды. *(Например: Мама, папа, я- кулинарная семья 1 тур 2024 Очумелые ручки).*

Фотографии должны быть сделаны автором блюда, хорошего качества, четкими, цветными, без обработки и наложения фильтров, в формате .jpeg, .jpg.

Сопроводительная табличка участника I тура Конкурса «Мама, папа, я - кулинарная семья» должна быть размещена на фото рядом с блюдом (Приложение 5).

Каждому участнику **необходимо** выставить своё фото с блюдом на своей официальной странице в социальной сети (ВКонтакте) с хештегами:

#УЧАСТВУЮ_В_КОНКУРСЕ_ВКРСиТ

#ВКРСиТ

#ВКРСиТ_МАМА_ПАПА_Я_КУЛИНАРНАЯ_СЕМЬЯ-2024

II тур Конкурса предусматривает выполнение практического задания – салата, согласно перечню продуктов Приложения 3, в авторской подаче в мастерских за 60 мин работы в боксе колледжа, под наблюдением экспертов.

III тур Конкурса предусматривает выполнение практического задания - холодной закуски (бутерброда (брускетты) из определенного набора продуктов) в авторской посуде для подачи (по выбору конкурсантов), за 60 мин работы под наблюдением экспертов.

Во **II и III турах** конкурсантам в **очном** формате будет предоставлена сырьевая корзина с определенным составом продуктов, предоставленными организаторами (Приложение 3, 4) из которого нужно будет приготовить и оформить холодную закуску.

Во **II и III турах** конкурсанты в **очном** формате должны выполнить практическое задание, которое предусматривает:

- холодную закуску с обязательным региональным продуктом (сырьевая корзина предоставляется организаторами) в авторской подаче (2 тарелки);
- масса блюда от 90 до 150 грамм.

Посуда для подачи обеспечивается самостоятельно, время приготовления 60 минут, на тарелке не должно быть несъедобных компонентов.

Контактный телефон представителя оргкомитета Конкурса:

Рыблова Арина Андреевна, 35-30-47; e-mail: konkurs_kulinar@volganet.ru

5. Условия проведения Конкурса

Участники Конкурса обязаны пройти отборочный I тур - с 13.05.2024 г. 10.00 ч. по 31.05.2024 г. 17.30 ч. включительно.

5.1 Для участия в I туре Конкурса участники предоставляют фото готового авторского кулинарного блюда (холодной закуски) на 1 порцию.

Прошедшие во II тур команды готовят салат из Перечня продуктов (Приложение 3) в количестве 2 порций, в мастерской колледжа в 14.06.2024 г.

5.2 Содержание и сложность практического конкурсного задания должно соответствовать требованиям индустрии питания.

5.3. Каждый участник команды обязан перед началом проведения II тура Конкурса пройти инструктаж по технике безопасности.

5.4. При несоблюдении условий Конкурса, нарушения правил безопасности труда участник по решению жюри отстраняется от дальнейшего выполнения задания.

5.5 Регламент Конкурса:

Участники Конкурса в **первом туре** должны продемонстрировать следующие аспекты: визуальное оформление, стиль и креативность, авторская подача, общая гармония. Оценка проводится по фотографиям работ с учетом соблюдения всех конкурсных требований (см. п. 5.2.).

Таблица оценки представлена в Приложении 2. Продолжительность оценивания работ, представленных в I туре – с 03.06.2024 г. по 07.06.2024 г.

Участники Конкурса во **втором и третьем турах** должны продемонстрировать профессиональные компетенции:

- Подготовить и организовать рабочее место;
- Безопасно эксплуатировать оборудование и инвентарь;
- Приготовить, оформить конкурсное кулинарное блюдо в авторской подаче;
- Произвести уборку рабочего места.

Таблица оценки представлена в Приложении 2. Продолжительность выполнения задания во II и III турах - 60 минут. Оценка проводится с дегустацией.

6. Работа жюри Конкурса, подведение итогов

6.1 Итоги Конкурса среди обучающихся подводит жюри в составе председателя и членов жюри. Состав жюри и критерии оценивания утверждаются Оргкомитетом Конкурса.

6.2 В состав жюри входят преподаватели колледжа, представители предприятий общественного питания (социальные партнеры), и оргкомитет Конкурса.

6.3 Основные критерии оценки:

- скорость и точность выполнения задания;
- творческий подход к оформлению и презентации блюда;
- сложность способов приготовления.

Критерии оценивания представлены в Приложениях 2-3.

6.4 Победители Конкурса определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсных заданий и награждаются дипломами, призами, предоставленными социальными партнерами и Оргкомитетом Конкурса.

Для поощрения участников Конкурса устанавливаются номинации:

- «Сохранение национальных традиций»;
- «Оригинальность идеи»;
- «Новый взгляд на старинные рецепты»;
- «Необычное из привычного»;
- «Оригинальность в оформлении блюда»;
- «Применение в работе современных технологий».

6.5 Итоги Конкурса оформляются отдельным протоколом, подписываются председателем жюри, членами жюри, заверяются печатью образовательного учреждения и размещаются на официальном сайте колледжа в сети Интернет в течение 16 рабочих дней.

_____ (наименование образовательного учреждения)
Индекс 400000 _____
Город_ Волгоград _____
Адрес ул. _____
Телефон _____
e-mail _____

В Оргкомитет Конкурса

профессионального мастерства «Мама, папа я
- кулинарная семья»

Заявка

на участие в региональном Конкурсе профессионального мастерства «Мама, папа я - кулинарная
семья»

1	Название команды	
2	Название блюда	
3	Ф.И.О. участника Конкурса ребенок (полностью)	
4	Ф.И.О. участника Конкурса родитель (полностью) Номер телефона, эл. почта	
5	Ссылка на личную страницу в соцсети	
6	Полное наименование ПОО	
7	Юридический адрес (школа)	
8	Ф.И.О. директора (полностью)	
9	Специальность/профессия, курс или класс	
10	Телефон, эл. почта, Ф.И.О. педагога, ответственного за подготовку участника	

Таблица оценки участников II тура.

Протокол № 1. 2 тур «Название команды»

	Аспект	Эксперт №1 1/0	Эксперт №2 1/0	Эксперт №3 1/0
1	Время подачи			
2	Правильность подачи блюда в соответствии с заданием			
3	Чистота тарелки при подаче блюда			
4	Масса блюда в соответствии с заданием			
5	Внешний вид блюда			
6	Стиль и креативность блюда			
7	Вкус всех компонентов блюда			
8	Отсутствие брака в работе			
9	Персональная гигиена			
10	Чистота рабочего места			
11	Техника безопасности на рабочем месте			
	Общее количество баллов			

Эксперты (жюри):

_____ ФИО
 роспись

_____ ФИО
 роспись

_____ ФИО
 роспись

Наименование сырья и расходных материалов для участников II тура Конкурса и экспертной группы

Наименование сырья	Количество на 1 команду	Количество на 18 команд
Оливковое масло extra virgin	100 мл	1800 мл
Лимон	1 шт.	18 шт.
Чеснок (головка)	1 шт.	18 шт.
Прованские травы	1 п.	18 п.
Морская соль	20 гр	360 гр
Перец черный молотый	5 гр	90 гр
Томаты черри	300 гр	5400 гр
Красный лук	2 шт.	36 шт.
Огурец свежий	3 шт.	54 шт.
Перец чили зеленый/красный	1 шт.	18 шт.
Сыр Фета	250 гр	4500 гр
Маслины, без косточки черные	1 банка	18 банок
Перец болгарский красный	2 шт.	36 шт.
Перец болгарский желтый	2 шт.	36 шт.
Базилик фиолетовый	10 гр	180 гр
Соус бальзамический	20 мл	360 мл
Салат Лолла Россо	1 шт.	18 шт.
Салат Салат Рамен	1 шт.	18 шт.
Авокадо	1 шт.	18 шт.
Багет	100 гр	800 гр
Бородинский хлеб	100 гр	800 гр

Расходные материалы.

Наименование	На 1 команду	На 18 команд
Контейнеры 1000 мл	10 шт.	180 шт.
Контейнеры 500 мл	10 шт.	180 шт.
Шапочки одноразовые	2 шт.	36 шт.
Халат однораз	2 шт.	36 шт.
Бахилы	2 пар	36 пар
Стаканы однораз	10 шт.	180 шт.
Ложки однораз	10 шт.	180 шт.
Вилки однораз	10 шт.	180 шт.
Перчатки латекс	20 пар	360 пар
Дез средства	1 шт.	18 шт.
Моющее д/посуды	1 шт.	18 шт.
Моющее д/рук	1 шт.	18 шт.
Бумажные полотенца (2шт в уп)	2 шт.	36 шт.
Ветошь д/мытья посуды	1 шт	18 шт.
Вода питьевая		7 бутылок по 19 л для кулера
Для экспертной группы		
Шапочки одноразовые		3 уп.
Халаты одноразовые		3 уп.
Бахилы		3 уп.
Тарелки одноразовые		100 шт.
Ложки одноразовые		100 шт.
Вилки одноразовые		100 шт.
Стаканы одноразовые		100 шт.
Планшеты для бумаги		По количеству экспертов
Ручка шариковая		По количеству экспертов
Бумага А4		1 пачка

Наименование и количество ингредиентов для участников 3 тура Конкурса

Ингредиенты	Максимально на 1 команду, грамм	Максимально на 3 команды, грамм
Авокадо	500	1500
Шнитт лук	200	600
Шпинат свежий	300	900
Ананасы консервированные	300	900
Апельсин	400	1200
Лайм	400	1200
Лимон	400	1200
Банан	400	1200
Грейпфрут	400	1200
Груша конференция	500	1500
Киви	400	1200
Яблоки зеленые Грени Смитт	400	1200
Яблоки красные (сладкие)	400	1200
Брусника	100	300
Вишня	100	300
Ежевика	100	300
Клубника	400	1200
Клюква	100	300
Малина	200	600
Имбирь	50	150
Капуста белокочанная молодая	400	1200
Лук красный	400	1200
Лук репчатый	400	1200
Лук-шалот	300	900
Морковь	300	900
Кинза	50	150
Лук зеленый	50	150
Лук порей	100	300
Мята	50	150
Розмарин	50	150
Ростки микрозелени	20	60
Петрушка листовая	50	150
Укроп зелень	50	150
Шпинат свежий	200	600
Сельдерей стебель	300	900
Уксус бальзамический	200	600
Орех бразильский	100	300
Брынза	300	900
Горошек зеленый	400	1200
Арахис очищенный	200	600

Грецкий орех (очищенный)	200	600
Изюм (черный, без косточки)	200	600
Каперсы (соцветия, маринованные)	100	300
Кешью	200	600
Концентрированный сок лайма	50	150
Концентрированный сок лимона	50	150
Кукуруза консервированная Bonduelle	200	600
Кунжут белый	100	300
Кунжутное масло	100	300
Курага	200	600
Лимонная трава	20	60
Лук зеленый	50	150
Мак	50	150
Масло виноградных косточек	100	300
Масло оливковое De Sesso Classico Extra Vergine	1000	3000
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное) «Олейна»	1500	4500
Мёд цветочный	300	900
Миндаль орех (очищенный)	200	600
Морская водоросль Нори	200	600
Моцарелла	300	900
Нут консервированный Bonduelle	200	600
Облепиха	200	600
Огурец	600	1800
Огурцы соленые	300	900
Оливки зеленые (без косточки)	300	900
Оливки чёрные (без косточки)	300	900
Орех кедровый (очищенный)	200	600
Орех фундук (очищенный)	200	600
Перец болгарский красный, желтый, зеленый	400	1200
Перец чили	50	150
Пикули маринованные	300	900
Подсолнечник семена (очищенные)	100	300
Редис	200	600
Рисовая бумага	100	300
Савойская капуста/ пекинская	600	1800
Сахар	100	300
Сметана 20%	300	900
Смородина красная	300	900
Смородина черная	300	900
Соус Ворчестерский	200	600
Страчателла	300	900

Сыр Гауда	300	900
Сыр Горгонзола	150	450
Сыр Грюйер	150	450
Сыр Пармезан	300	900
Сыр Творожный Hochland Cremette	500	1500
Сыр тофу	400	1200
Творожный козий сыр	200	600
Тимьян	20	60
Томаты черри	500	1500
Томаты	1000	3000
Томаты в собственном соку (без кожицы)	400	1200
Томаты протертые Pomì	400	1200
Трюфельное масло	50	150
Тыквенное масло	50	150
Тыквенные семена (очищенные)	100	300
Укроп	100	300
Уксус 9%	100	300
Уксус винный белый	100	300
Уксус винный красный	100	300
Уксус рисовый	50	150
Уксус яблочный	100	300
Устричный Соус	200	600
Фасоль консервированная белая Bonduelle	300	900
Фисташки орехи (очищенные)	200	600
Хлеб многозерновой	400	1200
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	400	1200
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	400	1200
Цуккини зелёный	1000	3000
Чернослив	200	600
Чеснок	100	300
Чечил	150	450
Чиабатта итальянская (можно с добавками)	400	1200
Багет	400	1200

Сопроводительная табличка участника 1 тура Конкурса «Мама, папа я - кулинарная семья»

Должна быть размещена на фото рядом с блюдом (изделием).

ФИО участника _____

Название команды

Название конкурсного блюда

Руководитель подготовки _____