

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ
ОБЛАСТИ

"ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА" - ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "НИЖЕГО-
РОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНЖЕНЕРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"



УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ИПТД- филиала ГБОУ ВО НГИЭУ

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Е.А. Шамин".

Е.А. Шамин

« 4 » декабря 2019 г.

**Положение
о проведении областного конкурса профессионального мастерства
«Империя вкуса»**

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение «О проведении областного конкурса профессионального мастерства «Империя вкуса»» (далее - Положение) определяет цели, задачи и порядок проведения конкурса в 2020 году (далее - Конкурс), а также требования, предъявляемые к участникам Конкурса и процедуру награждения победителей Конкурса.

1.2 Областной конкурс профессионального мастерства «Империя вкуса» включен в план работы Министерства образования, науки и молодежной политики Нижегородской области.

1.3 Профессиональные области Конкурса: поварское дело, кондитерское дело, ресторанный сервис.

2. Цель и задачи Конкурса

2.1 Цель Конкурса:

- выявление и поддержка талантливых молодых профессионалов в индустрии питания.

2.2 Задачи Конкурса:

- повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования;

- создание условий для профессионального и творческого роста студентов;

- развитие творческого и делового сотрудничества между образовательными организациями и предприятиями индустрии питания

3. Организаторы Конкурса

3.1 Организаторы Конкурса:

- Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области;

- Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»;

- «Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет».

4. Участники Конкурса

4.1. Участниками Конкурса являются студенты образовательных организаций среднего профессионального и высшего образования.

5. Сроки и место проведения Конкурса

5.1 Дата проведения Конкурса: 27 февраля 2020 года.

5.2 Место проведения Конкурса: г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13, «Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет».

6. Компетенции Конкурса

6.1. Компетенция «Поварское дело».

6.2 Компетенция «Кондитерское дело».

6.3 Компетенция «Ресторанный сервис».

7. Жюри Конкурса

7.1 Независимое профессиональное жюри, состоящее из шеф-поваров и шеф-кондитеров предприятий ресторанного бизнеса.

7.2 Решение жюри оформляется протоколом.

8. Подведение итогов Конкурса

8.1 По всем компетенциям определяются победители (1-3 места).

8.2 Участники получают сертификат участника, победители – диплом победителя Конкурса.

8.3 Поощрение победителей Конкурса, их руководителей осуществляет «Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет».

9. Условия участия в Конкурсе

9.1 Для участия в Конкурсе оформляется заявка. Подача заявок для участия в конкурсной программе – до 31 января 2020 года. Форма заявки приведена в Приложении 1.

9.2 График проведения конкурсных мероприятий предоставляется после подачи учебными заведениями заявки на указанный адрес электронной почты в разделе 10.

9.3 Организационный взнос за участие в Конкурсе составляет 3000 рублей за одного участника в одной компетенции. В организационный взнос включены расходы на питание участников. Проживание участники осуществляют за собственные средства. Организационный взнос оплачивается только безналичным расчетом. Реквизиты для оплаты предоставляются после получения официальной заявки.

10. Координаты оргкомитета

10.1 Заявки на Конкурс направлять по адресу: kafedra.top-2011@mail.ru.

10.2 Координаторы конкурса: Кузнецова Ирина Анатольевна 8-903-608-69-00.

11. Заключительные положения

11.1 Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся и утверждаются при согласовании всех организаторов Конкурса.

11.2 Положение действует в период проведения Областного конкурса профессионального мастерства «Империя вкуса».

11.3 Требования Положения являются обязательными для всех участников Конкурса.

11.4 Приложения к Положению:

**Заявка на участие в областном конкурсе профессионального мастерства
«Империя вкуса»**

Образовательная организация _____

ФИО директора (полностью ПОО)

ФИО(полностью) лиц(а), сопровождающего студентов: _____

Контактный телефон (e-mail): _____

Индивидуальный регистрационный знак (номер) автомобиля, марка для въезда на территорию института _____

Адрес организации (с почтовым индексом и банковскими реквизитами, контактами бухгалтерии):

Срок подачи заявок до 31.01.2020 г.

Компетенция «Поварское дело»

ФИО участника(ов)	Год обучения (курс)

Компетенция «Кондитерское дело»

ФИО участника(ов)	Год обучения (курс)

Компетенция «Ресторанный сервис»

ФИО участника(ов)	Год обучения (курс)

Заявка на питание

количество человек от образовательного учреждения, включая водителя _____

Дата « ___ » _____ г. _____
(подпись)

Регламент конкурсной программы в компетенции «Поварское дело»

1. Соревнование в данной компетенции будет организовано в несколько смен в соответствии с графиком. Максимальное количество участников не более 18 человек.

2. Приготовление основного горячего блюда современной русской кухни. Время приготовления 60 минут, количество порций - две основного горячего блюда (одна - для дегустации экспертов, а вторая – для выставки). За подачу блюд позже установленного времени снимаются баллы: одна минута опоздания приравнивается к одному штрафному баллу. За приготовление блюда в более короткий срок баллы не добавляются. На каждое блюдо представляется технологическая карта. Для презентации организаторы предоставляют выставочное место - экспозиционные столы. Карточки для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15x10 см. Информация должна содержать название блюда, имя и фамилию участника, название образовательной организации (приложение 5).

Продолжительность презентации не должна превышать 5 минут. При презентации готового блюда необходимо учесть концепцию блюда!

Основное горячее блюдо

Задание: горячее блюдо с гарниром и соусом, выход блюда не более 250 г.

Дополнительные условия:

- гарнир;
- соус: по выбору участника;
- не приветствуется использование искусственных ароматизаторов, красителей, усилителей вкуса;
- допускается использование заранее приготовленных чипсов из овощей и плодов, теста для декора блюда, заготовок длительного приготовления. В заявке необходимо указать весь перечень полуфабрикатов, которые участник привезет с собой. Иные заготовки запрещены.

Для выполнения конкурсных заданий участники обеспечивают себя продуктами самостоятельно.

Принесенные продукты могут быть заранее вымыты, но не очищены и не нарезаны; рыба может быть выпотрошенной, но не разделанной на филе; мясо/птица не должны быть поделены на порции, допускается использование мяса в виде фарша. Так как оценка конкурсных работ, выполненных в рамках производственных рабочих мест, предполагает дегустацию членами жюри, участники должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии.

Осмотр продуктов, принесенных участниками, осуществляет жюри до начала соревнований.

Организаторы предоставляют участникам следующие виды сырья: масло растительное, овощи (морковь, картофель, лук репчатый, чеснок), специи (соль, перец черный молотый, паприка, лавровый лист), уксус (яблочный, столовый, белый винный), соевый соус, горчица.

3. Оборудование рабочего места: производственные столы, ванна моечная BMT-O 640/700 ТНН односекционная сварная 550*550*400 (ОЦ)1, весы электронные GAS SW-5, индукционная плита Weissgauff, планетарный миксер, пароконвектомат UNOX XV393, холодильный шкаф GKv 4360 Liebherr. Дополнительно в общей производственной зоне участники могут воспользоваться: слайсером AIRHOT, термостатом погружным Scarlett, аппаратом кухонным универсальным Sirman Pacojet, мясорубкой стационарной Gastromix MG-12B, вакууматором EDZ-400/2T EКСI 440*420*100, холодильными шкафами средне-температурными, дегидратором Gemlux GL-FD-800D(Black). Во время выполнения кон-

курсных заданий на каждом рабочем месте осуществляется отдельный сбор пищевых и непищевых отходов.

4. Инвентарем и кухонной посудой участники должны обеспечить себя самостоятельно. В зоне соревнований будет находиться небольшой набор стандартного инвентаря и посуды (сотейники, миски, сковороды, разделочные доски, сковорода-гриль).

5. Для подачи приготовленных блюд организаторы предоставляют участникам белые плоские тарелки без рисунка диаметром 30-31 см. Участники вправе осуществлять подачу готовых блюд на тарелках иной формы белого цвета.

Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнований жюри проводит осмотр инвентаря и оборудования. Участники несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь.

6. Интервал начала работы команд участников - 10 минут. Жеребьевка осуществляется перед началом конкурса.

7. По окончании выполнения конкурсного задания участники убирают рабочее место.

8. Критерии оценки блюд конкурсной программы:
- организация рабочего места и рабочего процесса;
 - оформление блюда;
 - вкус, запах, текстура;
 - сложность блюда.

Итоговая оценка выставляется за блюдо.

9. Участники конкурсной программы должны быть на открытии, закрытии конкурса. Нахождение в рабочей зоне в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки, фартук) и обуви.

10. Координаторы компетенции:

Шуилова Алла Дмитриевна 8-908-232-62-13.

Регламент конкурсной программы в компетенции «Кондитерское дело»

1. Соревнование в данной компетенции будет организовано в две смены в соответствии с графиком. Максимальное количество участников не более 16 человек.

2. Приготовление 4 порций десерта на тарелке. Время приготовления 120 минут. За подачу десерта позже установленного времени снимаются баллы: одна минута опоздания приравнивается к одному штрафному баллу. За приготовление десерта в более короткий срок баллы не добавляются. На каждый десерт представляется технологическая карта. Для презентации организаторы предоставляют выставочное место - экспозиционные столы. Карточки для экспозиции блюд оформляет участник, размеры 15x10 см. Информация должна содержать название десерта, имя и фамилию участника, название образовательной организации. (приложение 5).

Продолжительность презентации не должна превышать 5 минут. При презентации готового блюда необходимо учесть концепцию блюда!

Задание: десерт на тарелке, 4 порции, вес готового десерта с соусом 100-150 г.

Дополнительные условия:

- десерт должен содержать минимум 3 компонента;
- обязательный компонент крустиант;
- десерт должен подаваться с соусом, соус по выбору участника;
- десерт при подаче не должен содержать никаких замороженных компонентов;
- начинки, покрытие, глазури, декорации остаются на выбор участника;
- не допускается использование заранее приготовленных полуфабрикатов и заготовок для декора.

Организаторы предоставляют участникам следующие виды сырья: мука пшеничная, крахмал кукурузный, агар-агар (сила), желатин листовой, яйца, сахар, ванилин, красители основные.

Недостающим сырьем участники должны обеспечить себя самостоятельно.

Так как оценка конкурсных работ, выполненных в рамках производственных рабочих мест, предполагает дегустацию членами жюри, участники должны неукоснительно следовать основным правилам санитарии.

Осмотр продуктов, принесенных участниками, осуществляет жюри до начала соревнований.

3. Оборудование рабочего места: производственный стол СРТ-ПН 600/600 ТНН, весы электронные Базар Мидл, индукционная плита одноконфорочная EASYLINE, планетарный миксер Gemlux, соковыжималка универсальная Viatto, соковыжималка для цитрусовых Gemlux, аппарат для темперирования шоколада ICB technologie (2 секции), ванны моечные с бортом ВМТ-О 640/700 ТНН односекционная сварная 550*550*400 (ОЦ)1, тестомесильная машина GASTORORAG/QF5W, миксеры ручные Gemlux, столы холодильные GNE I/TN камень, контейнер для мусора. Дополнительно в общей производственной зоне участники могут воспользоваться: конвекционными печами UNOX XFT 135 DYNAMIC, холодильными шкафами среднетемпературными beko, микроволновой печью GASTORORAG, шкафом шоковой заморозки Forcool cooling machings, льдогенератором Ice Maker. Во время выполнения конкурсных заданий на каждом рабочем месте осуществляется раздельный сбор пищевых и непищевых отходов.

4. Инвентарем и кухонной посудой участники должны обеспечить себя самостоятельно. В зоне соревнований будет находиться небольшой набор стандартного инвентаря, посуды (сотейники, сковороды, венчики, разделочные доски, лопатки, сито, скалки, миски).

5. Для подачи приготовленных десертов организаторы предоставляют участникам белые плоские тарелки без рисунка диаметром 30-31см. Участники вправе осуществлять подачу готовых десертов на тарелках иной формы белого цвета.

Запрещается выносить за пределы зоны соревнований оборудование, инвентарь, предоставленный Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнований жюри проводит осмотр инвентаря и оборудования. Участники несут материальную ответственность за пропавшее или поврежденное оборудование и инвентарь.

6. Интервал начала работы команд участников - 10 минут. Жеребьевка осуществляется перед началом конкурса.

7. По окончании выполнения конкурсного задания участники убирают рабочее место.

8. Критерии оценки изделий конкурсной программы:

- организация рабочего места и рабочего процесса;
- оформление готового изделия;
- вкус, аромат;
- текстура;
- сложность.

9. Участники конкурсной программы должны быть на открытии, закрытии конкурса. Нахождение рабочей зоне в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки, фартук) и обуви.

10. Координаторы компетенции:

Головачева Ольга Вячеславовна 8-910-391-32-89.

Регламент конкурсной программы в компетенции «Ресторанный сервис»

Участниками Конкурса являются студенты образовательных организаций среднего профессионального и высшего образования и представители предприятий общественного питания г. Нижнего Новгорода и Нижегородской области в возрасте не старше 25 лет (включительно).

Жеребьевка осуществляется перед началом конкурса.

Модуль 1. Официант

1. Конкурс состоит из трех этапов:

1 ЭТАП. **«Tablesetting»**. Официант сервирует стол на 2 персоны. Сервировка выполняется в классическом стиле, в соответствии с заранее прописанным меню. Меню предоставляется участникам в распечатанном виде в начале конкурса (за 5 минут) для ознакомления.

Время выполнения задания - 20 минут, включая подготовку посуды, приборов.

«Ответы на вопросы жюри». Жюри может задать вопросы участнику относительно сервировки и заданного меню.

2 ЭТАП. **«Презентация, декантация и подача вина»**. В течение 10 минут участники изучают характеристику представленного вина до начала второго этапа конкурса и организуют рабочее место и посуду для дальнейшей работы. Затем поочередно рассказывают о презентуемом вине и его сочетании с блюдами. Далее все участники одновременно по профессиональным правилам проводят декантацию вина на подсобном столе, наливают последовательно в четыре бокала с использованием «ручника». Основная задача - разлить вино одинаковыми порциями, не пролив ни капли мимо, не касаясь горлышком бутылки бокалов.

Время выполнения основного этапа – 10 минут.

3 ЭТАП. **«Рабочие ситуации»**. Конкурсант вытягивает билет с рабочей ситуацией. Необходимо дать остроумное и верное решение данной рабочей ситуации с минимальными потерями для ресторана, гостя и официанта.

2. Оборудование рабочего места: стол (прямоугольный) банкетный складной; стол (квадратный) банкетный складной; банкетные стулья; стеллаж (8 ячеек).

3. Предметы сервировки (посуда, приборы, столовое белье) предоставляются организаторами конкурса.

4. По окончании выполнения конкурсного задания участники убирают рабочее место.

5. Критерии оценивания:

Этап «Tablesetting»:

- внешний вид конкурсанта;
- правильность сервировки;
- техника работы официанта;
- время выполнения задания;
- ответы конкурсанта на уточняющие вопросы.

Этап «Презентация, декантация и подача вина»:

- подготовка подсобного стола;
- презентация вина;
- процедура открытия;
- проверка качества вина;
- техника декантирования;
- отсутствие проливов вина;

- одинаковые порции в бокалах;
- своевременное выполнение задания.

Этап «Рабочие ситуации»:

- быстрота реакции;
- оригинальность выхода из ситуации;
- умение достойно работать с гостем.

Модуль 2. Бармен

1. Приготовление авторского безалкогольного коктейля в количестве 2-х порций, используя классическую технику приготовления.

Авторский безалкогольный коктейль создается самим участником. В составе коктейля одним из обязательных компонентов является локальный продукт (фермерский мед, яблоко (сорт антоновка), морковь, черная смородина, брокколи), определяемые путем жеребьевки (черный ящик). Локальный продукт предоставляет организатор конкурса, остальные ингредиенты участник привозит с собой.

Количество всех ингредиентов для приготовления авторского коктейля – не более 7 (семи), включая «капли» и локальный продукт.

Время, отведенное на приготовление коктейля – 10 минут, на подготовку рабочего места – 5 минут, на уборку рабочего места – 5 минут.

Участник может использовать любой метод для приготовления коктейля.

Посуда для коктейлей: хайбол, коктейльная рюмка, харрикейн (возможно использование собственной оригинальной посуды).

Все безалкогольные ингредиенты, используемые для приготовления авторского коктейля, должны быть в обезличенной посуде, исключение составляет газированная вода, использовать которую можно в оригинальной упаковке.

Для украшения могут быть использованы только натуральные ингредиенты. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек.

Авторский коктейль должен быть новым и придуман конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается.

Участники могут использовать собственные барные аксессуары и инструмент.

Каждый участник лично организует украшение своего фантазийного коктейля.

Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю. Классическая обувь, брюки (юбки), рубашки (блузки), галстук (бабочка), фартук или жилет.

Приветствуется оригинальная подача коктейля и необычное, но гармоничное сочетание ингредиентов.

Итоговая оценка складывается из оценок за технику работы конкурсанта, вкус, оформление и презентацию коктейля.

2. Оборудование рабочего места: барная станция ENSEMBLE-2 на 2 рабочих места; мельница для льда Castorag IC-CE1805; измельчитель льда ручной; льдогенератор BF-30 COOLEQ; льдогенератор ICE TECH Cubic; пресс для цитрусовых и граната; морозильный шкаф.

3. Барные аксессуары, инструмент, посуда предоставляются организаторами конкурса.

4. По окончании выполнения конкурсного задания участники убирают рабочее место.

5. Критерии оценивания:

- презентабельность конкурсанта: внешний вид участника; организация рабочего места; аккуратность работы;
- дегустация коктейля: внешний вид коктейля; гармоничность вкусовых качеств; аромат;

- оформление и подача: оригинальность оформления; наполнение посуды подачи; подбор посуды и украшений;
- презентация авторского коктейля: приветствие; название коктейля; рассказ о компонентах и вкусе коктейля; артистизм; стиль общения.

Координаторы компетенции:

Крылова Рамиля Вафовна 8-910-887-54-39.

Образец таблички: размер 15 x 10 см

Номинация: _____
(наименование изделия)
Автор и/или исполнители: _____
(Образовательная организация, город)