

ПОЛОЖЕНИЕ

о профессиональном кулинарном фестивале «Боярыня Масленица» среди студентов обучающихся по специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Организация обслуживания в общественном питании», профессии «Повар, кондитер», «Бухгалтерский учёт»

1. Общие положения

- 1.1. Организатором конкурса является Ярославский колледж индустрии питания
- 1.2. К участию в конкурсе приглашаются все желающие: отдельные студенты и команды от групп колледжа
- 1.3. Конкурс проводится 06 марта 2019 года, начало в 13.00.
- 1.4. Адрес проведения конкурса: Ярославль, ул. Советская дом 77, I корпус, кафе «Тетрис»

2. Цели и задачи конкурса:

- Конкурс проводится в целях повышения качества подготовки специалистов общественного питания, популяризации рабочих профессий и развитие и повышение творческой и социальной активности студентов.
- повышение интереса к народной культуре;
- расширение знаний о народных традициях, праздниках;
- углубление профессиональных знаний и навыков

Задачи:

- привлечение студентов к совместной созидательной деятельности;
- развитие инициатив в сфере профессионального творчества;
- выявление и поощрение лучших студентов..

3. Условия проведения конкурса

- 3.1. Конкурс проводится в один этап.
- 3.2. Участники Конкурса могут принять участие во всех номинациях.

Участники должны стремиться к максимальному гармоничному сочетанию идеи и содержания, цветовой гаммы и художественного выполнения кулинарной продукции и сервировки стола.

Разрешается использование любых подручных материалов: зубочисток, деревянных шампуров, подставок, ткани, любых материалов для дизайнерского декоративного оформления композиции.

4. Номинации конкурса

Конкурс проводится по номинациям:

- масленичные блины (самый широкий ассортимент),
- лучшее оформление тематического стола
- самая креативная подача блинов
- творческий подход и оригинальность
- сохранение и верность русским национальным традициям
- самый вкусный блин
- лучший фаршированный блин

5. Требования, предъявляемые к работам

- соответствие номинации,
- оригинальность и креативность идеи,

Масленичные блины:

Презентация блинных столов (песни, пляски, частушки)

Самый вкус блин с начинкой.

Самый широкий ассортимент блинов.

Самое оригинальное оформление блина.

Самый толстый блин.

Самый тонкий блин.

Самый большой блин.

Самый кружевной блин.

Самая высокая стопка блинов.

Основные критерии оценки:

1. Вкусовые качества.
2. Степень сложности в оформлении.

Основные критерии оценки

1. Мастерство в технике исполнения.
2. Оригинальность и яркая самобытность.
3. Использование необычных ингредиентов
6. Эстетичность изделия.

6. Жюри конкурса

6.1. В состав жюри включаются педагоги, представители учебных групп

6.2 Жюри на основании оценки деятельности участников Конкурса по рейтинговой системе принимает решение о присуждении дипломов победителей, лауреатов и специальных призов участникам Конкурса.

7. Подведение итогов

Победители в номинациях определяются путем голосования членов комиссии, состоящей из преподавателей, мастеров п/о, студентов

8. Награждение

Все участники конкурса «Боярыня Масленица» награждаются дипломами.

Информация об участниках и победителях, а также фотографии работ будут размещены на официальном сайте колледжа