**ПОЛОЖЕНИЕ
о кулинарном фестивале**

**«Краски грядущего лета»**

**1. Общие положения**
1.1. Организатором фестиваля является Ярославский колледж индустрии питания

1.2. К участию в фестивале приглашаются все желающие: отдельные студенты и команды от групп
1.3.Ф фестиваль проводится 25 апреля 2018 года, начало в 12.00.
1.4. Адрес проведения конкурса: Ярославль, ул. Советская 77, I корпус, кафе «Тетрис»

**2. Цели и задачи фестиваля**:

Фестиваль проводится в целях повышения качества подготовки студентов колледжа и популяризации рабочих профессий среди молодежи,

**Задачи фестиваля.**

2.5 Развитие творческого потенциала у студентов

2.6  Приобретение навыков в разработке и оформлении тематических столов

2.7  Закрепление навыков по разработке фирменных блюд

2.8  Поиск интересных рецептур

**3. Условия проведения фестиваля**
3.1. Блюда, представленные на фестиваль, должны быть приготовлены с учётом сезонности, весеннего меню.

3.2. Фестиваль проводится по номинациям:

 «Творческий подход к оформлению тематического стола», «Лучший детский десерт», «Лучший весенний салат», «Лучшее блюдо иностранной кухни», «Сохранение национальных традиций в кулинарии», «Возрождение старинных рецептов русской кухни», «Креативность в оформлении блюда»; «Рациональное сбалансированное меню»; «Лучшая сервировка стола», «Лучшая презентация тематического стола»,

**4.Программа фестиваля**

**4.1. Организационные принципы.**

Каждый участник фестиваля должен продемонстрировать: творческий подход, оригинальность, выдумку и фантазию.

 Программа фестиваля включает в себя экспозицию кулинарных блюд и напитков, оформленных в соответствии с тематикой.

Участники самостоятельно сервируют стол.

На столе должно быть представлено главное блюдо, нарезанные блюда для пробы, напитки.

**4.2. Виды блюд.**

**Студенты могут представить как комплексный обед, так и отдельные блюда, произвести сервировку стола, согласно тематики.**

* Участники фестиваля обеспечивают свою посуду, сервировку
* Организаторы обеспечивают участников столами, скатертями
* Доставка блюд на фестиваль и оформление выставочного стола осуществляется участниками самостоятельно.
* Представление блюда участником не более 1 минуты.

**5. Критерии оценки:**

* соответствие тематике фестиваля
* вкусовые качества;
* творчество и фантазия;
* художественное оформление;
* сохранение национальных традиций;

 Критерии оценки Блюда участников фестиваля оцениваются по сумме набранных баллов:

-соответствие тематике (10 баллов)

- внешний вид блюда и оформление (10 баллов)

- подбор ингредиентов и сочетаемость их в блюдах (10 баллов)

**6. Подведение итогов и награждение**6.1. В состав жюри входят преподаватели, мастера п/о, студенты выпускного курса .
6.2. Лучшие участники определяются по номинациям и награждаются Дипломами победителей.
6.3. Лучшие рецепты публикуются на сайте колледжа.

**7.Заявку на участие в конкурсе**

 Заявку на участие в фестивале можно подать до 16 апреля, кабинет 33

(1 корпус). Преподаватель Дорофеева Т.В.

В заявке указать список студентов (фамилия, имя), участвующих в подготовке к фестивалю, перечень блюд.