**ПОЛОЖЕНИЕ
о профессиональном кулинарном конкурсе**

**«Новогоднее кулинарное путешествие» среди студентов обучающихся по специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Организация обслуживания в общественном питании»,
 профессии «Повар, кондитер»**

**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 19 декабря 2018 года, начало в 13.00.
1.4. Адрес проведения конкурса: Ярославль, ул. Советская 77, I корпус, кафе «Тетрис»

**2. Цели и задачи конкурса**:

1.Конкурс проводится в целях повышения качества подготовки специалистов общественного питания, популяризации рабочих профессий и

развитие и повышение творческой и социальной активности студентов.

**Задачи конкурса**

-  воспитание у студентов терпимости и уважение к людям других национальностей, к традициям и обычаям разных культур, раскрытие культуры разных стран через их кулинарные традиции, формирование знаний по международному этикету

**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.

3.3. Конкурс проводится по номинациям:

**I место**

**II место**

**III место**

**Гран-при-** творческая презентация новогодних блюд определенной страны, представленные в полной степени со ссылкой на исторические факты, с использованием современных технических средств.

**Номинация «Лучший новогодний десерт» -** определяется с помощью дегустации и по эстетичности оформления блюда.

**Номинация «Лучший новогодний напиток» -** определяется с помощью дегустации и по эстетичности оформления блюда.

**Номинация «Лучшая блюдо-подарок**» - оценивается презентация блюда, представленная оригинальным способом, с участием творческой группы студентов (танцевальной, вокальной и т.д.).

**Номинация «Лучшее холодное блюдо»**

**Номинация «Лучшее горячее блюдо»**

**Номинация «Лучшее оформление новогоднего стола»**

**Номинация «Лучшее кондитерское изделие»**

**4. Жюри конкурса**

4.1. В состав жюри включаются педагоги, представители учебных групп

**4.**2 Жюри на основании оценки деятельности участников Конкурса по рейтинговой системе принимает решение о присуждении дипломов победителей, лауреатов и специальных призов участникам Конкурса.

**4.Программа конкурса**

**4.1. Организационные принципы.**

В состав национального стола могут входить любые блюда традиционной кухни (с обязательным указанием представляемого региона). Блюда могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Оформление может быть дополнено национальными элементами быта, музыкальным сопровождением и работой фольклорной группы по представлению культуры народа.

 Необходимо учесть новогодние национальные традиции встречи Нового Года и приготовление национальных новогодних блюд.

 Каждая команда-участник конкурса должна продемонстрировать: творческий подход, оригинальность, выдумку и фантазию.

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

 Участники самостоятельно сервируют стол.

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

**4.2. Виды блюд.**

 Холодные, горячие блюда национальных кухонь;  хъолодные и горячие закуски, горячие блюда, напитки и десерты; мучные кулинарные изделия; тематические столы, стенгазеты, плакаты, экспозиции из овощей, фруктов, цветов (выбор участников)

* Участники конкурса обеспечивают свою посуду, сервировку
* Организаторы обеспечивают участников столами
* Доставка блюд на конкурс и оформление выставочного стола осуществляется участниками самостоятельно.
* Представление новогоднего стола участниками не более 5 минут.

**5. Критерии оценки представленных заданий оцениваются по сумме набранных баллов**

- Вкусовые качества блюда: подбор ингредиентов и сочетаемость их в блюдах, форма нарезки (30 баллов)

- оформление и подача блюд (10 баллов)

-оформление стола, внешний вид представленных элементов этнических кухонь  (30 баллов)

-верность национальным традициям (10 баллов)

- раскрытие темы (10 баллов)

- творчество и фантазия (5 баллов)

-художественное представление с использованием элементов фольклора при презентации стола и национальной кухни (5 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.

**7.Заявку на участие в конкурсе**

 Заявку на участие в фестивале можно подать до 10 декабря 2018, на сайте колледжа.