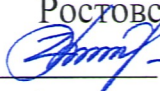


УТВЕРЖДАЮ
Директор департамента
потребительского рынка
Ростовской области
 - И.В. Гелас
« 12 » сентября 2025 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
ПО ПОВАРСКОМУ ИСКУССТВУ**

Ростов – на – Дону
2025

1. Общие положения

Настоящее положение определяет основные цели, условия и порядок проведения конкурса «Конкурс профессионального мастерства по поварскому искусству» (далее - Конкурс).

Конкурс проводится в соответствии с комплексом процессных мероприятий «Защита прав потребителей в Ростовской области» государственной программы Ростовской области «Экономическое развитие и инновационная экономика», утвержденной постановлением Правительства Ростовской области от 15.10.2018 № 637.

Учредителем Конкурса является Департамент потребительского рынка Ростовской области. Организатором Конкурса является Исполнитель Государственного контракта от 05.05.2025 №25000017 – общество с ограниченной ответственностью «СФ Компани».

Жюри состоит из 6 экспертов, в которое входят:

- специалисты поварского искусства России и Ростовской области;
- представитель департамента потребительского рынка Ростовской области.

Решение судейской комиссии является окончательным и обжалованию не подлежит. Возможность подачи апелляции не предусмотрена.

2. Сроки проведения каждого этапа Конкурса

Конкурс проводится в Ростовской области и включает в себя следующие этапы:

- Сбор заявок (online) - с 15.09.2025 по 15.10.2025.
- Отборочный (online голосование) – с 03.10.2025 по 20.10.2025.
- Финальный (выполнение конкурсантами творческих заданий в режиме реального времени) – 22.10.2025.
- Награждение – в день проведения финального этапа 22.10.2025.

3. Цели и задачи Конкурса

1. Основная цель Конкурса – повышение престижа и популяризация профессий в сфере поварского искусства, распространение передового опыта.

2. Основные задачи конкурса:

- улучшение общественного восприятия профессий в сфере общественного питания, активное продвижение трудовых успехов и распространение инновационных подходов в отрасли;

- привлечение молодежи в профессиональную деятельность сферы общественного питания;
- выявление высококвалифицированных, компетентных специалистов по поварскому искусству;
- развитие креативности в кулинарной деятельности;
- улучшение качества обслуживания сферы общественного питания;
- информационное продвижение деятельности сферы общественного питания.

3. Конкурс представляет собой заочные (сбор заявок, отборочный этап) и очные соревнования (финальный этап), предусматривающие выполнение конкурсных заданий, включая онлайн-голосование свободных пользователей сети Интернет за участников Конкурса и выполнение практических заданий.

4. Подготовка, организация и проведение Конкурса осуществляется в соответствии с настоящим положением.

5. Информация о результатах Конкурса, достижениях и передовом опыте его участников, способствующих повышению статуса профессии повара, освещается в средствах массовой информации.

Руководящие и организационно-технические функции выполняют:

- организационный комитет Конкурса (далее - оргкомитет);
- судейская комиссия, в состав которой входят: специалисты сферы поварского искусства, и представитель департамента потребительского рынка Ростовской области;
- секретариат конкурса;
- группа организационно-технической поддержки Конкурса.

4. Участники Конкурса

1. В Конкурсе могут принимать участие представители сферы общественного питания (шеф-повара, повара и студенты кулинарных колледжей).

2. Конкурс предусматривает наличие у участников необходимых теоретических знаний, профессиональных навыков в приготовлении блюд.

3. Участники Конкурса обязаны выступать в профессиональной одежде (фартук, костюм, поварской колпак).

5. Порядок организации и проведения Конкурса

1. Желающие принять участие в Конкурсе заполняют именную заявку на участие (Приложение 1) на сайте <http://конкурсы-профессий.рф> в разделе «Принять участие».

2. Заявка на участие в Конкурсе обрабатывается (рассматривается модераторами) и размещается в течение 1 суток после поступления.

3. Участники Конкурса представляют в Оргкомитет следующие документы:

- заявка на участие;
- согласие на обработку персональных данных;
- копию действующей санитарной книжки;
- копию паспорта участника или иного документа, удостоверяющего личность участника Конкурса;
- фото участника в вертикальной ориентации.

4. После окончания приёма заявок в течение трёх рабочих дней, начинается online-голосование свободными пользователями сети Интернет (1 раз за 1 участника номинации).

5. 10 участников, набравших максимальное количество голосов, проходят в финальный этап Конкурса.

6. Финальный этап Конкурса и церемония награждения проводятся в 1 день.

7. Ведущий знакомит участников с заданием и отведенным временем. Участникам конкурса предоставляется возможность в течение определенного времени (10 минут) ознакомиться с рабочим местом и подготовить его.

8. Перед выполнением практического задания члены жюри Конкурса проводят инструктаж участников по охране труда на рабочем месте и жеребьевку рабочих мест.

9. Работа проходит в оборудованном зале на глазах у членов жюри и зрителей. Зал оборудован технологическим оборудованием на 220 Вт. Для выполнения практического задания, участнику предоставляется рабочее место, оборудованное плитой, вытяжкой, холодильным оборудованием, а также техническим оборудованием: блендер, миксер планетарный, слайсер, весы электронные кухонные. Для более удобной работы участники могут дополнительно использовать свои инструменты, оборудование с напряжением на 220 Вт и посуду. При этом участник обеспечивает наличие удлинителя с сетевым режимом подключения и должен сообщить о своем дополнительном оборудовании заранее в Оргкомитет.

10. Участник приносит с собой 3 одинаковых тарелки для подачи блюд. Презентация блюд осуществляется на личной посуде участника.

11. Регистрация участников на выступление у координатора зоны

начинается за 30 минут до назначенного по расписанию времени. Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения координатора зоны.

12. По окончании выступления участник должен убрать свое рабочее место и используемые инструменты, оборудование. При оценке члены жюри будут учитывать состояние рабочих мест, после завершения работы, а также соблюдение правил гигиены во время работы.

13. Время приготовления, указанное в условиях конкурса, должно строго соблюдаться.

14. Элементы/атрибуты декора выставляемых работ участники обеспечивают самостоятельно. Декорации не являются составной частью зачетных работ, но производят лучшее впечатление.

15. Состояние/качество расходных материалов, инструментов и инвентаря проверяется членами жюри перед началом работы. Участник может использовать свои расходные материалы, оборудование и инвентарь.

16. Участники несут ответственность за сохранность инструментов и другой собственности организаторов во время соревнований.

17. Требования к личным расходным материалам: участники должны использовать продукты с действующим сроком годности. Все материалы, инвентарь и продукты, используемые участниками, проверяются жюри перед началом соревнований и должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам.

18. Регламент финального этапа Конкурса:

10 минут – подготовка рабочего места;

1 час – выполнение практического задания;

10 минут – защита и презентация выполненного конкурсного задания;

5 минут – уборка рабочего места.

6. Регламент проведения финального этапа и награждения

Общее время проведения: 09.00 – 18.00

09.00 – 10.00 регистрация и приветствие гостей;

10.00 – 10.10 торжественное открытие Конкурса, выступление официальных гостей (презентация первого этапа конкурса, показ видеоматериалов);

10.10 – 10.20 жеребьевка для определения рабочих мест;

В 10.20 ведущий объявляет о начале подготовки для участников Конкурса;

10.30 – 16.30 выполнение конкурсных заданий участниками;

16.30 – 17.00 проведение экспертной оценки членами жюри результатов второго этапа Конкурса (без обнародования результатов);

16.30 – 17.00 фуршет;

17.00 –17.30 награждение победителей и призёров Конкурса, выдача денежных сертификатов, дипломов, благодарностей победителям и представителям предприятий (организаций), участвовавшим в организации Конкурса;

17.30 –18.00 завершение мероприятия шоу-программой.

7. Определение и поощрение победителей Конкурса

1. Победители Конкурса определяются по максимальному количеству набранных баллов. По итогам финального этапа Конкурса (online-голосование учитывается в случае набора участниками в финальном этапе одинакового количества голосов, каждому участнику присуждается от 1 до 10 баллов в соответствии с занятым местом в онлайн голосовании) в сфере поварского искусства устанавливается три призовых места (I призовое место, II призовое место, III призовое место).

2. Вручение наград производится в торжественной обстановке по завершению финальной части Конкурса и после принятия решения членов жюри.

3. На церемонии награждения участники Конкурса должны присутствовать в поварском кителе.

4. Победитель и призёры Конкурса награждаются денежными сертификатами:

1 место: денежный сертификат в размере 50 000руб.

2 место: денежный сертификат в размере 25 000руб

3 место: денежный сертификат в размере 15 000 руб.

8. Методика оценки

1. Для осуществления учета полученных участниками Конкурса оценок за практическое задание заполняются оценочные листы участников (Приложение 3).

На основе указанных оценочных листов формируется сводная ведомость результатов выполнения практического задания (Приложение 4), в которую заносятся суммарные оценки в баллах.

2. Результаты участников Конкурса ранжируются по убыванию суммарного количества баллов, после чего из ранжированного перечня результатов выделяют 3 наибольших результата, отличных друг от друга – первый, второй и третий результаты. При равенстве баллов предпочтение отдается участнику, имеющему большее количество набранных голосов в 1

этапе конкурса. Участник, имеющий наивысший результат, является победителем Конкурса.

Участники, имеющие второй и третий результаты, являются призерами Конкурса. Решение жюри оформляется протоколом (Приложение 5).

3. Результаты выполнения практических конкурсных заданий оцениваются с использованием основных и штрафных групп целевых индикаторов.

4. При оценке практических конкурсных заданий используются следующие основные процедуры:

- процедура начисления основных баллов за выполнение заданий;
- процедура начисления штрафных баллов при превышении установленного времени;
- процедура формирования сводных результатов участников конкурса;
- процедура ранжирования результатов участников конкурса.

5. Результаты выполнения практического задания оцениваются по 100 - балльной шкале:

участники оцениваются по 4 критериям, по каждому из которых можно получить 10, 15, 25 и 50 баллов соответственно, баллы по критериям суммируются, затем выводится общий балл.

Критерии оценки:

- 10 баллов — гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта.
- 15 баллов — презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации.
- 25 баллов — правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда.
- 50 баллов — вкус блюда.

Не уложившийся в отведенное время конкурсант получает штрафные очки (каждые 2 минуты просрочки – минус 1 балл).

Заявка
на участие в Конкурсе профессионального мастерства в сфере поварского
искусства

Настоящей заявкой подтверждаю свое желание участвовать в Конкурсе.

1. Фамилия Имя Отчество:

2. Дата рождения:

3. Организация, которую представляете, город:

4. Общий профессиональный стаж:

6. Контактные данные (телефон, e-mail, соц. сеть)

☐

Я согласен (а) на обработку моих персональных сведений.

« ____ » _____ подпись _____

СОГЛАСИЕ
на обработку персональных данных

Я, _____
(Ф.И.О., адрес, номер основного документа, удостоверяющего личность)
_____,
(сведения о дате выдачи указанного документа и выдавшем органе)

в связи с участием в областном Конкурсе профессионального мастерства в сфере поварского искусства (далее – Конкурс) даю организационному комитету Конкурса, Департаменту потребительского рынка Ростовской области согласие на обработку моих персональных данных: фамилия, имя, отчество, дата и место рождения; образование (оконченные учебные заведения и год окончания, специальность (направление) и квалификация, наличие ученых степеней); место работы и занимаемая должность, дата назначения, переводы на иные должности и основания назначения (перевода); выполняемая работа с начала трудовой деятельности; награждения государственными и ведомственными наградами, иными наградами.

Согласие на обработку вышеуказанных персональных данных предоставлено в целях моего участия в Конкурсе.

С вышеуказанными персональными данными могут быть совершены следующие действия: сбор; систематизация; накопление, распространение; автоматизированная обработка; хранение в архиве вместе с документами по конкурсу; уточнение; использование; передача для подготовки характеристики - представления, рассмотрения конкурсной комиссией, награждения по итогам конкурса, обнародования персональных данных в средствах массовой информации, размещения на сайте Правительства области и Департамента потребительского рынка Ростовской области.; обезличивание; блокирование и уничтожение персональных данных по истечении срока хранения документов по Конкурсу.

Персональные данные должны обрабатываться с использованием средств автоматизации, а также без использования таких средств (письменно).

Данное согласие действует на период:

- 1) проведения Конкурса;
- 2) публикации в средствах массовой информации и размещения на сайтах Правительства области и Департамент потребительского рынка Ростовской области;
- 3) хранения моих персональных данных в архиве вместе с документами по областному Конкурсу до их уничтожения. Данное согласие может быть отозвано. Отзыв оформляется в письменном виде и направляется в Департамент потребительского рынка Ростовской области.

« ____ » _____ 2025 г.

_____ (подпись)

ФИНАЛЬНЫЙ ЭТАП (Задание №1)

«Основное блюдо»

Перед началом Конкурса производится жеребьевка, определяющая рабочие места участников.

Участники осуществляют приготовление блюд в специально-оборудованной кухне.

Приготовление блюда на глазах у членов Жюри из продуктов, предоставленных Организатором.

Организаторы Конкурса обеспечивают рабочее пространство для конкурсанта (рабочая зона проведения творческих заданий) для выполнения 10 конкурсантами одновременно творческих заданий: тепловое оборудование (плита, вытяжка); холодильное оборудование; техническое оборудование (блендер погружной, блендер стационарный, миксер планетарный, слайсер, весы электронные кухонные). Для более удобной работы, участники могут дополнительно использовать своё необходимое оборудование и посуду.

Презентация блюд осуществляется на личной посуде участника.

Из продуктов, представленных организаторами, участники Конкурса не более чем за 1 час должны приготовить 1 горячее блюдо на 3 порции. За это время также нужно сервировать и подать блюдо на 3 персоны: две порции для дегустации жюри и одна порция выставочная.

Участникам Конкурса предоставляется продуктовый набор для выполнения творческого задания, состоящий из 3-х известных заранее продуктов.

В продуктовый набор Конкурсанта входит:

- филе грудки индейки - 500 грамм;
- облепиха свежая – 300 грамм;

- творожный сыр – 400 грамм;

Дополнительно предоставляется:

- базилик (красный, зеленый);
- болгарский перец;
- сливочное масло;
- растительное масло;
- уксус;
- соль;
- перец.

Эти продукты должны быть доминирующими в конкурсном блюде, их максимальное и рациональное использование будет учитываться при оценке жюри, остальные продукты для приготовления блюда участники могут принести с собой.

Кроме этих продуктов участники имеют право взять с собой не более 3 ингредиентов, которые могут использовать дополнительно, как элементы декорации, гарнира, соуса. Ингредиенты должны быть дополнением к основному набору продуктов и представлены членам жюри до начала Конкурса.

Дополнительные компоненты к основному блюду выбираются по усмотрению участников. Свободный выбор дополнительных компонентов предлагается для того, чтобы дать участникам возможность максимально проявить свой творческий потенциал.

По окончании выступления конкурсант должен убрать свое рабочее место (5 минут).

Участники конкурса обязаны выступать в профессиональной одежде (фартук, костюм, поварской колпак).

Т.И. Герасим

Оценочный лист участников
Конкурса профессионального мастерства в сфере поварского искусства

Дата выполнения «__» _____ 2025 г.

№ п/п	ФИО участника	Гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта. (максимально 10 баллов)	Презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации (максимально 15 баллов)	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда (максимально 25 баллов)	Вкус блюда (максимально 50 баллов)	Итоговый балл (максимально 100 баллов)
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

Подпись члена жюри

(Фамилия И.О.)

СВОДНАЯ
(оценочная) ведомость результатов выполнения конкурсных заданий участников
Конкурса в сфере поварского искусства

№ п/п	Номер участника	Ф.И.О. участника Конкурса	Итоговая оценка (сумма баллов)	Занятое место
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Члены жюри

_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)

Секретарь Конкурса

_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)