****

**Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и РТ**

****

 **ПОЛОЖЕНИЕ**

**о конкурсе профессионального мастерства имени Юнуса Ахметзянова**

 **по Татарской национальной кулинарии**

**КАЗАНЬ - 2017**

1. **Общие положения**
	1. Конкурс профессионального мастерства имени Юнуса Ахметзянова по татарской национальной кулинарии (далее – Конкурс) среди профессиональных кулинаров предприятий общественного питания Республики Татарстан, субъекты Российской Федерации и зарубежных стран направлен на демонстрацию уровня теоретической и практической подготовки профессиональных компетенций.
	2. Конкурс проводится в целях повышения качества национальной кулинарии и популяризации блюд татарской кухни, массовой пропаганды идей и принципов татарской национальной кулинарии.

Конкурс назван в честь 90-летия кавалера ордена Ленина и ордена Дружбы народов, заслуженного работника торговли РСФСР, автора многочисленных книг по кулинарному искусству Юнуса Ахметзяновича Ахметзянова, внесшего выдающийся вклад в возрождение традиций татарской национальной кухни и обогащение ее новыми идеями.

* 1. Основными задачами Конкурса являются:
* популяризация и пропаганда принципов татарского национального гостеприимства и татарской национальной кухни;
* подтверждение профессиональных компетенций при изготовлении кулинарной продукции в национальных традициях и обмен опытом;
* реализация творческих способностей;
* формирование кадрового потенциала для профессиональной деятельности;
* презентация профессиональной общественности достижений кулинаров;
* активизация взаимодействия между профессиональным сообществом , учебных заведений и предприятий индустрии гостеприимства, сервиса и услуг Республики Татарстан;
* внедрение в производственный процесс прогрессивных технологий, рациональных приемов и методов труда в производстве кулинарной продукции национальной направленности.
1. **Организация и проведение Конкурса**

# Учредителями и организаторами Конкурса являются:

* Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан
* Всемирный конгресс Татар.
* частное образовательное учреждение высшего образования «Казанский инновационный университет имени В.Г.Тимирясова (ИЭУП)»;
* Мэрия г.Казани в лице МБУ «Комитет содействия развития туризма Казани».
	1. В целях подготовки и проведения Конкурса создается организационный комитет (далее – Оргкомитет).

# В состав Оргкомитета входят представители Учредителей Конкурса и заинтересованного, в развитии национальной кулинарии, сообщества.

# Оргкомитет Конкурса:

* планирует и координирует работу по подготовке и проведению Конкурса;
* осуществляет контроль проведения всех этапов Конкурса;
* утверждает состав жюри Конкурса;
* решает организационные вопросы Конкурса;
* организует разработку заданий и критериев Конкурса, оценки их выполнения;
* вносит Учредителям Конкурса предложения о поощрении победителей и призеров Конкурса.

# Оргкомитет Конкурса располагается по адресу: г.Казань, ул. Бутлерова, д.43, «Галерея кухонь народов мира» (тел.: (843)-562-01-17).

# Состав Оргкомитета Конкурса представлен в Приложении №1.

# Организационный взнос за участие в Конкурсе не предусмотрен.

# Дорожные расходы иногородних Участников конкурса производятся из бюджета самих Участников. Расходы Участников Конкурса на размещение и питание в дни проведения соревнований, возмещаются принимающей стороной, а именно Организатором. Расходы на сопровождающих Участника возмещаются направляющей стороной.

* 1. Для представителей других регионов и стран, при выполнении конкурсных заданий по желанию Участников, предоставляется Наставник по приготовлению блюд татарской кухни, со стороны Организатора. Так же по запросу предоставляются услуги переводчика.
1. **Сроки и условия проведения Конкурса**
	1. Конкурс проводится 27 и 28 февраля 2017 года. Место проведения конкурса: г.Казань , ул.П.Лумумбы 47а, «Казанский ипподром» .
	2. День приезда для Участников из других регионов и стран принимается 26 февраля 2017года. День отъезда 01 марта 2017г.
	3. В конкурсе принимают участие кулинары, достигшие возраста 18 лет, желающие продемонстрировать свое искусство кулинарии профессиональному жюри.
	4. При регистрации Организатор может попросить предъявить копию санитарной книжки, действительной на день проведения соревнований. При отсутствии копии санитарной книжки участник к соревнованиям не допускается.
	5. Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь) с нашитыми спонсорскими нашивками. Спонсорские нашивки при необходимости, предоставляются Организаторами за 1 день до начала соревнований на организационном собрании.
	6. Присутствие участника или его уполномоченного представителя на организационном собрании ОБЯЗАТЕЛЬНО! Необходимо иметь доверенность от организации участника для получения документов.
	7. Организаторы предоставляют участнику для выступления рабочее место (производственный стол, тепловое и холодильное оборудование). Подробная спецификация по оборудованию и план зоны направляются участнику дополнительно при рассылке Информационного пакета участника.
	8. Участники выступают согласно расписанию. Время, указанное в условиях, должно строго соблюдаться
	9. Непосредственно перед началом выступления при входе в зону соревнований участникам сообщается номер рабочего места. Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения Менеджера зоны.
	10. Продукты, посуду, инвентарь и прочие атрибуты, которые требуются участникам дополнительно, помимо предоставленных Партнерами площадки, для выступления обеспечивают сами участники. (Полный перечень всего, что будет предоставлено Организатором, будет предоставлен в рамках Информационного пакета участника не позднее 25 февраля)
	11. Информационный пакет участника – это информационное письмо с указанием всех уточненных данных, в том числе места и времени проведения организационного собрания, с расписанием выступлений, спецификацией оборудования и инвентаря, планировкой и т. п. Оргкомитет начинает рассылать Пакет за две недели до начала соревнований.
	12. ВНИМАНИЕ! По окончании выступления участники в обязательном порядке должны убрать рабочее место, используемое оборудование и забрать личные вещи. При оценке судьи будут учитывать состояние кухни и подсобного помещения, после того как работа завершена, а также соблюдение правил гигиены во время выступления.
	13. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКТАМ: Все используемые продукты (сырье, ингредиенты, полуфабрикаты) должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям, иметь не истекший срок годности и маркировки. Используемые продукты проверяются членами жюри в день соревнований. Участники несут ответственность за качество готовых изделий, предоставляемых на дегустацию жюри и зрителям. Внимание! Не допускается использование искусственных добавок и красителей.
	14. Участник должен соблюдать Общие правила соревнований .
	15. Организаторы не несут ответственность за сохранность изделий и другой собственности участников во время соревнований!
	16. Заявки (Приложение №2) на участие в Конкурсе принимаются до 18 февраля 2017 года по каналам электронной почты по адресу: ario-rt@mail.ru с представлением оригиналов при регистрации Участников.
	17. Заполненная анкета-заявка (скан) направляется в Оргкомитет по электронной почте Менеджеру проекта по E-mail с подписью и печатью . Вместе с заявкой на участие, в Оргкомитет должно быть

направлено:

 Резюме участника. Резюме направляется менеджеру проекта в электронном виде.

  Фото участника. до пояса, в профессиональной одежде, подписанное, размером не менее 12 х15 см (CMYK, 300 dpi).

* 1. ВНИМАНИЕ! Фотографии предоставляются отдельными файлами в формате JPEG. Фотографии, присланные в Word или в теле письма, не рассматриваются.
	2. Если вы отправили заявку и не получили подтверждение ее наличия в Оргкомитете, в обязательном порядке свяжитесь с Менеджером проекта и уточните, поступила ли заявка.
	3. Заявки принимаются и рассматриваются по мере поступления.
	4. Оргкомитет Конкурса имеет право отклонить заявку, представленную предприятиями, в случае их несоответствия установленным требованиям или по иным причинам. Решение Оргкомитета Конкурса доводится до сведения предприятия с указанием мотивов отклонения представленной заявки.
	5. Оценку соревнований осуществляет судейская бригада, состоящая из российских экспертов и профессионалов отрасли.
	6. Победители определяются по итогам каждой части соревнования в индивидуальном зачете.
	7. Решение жюри окончательное и обжалованию не подлежит.
	8. Конкурс состоит из практических частей .
	9. Практическая часть Конкурса проводится 27 и 28 февраля в здании Казанского Ипподрома по адресу: г.Казань ул.П.Лумумбы 47а.
	10. Практическая часть Конкурса является «Домашним заданием» и состоит из 5-и этапов:

- первый этап – привезти на место проведения готовые блюда татарской национальной кухни собственного приготовления : «Калжа» и «Чак-чак». Для демонстрации блюда необходимо представить табличку с указанием наименования конкурса, названия блюда и Ф. И.О. автора;

- второй этап – приготовление теста и формовка полуфабрикатов лапши, кияу-пилмэни и эчпочмака в зоне соревнований. Для демонстрации работ необходимо представить табличку с указанием наименования конкурса и Ф. И.О. участника ;

- третий этап – приготовление трех блюд из разделов: «Суп лапша», «Второе блюдо», «Блюдо к чаю», приготовленных по классической технологии по рецептам Юнуса Ахметзянова, в трех экземплярах каждое блюдо (1-для жюри, 2-для зрителей, 3- для презентации). Приготовление будет осуществляться в производственных помещениях Казанского ипподрома. Для демонстрации блюд необходимо представить табличку с указанием наименования этапа конкурса, названия блюда и Ф. И.О. автора .

 - четвертый этап - приготовление трех блюд татарской кухни, из разделов: «Суп», «Второе блюдо», «Блюдо к чаю» с учетом современных технологий приготовления и современной подачи; в трех экземплярах каждое блюдо (1-для жюри, 2-для зрителей, 3- для презентации). Приготовление будет осуществляться в производственных помещениях Казанского ипподрома. Для демонстрации блюда необходимо представить табличку с указанием наименования этапа конкурса, названия блюда и Ф. И.О. автора.

 - пятый этап – «Арт-класс». Изделия, представляемые к участию в конкурсе «Арт-класс» могут быть выполнены в виде композиций, картин, панно тематика которых связана с «Годом национальной кулинарии имени Ю.Ахметзянова» и продвижением нашей Республики. Работы могут быть приготовлены из следующего сырья:

 - овощи, фрукты,

 -  специи, сухари, зерновые и бобовые культуры;

 - из любого вида теста;

 - карамель, шоколад, марципан или мастика.

 - Допускается использование пищевых красителей, пищевого лака, желатина.

 Выставленная работа должна быть подготовлена к длительной экспозиции. Для демонстрации блюда необходимо представить табличку с указанием названия композиции и Ф. И.О. автора.

3.28. Для участников-представителей субъектов РФ и зарубежных стран предусмотрена возможность при желании представить блюдо своей национальной кухни. Для демонстрации необходимо представить табличку с указанием название блюда и Ф. И.О. автора.

3.29. Все работы участники должны завезти на место проведения конкурса 26 февраля с 12 до 18 часов, либо 27 февраля с 8 до 10 часов.

3.30.Для конкурса в разделе «Арт-класс» каждому предприятию будет выделена рабочая зона размером 1200мм\*800мм. Размер композиции не должен превышать данные параметры. Допустимая высота работ – 1000 мм.

3.31.Одновременно на площадке выступают по 6 участников. Каждый кулинар участвует в конкурсе по одной или нескольким номинациям (на усмотрение участника выбранные номинации необходимо отметить в заявке на участие).

3.32.Общее время одного захода 60 минут (включая время подготовки и уборки рабочего места).

3.33.Если участниками для презентации блюда предусмотрен музыкальный материал, необходимо прислать его вместе с заявкой на участие в формате MP3.

3.34.Для презентации готовых блюд приветствуются спецэффекты (при согласовании с организаторами).

3.35.Все Участники, подавшие заявки, будут поделены на две группы для участия в конкурсе 27 и 28 февраля.

3.36.Жеребьевка по каждому дню проводится в день участия каждого конкретного этапа конкурса в 9:00 на площадке «Казанский Ипподром» по адресу: П.Лумумбы 47а

3.37.Оценка работ участников Конкурса осуществляется в соответствии с ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

3.38.При оценке работ участников Конкурса применяются оценочные листы, формы которых представлены в Приложении №3.

3.39.Итоги Конкурса (список победителей и призёров) утверждаются Оргкомитетом Конкурса и оформляются отдельным протоколом (приложение 4), который подписывается членами жюри Конкурса.