

Российская Федерация
Иркутская область
Муниципальное образование "Тайшетский район"
АДМИНИСТРАЦИЯ РАЙОНА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от "12" 03 2019г.

№ 126

О проведении районного смотра-конкурса профессионального мастерства среди кондитеров «Симфония весны»

В целях повышения профессионального мастерства среди кондитеров, повышения престижа профессии кондитера, развития практических и теоретических навыков в области кондитерского искусства, руководствуясь ст. 22, 45 Устава муниципального образования «Тайшетский район», администрация Тайшетского района

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Управлению экономики и промышленной политики администрации Тайшетского района (Климанова Н.В.) организовать и провести смотр-конкурс профессионального мастерства среди кондитеров «Симфония весны» (далее смотр-конкурс) 19 апреля 2019 года в 10-00 часов в здании муниципального бюджетного учреждения культуры «Межпоселенческий районный дом культуры «Юбилейный».
2. Управлению культуры, спорта и молодежной политики администрации Тайшетского района (Кунаева Н. Н.) подготовить праздничную программу.
3. Утвердить Положение о проведении смотра-конкурса (Приложение 1).
4. Утвердить состав рабочей группы по организации и проведению смотра-конкурса (Приложение 2).
5. Утвердить состав жюри для определения победителей смотра - конкурса (Приложение 3).
6. Начальнику организационно-контрольного отдела Управления делами администрации Тайшетского района Бурмакиной Н.Н. опубликовать настоящее постановление в Бюллетене нормативных правовых актов Тайшетского района "Официальная среда".
7. Начальнику отдела информатизации Управления делами администрации Тайшетского района Жамову Л.В. разместить настоящее постановление на официальном сайте администрации Тайшетского района.
8. Контроль исполнения данного постановления возложить на заместителя мэра Тайшетского района по финансово-экономическим вопросам Е.В. Ефимову.

Мэр Тайшетского района



А.В. Величко

ПОЛОЖЕНИЕ

о районном смотре - конкурсе профессионального мастерства среди кондитеров
«Симфония весны»

1. Общие положения

1. Настоящее положение о районном смотре - конкурсе профессионального мастерства среди кондитеров «Симфония весны» (далее – конкурс) определяет порядок подготовки и проведения конкурса, критерии определения победителей конкурса.

2. В конкурсе принимают участие предприятия независимо от организационно – правовой формы собственности, индивидуальные предприниматели, ученики кондитеров и самозанятые граждане Тайшетского района. Участники конкурса должны иметь документ о профессиональном образовании, личную медицинскую книжку с отметкой о своевременно пройденном медицинском осмотре, профессиональную или фирменную одежду.

3. Подготовку и проведение конкурса профессионального мастерства среди кондитеров осуществляет рабочая группа.

2. Цели и задачи конкурса

4. Целью конкурса является повышение профессионального мастерства кондитеров, повышение престижа профессии кондитера, широкий обмен опытом.

5. Задачи конкурса:

- создание стимулов к совершенствованию профессионализма в работе и выпуску качественной продукции;
- повышение престижа и значимости профессии кондитера;
- оценка уровня и повышение профессионального мастерства работников предприятий, производящих кондитерские изделия.

3. Номинации конкурса

6. Конкурс проводится по следующим номинациям:

- Номинация «Лучший кондитер Тайшетского района - 2019» (1,2,3 место);
- Номинация «Пирожные - ассорти» (1,2,3 место);
- Номинация «Фигурный торт к торжеству» на тему «Симфония весны» (1,2,3 место).

4. Условия участия в конкурсе

7. Участниками конкурса являются кондитеры, подавшие заявки на участие в конкурсе (далее – участник).

8. Для участия в конкурсе участник в срок до 15 апреля 2019 года подает заявку в отдел потребительского рынка и предпринимательства Управления экономики и промышленной политики администрации Тайшетского района, расположенного по адресу: г. Тайшет, ул. Суворова 13, кабинет 21-А, тел.: 8 (39563) 2-17-47, либо по электронной почте E-mail: licenztai@mail.ru, torg-taishet@mail.ru (приложение 1 к Положению).

5. Порядок проведения конкурса

9. Конкурс проводится 19 апреля 2019 года в здании МБУК «МРДК «Юбилейный», расположенного по адресу: г. Тайшет, ул. Мира, 4.

Начало конкурса в 10-00 часов.

10. Каждый участник прибывает на конкурс со своей спецодеждой, необходимым комплектом оборудования, приспособлений, инструментов и материалов, продуктов

необходимых для выполнения задания.

11. Конкурс включает в себя следующие задания:

11.1. **Визитная карточка.** Творческий проект представляется на суд жюри с использованием различных художественных решений (визитная карточка, музыкальное сопровождение и др.).

Время исполнения – 3-5 минут.

11.2. **Теоретическое задание** (ответы на вопросы в форме теста для личного зачета кондитеров). Каждому участнику предлагается выбрать правильные ответы на 10 вопросов теста. Теоретическое задание включает в себя вопросы по дисциплинам: организация производства, технология продукции, организация обслуживания. На подготовку ответов на вопросы теста – 5 минут.

11.3. **Практические задания:**

Кондитеры в личном зачете выполняют следующее задание: украшение и подача пирожных в ассортименте (3 вида), размеры и высота не ограничены.

Участники могут привести с собой следующие предметы для соревнования:

- небольшие инструменты и посуду (ножи, резак и т.п.);
- специальный инвентарь и оборудование;
- пищевые красители: порошкообразные, пастообразные, жидкие, на основе какао-масла;

- пищевые декоративные украшения;

- любые другие пищевые ингредиенты.

Участники Конкурса выбирают по своему усмотрению форму, ингредиенты и оформление пирожных. В состав изделия должны входить только пищевые ингредиенты, запрещается использовать непищевые вспомогательные сырьё и материалы. Пирожные должны украшаться только вручную. Украшения могут выполняться из карамели, пастилы, кондитерской мастики и других подходящих материалов, разрешенных к использованию в пищевых целях.

Пирожные необходимо сопроводить информационной карточкой с указанием наименования, состава ингредиентов, ФИО кондитера.

На приготовление, оформление и подачу пирожных отводится 40 минут.

11.4. **Домашнее задание:**

Выставляется на демонстрационный стол фигурный торт к торжеству на тему: «Симфония весны», оформленный по усмотрению участника конкурса.

Торт, представленный на конкурсе, должен отвечать следующим требованиям:

- использование общедоступного, качественного и безопасного сырья;
- соответствие принципам рационального питания (калорийность);
- торт (должен быть оформлен с учетом современных направлений кондитерского искусства;

- презентация торта (не более 3 минут).

6. Критерии оценки

12. Номинация «Лучший кондитер Тайшетского района - 2019» (максимальное количество 70 баллов):

- визитная карточка – максимальное количество 5 баллов;

- теоретическое задание (ответы на вопросы в форме теста для личного зачета кондитеров) – максимальное количество 10 баллов (за каждый правильный ответ участник получает 1 бал);

- практическое задание для участников конкурса среди кондитеров для личного зачета – украшение и подача пирожных – максимальное количество баллов – 25 баллов;

- практическое задание для кондитеров - «Домашнее задание» на тему: «Симфония весны» – максимальное количество 30 баллов.

13. Номинация «Пирожные - ассорти» - практическое задание для участников конкурса среди кондитеров для личного зачета (максимальное количество 25 баллов):
- внешний вид конкурсанта до и после задания – 5 баллов;
 - организация рабочего места до и после задания (соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил, техники безопасности, рациональное использование рабочей зоны, оборудования и инвентаря) - 5 баллов;
 - органолептические показатели (вкус, запах) – 5 баллов;
 - оригинальность (сложность, новизна) – 5 баллов,
 - внешний вид (форма, поверхность, цвет) – 5 баллов.

14. Номинация «Фигурный торт к торжеству» на тему «Симфония весны» - домашнее задание (максимальное количество 30 баллов):
- презентация торта (технология приготовления, название и т.д.) – 5 баллов;
 - оформление информационной карточки – 5 баллов;
 - сложность приготовления – 5 баллов;
 - оригинальность использования дизайна – 5 баллов;
 - привлекательность и натуральность украшений – 5 баллов;
 - раскрытие темы – 5 баллов.

7. Функции рабочей группы

15. Рабочая группа осуществляет следующие функции:
- проводит консультационно-разъяснительную работу по вопросам участия в конкурсе;
 - обрабатывает заявки на участие в конкурсе;
 - осуществляет подготовку информационных сообщений о ходе конкурса и его результатах для размещения в средствах массовой информации;
 - разрабатывает условия, регламент выполнения заданий, в том числе: домашних, критерии оценки, другую конкурсную документацию и доводит их до участников конкурса;
 - организует проведение культурной программы и церемонию награждения победителей конкурса.

8. Подведение итогов смотра – конкурса

16. Победителями конкурса признаются кондитеры, набравшие наибольшее количество баллов.

17. Каждый член жюри выставляет оценки теоретического и практического заданий. Итоговая оценка заносится в сводную ведомость. При равенстве показателей решение остается за Председателем жюри. Решение жюри пересмотру не подлежит.

18. Решение жюри оформляется протоколом, который подписывается председателем и членами жюри (приложение 2 к Положению).

19. По итогам конкурса присуждаются дипломы и подарочные сертификаты по каждой номинации.

20. Всем остальным участникам конкурса вручаются благодарственные письма.

Начальник Управления экономики
и промышленной политики администрации
Тайшетского района

Н.В. Климанова

Приложение 1
к Положению о проведении районного
смотре-конкурса профессионального мастерства
среди кондитеров «Симфония весны»

Заявка

на участие в районном смотре-конкурсе профессионального мастерства среди кондитеров
«Симфония весны»

Наименование муниципального образования _____

Ф.И.О. кондитера _____

Стаж работы _____

Документы о профессиональном образовании _____

Согласен на обработку персональных данных, указанных в данной заявке, в том числе на размещение в
СМИ и информационно-телекоммуникационной сети общего пользования _____

" ____ " _____ 20__ г

(подпись)
МП

(Ф.И.О.)

Приложение 2
к Положению о проведении районного
смотр-конкурса профессионального мастерства
среди кондитеров «Симфония весны»

Протокол
районного смотр-конкурса профессионального мастерства
среди кондитеров «Симфония весны»

г. Тайшет.
19 апреля 2019 г.

По итогам конкурса жюри в составе:

Председатель жюри:

Члены жюри:

Решили признать победителями:

В номинации «Лучший кондитер Тайшетского района - 2019»:

1 место _____

2 место _____

3 место _____

В номинации «Пирожные - ассорти»

1 место _____

2 место _____

3 место _____

В номинации «Фигурный торт к торжеству» на тему «Симфония весны»:

1 место _____

2 место _____

3 место _____

Председатель жюри

Секретарь жюри

Члены жюри:

Состав рабочей группы

Председатель рабочей группы:

Климанова Наталья Викторовна – начальник Управления экономики и промышленной политики администрации района.

Секретарь рабочей группы:

Щабельская Надежда Витальевна – главный специалист отдела потребительского рынка и предпринимательства Управления экономики и промышленной политики администрации Тайшетского района.

Члены рабочей группы:

Абрамчик Наталья Викторовна – начальник отдела потребительского рынка и предпринимательства Управления экономики и промышленной политики администрации района,

Абрамова Ирина Леонидовна – главный специалист отдела потребительского рынка и предпринимательства Управления экономики и промышленной политики администрации района

Кунаева Наталья Николаевна – начальник Управления культуры, спорта и молодежной политики администрации Тайшетского района

Начальник Управления экономики
и промышленной политики администрации
Тайшетского района



Н. В. Климанова

Состав жюри
районного смотра-конкурса профессионального мастерства среди кондитеров
«Симфония весны»

Председатель жюри:

Ефимова Ева Викторовна - заместитель мэра Тайшетского района по финансово-экономическим вопросам.

Секретарь жюри:

Щабельская Надежда Витальевна – главный специалист отдела потребительского рынка и предпринимательства Управления экономики и промышленной политики администрации района.

Члены жюри:

Климанова Наталья Викторовна – начальник Управления экономики и промышленной политики администрации района,

Абрамчик Наталья Викторовна – начальник отдела потребительского рынка и предпринимательства Управления экономики и промышленной политики администрации района.

Спасска Лариса Николаевна – начальник территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в Тайшетском и Чунском районах.

По согласованию:

- мастера - кондитеры,
-представители некоммерческого партнерства по содействию развития предпринимательства города Тайшета и Тайшетского района «Содействие».

Начальник Управления экономики
и промышленной политики администрации
Тайшетского района



Н. В. Климанова