

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заместитель Главы города –  
начальник Управления имущественных  
отношений, экономики и развития конкуренции  
администрации города Ульяновска



## ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении городского конкурса профессионального мастерства  
«Торт 2020 года»

### I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет условия и порядок участия в городском конкурсе профессионального мастерства «Торт 2020 года» (далее - конкурс) по теме «Вкус гостеприимства».

1.2. Основной **целью** проведения конкурса является повышение престижа профессии, содействие в профессиональной ориентации и привлечение кадров в сферу общественного питания.

1.3. Основными **задачами** городского конкурса являются:

- повышение профессионального мастерства кондитеров;
- профессиональная и творческая реализация участников;
- выявление, распространение и внедрение в производственный процесс рациональных приемов и методов труда кондитеров;
- формирование позитивного общественного мнения в отношении профессии «кондитер»;
- выявление лучших кондитеров;
- информирование о трудовых достижениях кондитеров;
- обмен опытом работников общественного питания;

1.4. Конкурс представляет собой очные соревнования, предусматривающее выполнение конкурсного задания.

1.5. **Формат** проведения конкурса – приготовление и выставка блюд.

Участники готовят кондитерское блюдо (торт) и выставляют презентационный стол с конкурсными блюдами для оценки.

1.6. **Организаторами** конкурса являются Управление имущественных отношений, экономики и развития конкуренции администрации города Ульяновска и АО гостиница «Волга».

1.7. **Участники** конкурса – представители (кондитеры) предприятий общественного питания города Ульяновска.

1.8. Участники подают заполненную заявку в срок до 20 декабря 2019 года по электронному адресу: [kugi@inbox.ru](mailto:kugi@inbox.ru) с пометкой «Для участия в конкурсе «Торт 2020 года».

1.9. Заявка должна быть заполнена по форме согласно Приложению №1 к настоящему Положению.

1.10. **Дата и время проведения:** 24 декабря 2019 года в 13.00 часов.

1.11. **Место проведения:** АО гостиница «Волга», г.Ульяновск, ул. Гончарова, д. 3/38.

## **II. Порядок проведения Конкурса**

2.1. Для проведения конкурса создаётся конкурсная комиссия.

Конкурсная комиссия:

- размещает в средствах массовой информации и социальных сетях условия участия в конкурсе, информацию об участниках и победителе конкурса, информацию о дате и месте проведения конкурса, об итогах конкурса;

- проводит консультационную и методическую работу с участниками по выполнению условий конкурса;

- утверждает список участников конкурса;

- обеспечивает проведение конкурса;

- утверждает итоги конкурса.

2.2. Для участия в конкурсе Участники представляют кондитерские изделия (торт) по теме «Вкус гостеприимства».

Каждый торт должен быть представлен в 2-х экземплярах.

Торты, презентуемые на конкурсе, участники выбирают сами.

Торты могут быть представлены как единичное изделие, так и композиция для сервировки презентационного стола.

Количество презентуемых блюд не ограничено.

Участники Конкурса должны выступать в специальной форменной одежде.

2.3. Конкурс проходит в 2 этапа: народное голосование и экспертная оценка.

1 этап конкурса: народное голосование.

Для проведения данного этапа в фойе гостиницы «Волга» проводятся мероприятия, обеспечивающие доступ любого желающего принять участие в народном голосовании. Торты представляются по 1 экземпляру каждого образца без идентифицирующих признаков (отсутствие названия, марки). Голосующий не должен знать, за какой торт он голосует. Каждый голосующий вправе отдать свой голос только 1 изделию.

Подведение итогов 1 этапа конкурса осуществляется путём подсчёта голосов всех проголосовавших.

2 этап: экспертная оценка.

Участники конкурса выставляют торты на экспозицию в зоне проведения Конкурса, где Конкурсная комиссия оценивает блюда и выставляет баллы в соответствии с критериями, установленными п. 3.1 настоящего Положения.

Конкурсные изделия сопровождаются информационной карточкой с указанием названия предприятия общественного питания, фамилии, имени, отчества участника, названия изделия и состава ингредиентов.

2.4. Допускается оформление дополнительными аксессуарами для более удачной презентации композиции.

### **III. Критерии оценки**

3.1. Критерии оценки:

- сочетание кондитерских компонентов (от 1 до 10 баллов);
- степень сложности (от 1 до 10 баллов);
- дизайн (от 1 до 10 баллов);
- оригинальность (от 1 до 10 баллов);
- художественный уровень (от 1 до 10 баллов);
- конструкция блюда (от 1 до 10 баллов);
- соответствие названию (от 1 до 10 баллов);
- органолептические вкусовые показатели (от 1 до 10 баллов);
- внешний вид – форменная одежда (от 1 до 10 баллов);

Максимальное общее количество баллов: 90 баллов.

3.2. Победителем Конкурса «Торт 2020 года» признаётся участник, набравший максимальное количество баллов по итогам двух этапов.

3.3. По итогам конкурса составляется протокол об итогах конкурса, который подписывается всеми членами конкурсной комиссии.

### **IV. Подведение итогов Конкурса**

4.1. Победитель конкурса (предприятие общественного питания) получает знак отличия в виде наклейки с указанием бренда «Торт 2020 года», который может быть размещён на входной группе заведения, а также упаковку брендированных топеров.

4.2. Автор торта – победителя будет отмечен специальным призом в виде сертификата на приобретение специальной одежды, а также дипломом победителя конкурса за подписью Главы города Ульяновска.

4.3. Все участники конкурса будут отмечены дипломами за подписью Главы города Ульяновска и памятными призами.

4.4. Победитель и участники Конкурса имеют право использовать награды в рекламных целях.

Приложение 1.

**ЗАЯВКА-АНКЕТА НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА СРЕДИ КОНДИТЕРОВ  
«Торт 2020 года»**

Название блюда \_\_\_\_\_  
Предприятие/образовательное учреждение \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование, адрес, контактный телефон)

Ф.И.О. участника \_\_\_\_\_

Должность  
участника \_\_\_\_\_

Образование \_\_\_\_\_

Стаж работы \_\_\_\_\_

Квалификация \_\_\_\_\_

Документ о профессиональном образовании (при наличии) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (номер, дата выдачи)

Телефон \_\_\_\_\_

Домашний адрес \_\_\_\_\_

Электронная почта \_\_\_\_\_