

Положение

о проведении регионального отборочного тура XI Малых Дельфийских игр в номинации «Кулинарное искусство».

Тема: Семнадцатые молодежные Дельфийские игры России проходят в

рамках Десятилетия детства в Российской Федерации и посвящены Году

культуры в Содружестве Независимых Государств.

Цель проведения: XI Малые Дельфийские игры проходят в целях выявления и поддержки творчески одаренных детей и молодежи России, просвещения, эстетического и патриотического воспитания, формирования нравственных ценностей среди молодежи, укрепления единого культурного пространства страны, сохранения и развития культурного потенциала субъектов Российской Федерации, создания условий для творческой самореализации, раскрытия и роста творческого потенциала детей и молодежи, гармоничного становления личности, развития событийного туризма и волонтерского движения и предоставления возможности войти в состав сборной для участия в Семнадцатых молодёжных Дельфийских игр России.

Возрастная номинация: **15 – 17 лет,**

18 – 24 года.

Дата проведения: 20 - 21 февраля 2018 года.

Место проведения: г. Самара, ул. Молодогвардейская 55, Самарский техникум кулинарного искусства (учебная лаборатория).

Начало в 10-00 часов, продолжительность 4 часа.

Программа конкурса.

Приготовление обеда, состоящего из трех блюд (**2 порции**) (одна порция – для жюри, вторая – для экспозиции).

- **Блюдо 1 - холодная закуска.** Приготовить холодную мини закуску одного вида «на один укус» (5 штук на 1 порцию). Масса холодной закуски – максимум 150 г.

- **Блюдо 2 - горячее блюдо из рыбы (филе) с гарниром (2 вида) и соусом.**
Приготовить тельное в авторском исполнении (с сохранением классической формы), гарнир из овощей, соус на выбор участника. Масса горячего блюда – минимум 220 гр. (Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60/40).

- **Блюдо 3 – десерт.** Приготовить теплый открытый ягодный пирог на основе песочного теста и соус на выбор участника. Оформление десерта на выбор участника. Масса десерта минимум 110 гр.

Время приготовления обеда – до 4 часов.

Блюда готовятся на предоставленном организаторами оборудовании (в том числе для тепловой обработки: промышленные электрические плиты, духовые шкафы, пароконвектомат, фритюрница) с использованием собственных продуктов, приобретённых в торговой сети города или привезённых с собой.

При приготовлении разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, необходимый для приготовления блюд.

Блюда подаются на отдельных тарелках диаметром 32 см (тарелки белые, плоские, круглые). Соус подаётся в соуснике 50 мл.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных

аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.

Для представления жюри готовых блюд каждый участник оформляет сегмент стола 90х90 см для подачи обеда в современном исполнении и рассказывает о приготовленных блюдах (до 3 мин.). Необходимую посуду и атрибутику для оформления стола участники привозят с собой.

Перед началом конкурса каждый участник предоставляет:

- технологические карты приготавливаемых блюд (2экз),
- действующую личную медицинскую книжку,
- паспорт, ксерокопия паспорта.

Участники выступают в профессиональной одежде и обуви, при приготовлении блюд используют одноразовые перчатки и соблюдают санитарно-гигиенические требования по организации рабочих мест.

Основные критерии оценки:

- национальный колорит в использовании продуктов,
- технология приготовления блюд и современное оформление блюд,
- гармоничность вкусовых качеств блюд,

- оригинальность рецептуры,
- лаконичность и выразительность оформления стола для подачи.

Ход конкурса

Подведения итогов

I. Внешний вид участников – 5 баллов

За нарушение условий конкурса снимаются баллы:

1. Отсутствие полного комплекта – 1 балл.
2. Несвежая сан.одежда – 1 балл.
3. Несоответствие второй обуви – 1балл.
4. Нарушение правил гигиены – 1 балл.

II. Организация рабочего места – 5 баллов

За нарушение условий конкурса снимаются баллы:

1. За нарушение правил т/б – 2 балла.
2. За нарушение правил работы с ножом, инвентарём, посудой – 1 балл.
3. Несвоевременная уборка рабочего стола -1 балл.

III. Технология приготовления холодной закуски (закуска одного вида «на один укус») – 5 баллов

За нарушение условий конкурса снимаются баллы:

1. Ошибки при обработке сырья – 1 балл.
2. Нарушение технологии приготовления блюда – 1балл.
3. Оформление и подача (внешний вид) – 1 балл.
4. Органолептическая оценка (вкус, консистенция) – 2балла.

IV. Технология приготовления горячего блюда из рыбы (филе) с гарниром (2 вида) и соусом. (Тельное в авторском исполнении (с сохранением классической формы), гарнир из овощей, соус на выбор участника.) – 5 баллов

За нарушение условий конкурса снимаются баллы:

1. Ошибки при обработке сырья – 1 балл.
2. Нарушение технологии приготовления блюда – 1балл.
3. Оформление и подача (внешний вид) – 1 балл.
4. Органолептическая оценка (вкус, консистенция) – 2балла.

V. Технология приготовления десерта. (Тёплый открытый ягодный пирог на основе песочного теста и соус на выбор участника) – 5
баллов

1. Ошибки при подготовке сырья – 1 балл.
2. Нарушение технологии приготовления – 1балл.

3. Оформление и подача (внешний вид) – 1 балл.
4. Органолептическая оценка (вкус, консистенция) – 2балла.

VI. Технологическая карта - 2 балла.

VII. Оформление тематического стола для подачи блюд – 3 балла

Условиями конкурса поощряется оперативность в работе, творчество, умение и высокое мастерство. Дополнительно – 3 балла.

Не выдержано время работы. После истечения отведенного на конкурс времени снимаются 2 балла от общей суммы.

Программа конкурса составлена в соответствии с программными требованиями, размещёнными на сайте www.delphic.games

Организационный взнос 2000 рублей за одного участника.

Заявки на участие подаются до 12 февраля 2018 года на электронную почту:

pl10@yandex.ru или по факсу: 332-54-07

Контактные телефоны : 332 – 54 – 07 (секретарь),

332 – 11 – 53 (Зам.директора по УПР) Руденко Татьяна Владимировна

333 – 71 – 13 (Ст. мастер) Меркулова Ольга Валентиновна

Форма заявки в приложении № 1.

Приложение 1.

Заявка на участие

**в региональном отборочном туре XI Малых Дельфийских игр номинация
«Кулинарное искусство».**

1. Наименование организации (физического лица) подавшей заявку

2. Контактная информация (почтовый адрес, телефон, e-mail)

3. Номинация, возрастная группа 15-17 лет.

- Ф.И.О. полностью, число, месяц, год рождения.

- Руководитель (Ф.И.О., должность).

- Краткая характеристика участника. Результативность выступлений в конкурсных мероприятиях разного уровня

4. Номинация, возрастная группа 18 - 24 года.

- Ф.И.О. полностью, число, месяц, год рождения

- Руководитель (Ф.И.О., должность).

- Краткая характеристика участника. Результативность выступлений в конкурсных мероприятиях разного уровня

1. Дата подачи заявки и подпись руководителя организации (физического лица, подавшего заявку)

