

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении конкурса профессионального мастерства среди лепщиков пельменей в рамках ежегодного фестиваля «Всемирный день пельменя»

1. Общие положения

1.1. Республиканский конкурс профессионального мастерства среди лепщиков пельменей (далее - Конкурс) проводится в рамках **ежегодного фестиваля «Всемирный день пельменя»**.

1.2. Цель Конкурса:

- популяризация удмуртской национальной кухни;
- повышение профессионального мастерства в пельменелепии;
- профессиональная и творческая реализация участников;
- обмен опытом специалистов общественного питания;

1.3. Организатор Конкурса: Министерство национальной политики Удмуртской республики (далее – Организатор) при содействии Министерства промышленности и торговли Удмуртской Республики.

Организатор устанавливает этапы и правила проведения Конкурса, формирует состав Жюри Конкурса. (далее - Жюри).

1.4. Этапы проведения Конкурса.

1 этап - прием заявок с 15 января по 31 января 2021 года;

2 этап - Конкурс и торжественная церемония награждения – 9 февраля 2021 г.

1.5. **Место и время проведения Конкурса:** г. Ижевск, ул. Ворошилова, 22 – БПОУ УР «Ижевский техникум индустрии питания», начало в 14.00.

2. Условия участия

- 2.1. В Конкурсе могут принимать участие специалисты предприятий общественного питания всех организационно-правовых форм, индивидуальные предприниматели, осуществляющие свою деятельность на территории Удмуртской Республики.
- 2.2. Отправка заявки на участие автоматически означает, что участник ознакомился с Условиями конкурса и согласен с правилами и условиями проведения соревнований.
- 2.3. Во избежание отзыва заявки с соревнований без предупреждения, участники обязаны сообщать Организатору о перемене места работы или адреса/контактной информации.

- 2.4. Участники обязаны иметь медицинскую книжку, фирменную или специальную одежду, инвентарь и сырье для приготовления блюда.
- 2.5. Организаторы оставляют за собой право отбора и ограничения количества заявок.

3. Сроки подачи заявок

- 3.1. Срок подачи заявок на участие - до 31 января 2021 года.
- 3.2. Заявки на участие в Конкурсе направляются в Оргкомитет на адрес электронной почты: e-mail: info@pelmenfest.ru.

4. Порядок проведения конкурса

4.1. Практические выступления лепщиков пельменей.

В конкурсе принимает участие 1 человек от предприятия. Конкурс включает в себя 3 этапа. Участник принимает участие во всех этапах конкурса.

Для выполнения конкурсного задания участникам предоставляются рабочие места, оснащенные производственными столами.

Тесто и фарш в заданном количестве, мука на подпыл, весь необходимый инвентарь для ручной лепки пельменей обеспечиваются участником.

Организаторы предоставляют участникам стол для экспозиции конкурсных изделий.

Демонстрационный стол рекомендуется застелить скатертью, допускается использование элементов декора в этническом стиле.

На демонстрационном столе должна быть установлена информационная табличка с указанием ФИО участников команды, наименования предприятия.

4.2. Конкурсное задание:

1. «Быстрая сотня» (скоростная лепка пельменей)

Участники команды из заранее приготовленных в условиях стационарного предприятия 650 г фарша и 650 г теста на скорость изготавливают пельмени классической формы в количестве 100 штук. Массовая доля фарша к массе пельменя – не менее 50%. Фарш готовится из мяса говядины и свинины в соотношении 1:1. (Фарш изготавливается участниками заранее и представляется на конкурс в готовом виде. Тесто может быть изготовлено в месте проведения конкурса, или, также, представлено в готовом виде).

Жюри будет произведено взвешивание теста и фарша до начала конкурса и после его окончания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Скорость выполнения задания	
--------------------------------	--

<ul style="list-style-type: none"> - за минимальное время (максимально быстро) - последующие оценки определяются последовательно исходя из времени завершения задания каждого участника 	10 баллов 9 баллов 8 баллов 7 баллов 6 баллов 5 баллов
<p>2. Качество лепки (края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность изделий сухая, толщина тестовой оболочки не более 2 мм)</p> <p>Понижающие баллы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за каждый незасчитанный пельмень (по качеству лепки, уроненный) - рациональное использование теста и/или фарша 	1 балл

2. «Ювелирная работа» (лепка миниатюрных пельменей)

Участники из заранее приготовленных в условиях стационарного предприятия 300 г фарша и 300 г теста изготавливают на скорость пельмени классической формы в наибольшем количестве, стараясь сделать их как можно мельче по размеру. Массовая доля фарша к массе пельменя – не менее 50%. Фарш готовится из мяса говядины и свинины в соотношении 1:1.

Жюри будет произведено взвешивание теста и фарша до начала конкурса и после его окончания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

<p>1. Скорость выполнения задания</p> <ul style="list-style-type: none"> - за минимальное время (максимально быстро) - последующие оценки определяются последовательно исходя из времени завершения задания каждого участника 	10 баллов 9 баллов 8 баллов 7 баллов 6 баллов 5 баллов
<p>2. Количество пельменей</p> <ul style="list-style-type: none"> - наибольшее количество пельменей - последующие оценки определяются последовательно исходя из количества изготовленных каждым участником пельменей 	10 баллов 9 баллов 8 баллов 7 баллов 6 баллов 5баллов
<p>3. Качество лепки (края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность изделий сухая)</p> <p>Понижающие баллы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за каждый незасчитанный пельмень (по качеству лепки, уроненный) 	1 балл

3. «Самый вкус» (домашнее задание)

Участник в условиях стационарного предприятия изготавливает 2 вида пельменей по 3 порции каждого вида с оригинальными, особыми начинками, произвольной формы. Варка пельменей и оформление подачи осуществляется в месте проведения конкурса (1 порция выставляется на демонстрационный стол, вторая – передается на дегустацию жюри). Способ подачи готового блюда определяется участниками самостоятельно.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Максимальное количество баллов – 10 (за каждое блюдо)

Правильное профессиональное приготовление (соблюдение технологии, мастерство и техника приготовления, оригинальность, сложность формы изделий, трудоемкость, рациональное использование ингредиентов)	3 балла
Подача и презентация (интересная, оригинальная, творческая подача, аппетитный вид)	2 балла
Вкус (сохранение натурального вкуса продуктов, гармоничное сочетание вкуса, цвета ингредиентов)	5 баллов

Победителем конкурса признается участник, получивший наибольшее количество баллов по результатам всех трех этапов конкурса.

По желанию участники могут использовать изготовленные в первом и втором этапах конкурса пельмени (после варки) для проведения дегустации среди зрителей.

5. Подведение итогов и награждение

5.1. Организатор:

- оформляет итоговый протокол;
- организует награждение победителей.

5.2. Победители награждаются дипломами 1, 2, 3 степени, ценными призами.

Участникам Конкурса вручаются дипломы участника.

5.3. Итоги проведения Конкурса размещаются на официальном сайте Организатора, социальной сети в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Комментарии к практическим выступлениям:

2. Организаторы предоставляют командам для выступления рабочие места.
3. **ВНИМАНИЕ!** Конкурсанты допускаются к выполнению практического задания при наличии комплекта необходимых инструментов и санитарной одежды согласно предъявляемым требованиям.
4. При оценке жюри будут учитывать состояние рабочего места после завершения соревнований, а также соблюдение правил гигиены во время выступления.
5. Участник по решению Жюри может быть отстранен от выполнения конкурсного задания при несоблюдении условий конкурса, нарушении технологии выполнения работ, правил безопасности труда.

АНКЕТА-ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ ЛЕПЩИКОВ ПЕЛЬМЕНЕЙ

Город/район/: _____

Предприятие: _____

ФИО участника: _____

Информация об участнике (профессиональные успехи и достижения, рекорды (при наличии), интересные истории, связанные с профессиональной деятельностью, семейные традиции, связанные с лепкой пельменей):

Адрес
предприятия: _____

Телефон: _____

e-mail: _____

Участник (подпись/дата) _____ / _____