Положение

о конкурсе кулинарного искусства «Конкурс барбекю»

(далее – Конкурс)

**1. Цель:** презентация кулинарных возможностей через мастерство поваров, возможность показать жителям и гостям городского округа город Выкса технологии приготовления блюд барбекю.

**2. Организатор Конкурса:** администрация городского округа город Выкса.

**3. Дата и место проведения Конкурса:** 19 июля 2014 года, на территории парка культуры и отдыха города Выкса (в рамках фестиваля «Железная роза»)

**4. Участники Конкурса:** предприятия городского округа город Выкса и других городов Нижегородской области, специализирующиеся на оказании услуг общественного питания.

**5. Жюри:** представитель администрации городского округа город Выкса, представители предприятий общественного питания, «слепое жюри» (5 человек приглашенных из числа зрителей), ведущий и секретарь.

**6. Условия проведения Конкурса:**

В Конкурсе участвует несколько команд (в команде 3 человека: обязательно 1 повар, 1 помощник повара, 1 официант).

Заявки на участие в Конкурсе подаются в отдел поддержки и развития предпринимательства потребительского рынка и услуг администрации городского округа город Выкса Нижегородской области до 10 июля 2014 года. В заявке указывается наименование организации, фамилия, имя, отчество участников, профессия, название команды и девиз, наименование блюд.

Заявка заверяется подписью и печатью руководителя и предоставляется по адресу: 607060, Нижегородская область, город Выкса, Красная площадь, д.1, каб. № 311, 312 или на e-mail: ol.semenowa[@mail.ru](mailto:suslina_sa@mail.ru), ziriaeva@adm.vks.nnov.ru.

Справки по телефону: 3-59-67 - Семенова Ольга Анатольевна и 3 -62-79 - Зыряева Марина Олеговна.

Оборудование: стол, мангал, урны, посуда для подачи и оформления блюда – предоставляются участниками Конкурса.

**7. Порядок проведения:**

Каждая команда готовит 3 вида блюд (на мангале, жаровне или решетке):

- мясо с гарниром

- рыба с гарниром

- фруктовый десерт

Блюда готовятся из продуктов участников. Продукты должны быть заранее вымыты, при необходимости очищены. Допускается использование заранее приготовленных соусов, для приготовления которых необходимо длительное время. Для приготовления блюда используется мясо и овощи;

- у каждой команды своя форма;

- до начала конкурса команда подготавливает рабочее место. На приготовление и оформление блюда отводится 1 час.

Конкурс проходит в режиме мастер-класса. Каждая команда по очереди презентует свое блюдо, объясняя секреты приготовления. Можно задавать вопросы, живое общение приветствуется. После приготовления команда предоставляет свое блюдо на рассмотрение жюри. Жюри выбирает победителей в номинациях: «Мастерство исполнения», «Креативный подход», «Изысканный вкус», «Оригинальный рецепт», «Классика жанра», «Лучшая презентация».

Каждой номинации присуждается одно первое место, одно второе место и одно третье место.

Для «слепого» жюри блюда от каждой команды нумеруются, складываются на отдельную тарелку (контейнер).

**8. Критерии судейства:**

- органолептика: вкус, запах, цвет блюда 0-10 баллов;

- оригинальность рецепта 0-10 баллов;

- художественное оформление 0-10 баллов;

- оригинальность представления блюда 0-10 баллов;

- национальный колорит 0-10

- оценка «слепого жюри» 0-10 баллов.

**9. Награждение участников:**

Участники конкурса награждаются дипломами администрации городского округа город Выкса и памятным подарком.