

ВНИМАНИЕ!

*Уважаемые руководители организаций образования!
Председатели Советов директоров организаций технического и
профессионального образования!*

*Учителя-технологи общеобразовательных школ, родители!
Социальные партнёры - работодатели, лидеры детских и
молодёжных объединений!*

*Все, кому не безразличны проблемы здоровья, качества и красоты детского и
общественного питания, совершенствования профессиональной подготовки
молодёжи и создания условий для полноценной трудовой деятельности
выпускников школ, колледжей и ВУЗов на благо и процветание нашей любимой
Родины - Республики Казахстан!*

*ОО СДОО «ЖУЛДЫЗ» совместно с Ассоциацией кулинаров
Республики Казахстан, при организационно-идеологической поддержке
КОПД МОН РК, управления образования Акмолинской области, партии «Нур
Отан», НАО «Холдиг КАСИПКОР» 17-18 ноября 2016 года проводит
VIII Республиканский чемпионат юных кулинаров
«ГУРМАН-2016: Ас дәмді болсын!»
под девизом: «Достижения молодых – любимой Родине!»,
посвященный 25-летию Независимости Республики Казахстан!*

**Приглашаем к участию общественные детские и молодёжные
объединения, лидеров, координаторов, представителей комитетов по делам
молодёжи профессиональных учебных заведений, молодёжных ресурсных
центров педагогов, мастеров производственного обучения, наставников,
родителей, работодателей, а также молодых специалистов-кулинаров,
организаторов общественного питания, стремящихся к высокому
профессиональному мастерству, обмену опытом, творческому вдохновению,
желающих поделиться достижениями и инновациями
в организации питания детей, населения и гостеприимства,
всех друзей - будущих ПРОФИ высокого кулинарного искусства!**

**VIII Республиканский кулинарный чемпионат «ГУРМАН - 2016: Ас дәмді
болсын!»** состоится на базе КГУ «Строительно-технический колледж № 1, города
Кокшетау» при управлении образования Акмолинской области (пр.Абылай-Хана,1 а).

**Заявки на участие направлять до 15 ноября 2016 г. в Оргкомитет
чемпионата по электронной почте: sdoozhuldyz@mail.ru, dea_ast@mail.ru.**

**Справки по тел: городе Астана: тел/факс (8 717 2) 21 74 22;
в городе Кокшетау: тел./факс (8 7162) 50 25 91, 72 12 26.**

**Сот: +7 701 533 70 28 (Дмитриенко Елена Александровна),
+7 705 226 56 02 (Пятков Александр Сергеевич). Или по электронной почте:
sdoozhuldyz@mail.ru, dea_ast@mail.ru.**

**Подробную информацию о чемпионате можно получить на сайте ОО СДОО
«Жулдыз» www.zhuldyz.kz или в Оргкомитете слета «ГУРМАН-2016».**

ОРГКОМИТЕТ



«УТВЕРЖДАЮ»

Президент ОО «Союз
детских общественных
организаций «Жулдыз»
Е. Дмитриенко
18» октября 2016 г.

КОНЦЕПЦИЯ

**проведения VIII Республиканского чемпионата юных кулинаров
«ГУРМАН – 2016: Ас дәмді болсын!» среди студентов профессиональных
учебных заведений и школьников Республики Казахстан под девизом:
«Достижения молодых – любимой Родине!»,
посвящённого 25-летию Независимости Республики Казахстана**

Организатор чемпионата юных кулинаров: ОО СДОО «Жулдыз» при организационно-идеологической поддержке МОН РК, Ақмолинского областного управления образования, Ассоциации кулинаров Республики Казахстан, партии «Нур Отан», НАО «Холдинг Касипкор».

Сроки проведения: 17-18 ноября 2016 года.

Место проведения: КГУ «Строительно-технический колледж № 1, города Кокшетау» при управления образования Ақмолинской области.

Республиканский чемпионат юных кулинаров проводится в целях:

- выявления лучших молодых специалистов в сфере кулинарного искусства, достигших высокого уровня профессионального мастерства и творческого совершенства;
- популяризации и повышения престижа профессии кулинара и популяризации кулинарного искусства среди молодёжи, широких слоёв населения;
- обмена опытом профессиональной подготовки специалистов - кулинаров в системе профессионального образования Республики Казахстан;
- повышения профессионального мастерства молодых кулинаров и мастеров производственного обучения;
- улучшения качества общественного питания в организациях образования;
- активизации общественного движения молодёжи профессиональной направленности;
- поддержки детских и молодёжных социальных инициатив по профессиональной самореализации юных «профи» в сфере кулинарного искусства с высоким индексом патриотизма, нравственности, высокой культуры, стремления к овладению основами профессионального мастерства и гражданского самосознания.

Задачи:

- презентация детских и молодёжных общественных объединений профессиональной направленности, действующих в сфере кулинарного мастерства на базе организаций образования;
- повышение значимости качественных показателей организации общественного питания;
- выявление передовых эффективных технологий профессиональной подготовки будущих кулинаров в системе образования, курсовой подготовки, содействие их внедрению в массовую практику;
- развитие и укрепление деловых взаимоотношений общественных организаций профессиональных учебных заведений с социальными партнёрами и работодателями;
- привлечение лидеров молодёжных объединений профессиональной направленности к участию в творческих проектах ОО СДООО «Жулдыз».

Участники чемпионата юниоров

В чемпионате принимают участие команды юниоров - студенты профессиональных учебных заведений, а также все желающие молодые люди в возрасте не старше 25 лет. К участию в чемпионате допускаются курсанты и стажёры курсов профессиональной подготовки различной ведомственной подчинённости, молодые специалисты, работники службы питания организаций образования (детских садов, школ, колледжей и пр.), мастера производственного обучения, наставники.

Состав команды 5 человек (менеджер (руководитель команды, повар, кондитер, бармен официант).

Каждая команда должна иметь **менеджера - консультанта**, который обеспечивает своевременное представление заявки, отвечает за команду и участие в конкурсах в целом.

Приглашённые: представители управления образования Акмолинской области, партии «Нур Отан», НАО «Касипкор», работодатели, руководители организаций образований, региональных Советов директоров ТиПО, лидеры детских и молодёжных общественных объединений профессиональных учебных заведений, руководители комитетов по делам молодёжи организаций ТиПО, независимо от форм собственности, представители различных государственных и общественных структур, заинтересованных в развитии молодёжного общественного движения, СМИ.

В программе чемпионата юниоров:

- ✓ торжественная церемония открытия чемпионата юниоров;
- ✓ командные соревнования - представление тематических столов на тему: «Ас дамді болсын!»);
- ✓ индивидуальные соревнования среди поваров (тема «Национальные

блюда Казахстана»);

✓ индивидуальные соревнования среди официантов сервировка стола, (складывание салфеток), культура общения с клиентом;

✓ конкурс «Серебряный поднос» для официанта команды (забег с подносом на 30 м.);

✓ викторина для участников команд по теории и практике кулинарного искусства);

✓ конкурс барменов: изготовление коктейлей «Здоровье», (ингредиенты предоставляются самим участником, время на приготовление коктейля- 15-20 минут, коктейль готовится на глазах у зрителей и жюри, на коктейль должна быть предоставлена технологическая карта), искусство общения с клиентом;

✓ арт- класс (домашнее задание).

✓ индивидуальное соревнование по классу «Черный ящик»

Командные соревнования

Каждая команда готовит тематический ужин из 4-х блюд на одну персону в двух экземплярах по единой концепции, за **тематическим столом на тему: «Ас дамді болсын!»**:

- коктейль (сок фреш);
- холодная закуска;
- основное блюдо;
- десерт.
-

Внимание! Все блюда сопровождаются технологическими картами.

Необходимые ингредиенты блюд и посуда обеспечиваются командой конкурсантов (исполнителей).

Повар готовит холодную закуску и основное блюдо.

Бармен готовит коктейль (сок фреш)

Кондитер готовит десерт.

Официант представляет тематический стол и обслуживает членов жюри.

Представление тематических столов

Официант команды представляет тематический стол в течение 5 минут, объясняет его концепцию. Затем за этим столом идет обслуживание 2-х членов сервис – жюри, оценивающий работу участников конкурса.

Критерии оценки:

✓ сервировка стола (общие вид, эстетика, дизайн, действующие стандарты и функциональность);

✓ внешний вид, форма официанта;

✓ раскрытие темы стола;

✓ авторский стиль, дизайн;

✓ оригинальность идеи;

✓ культура обслуживания.

Жюри оценивает представленные на конкурс блюда по следующим критериям:

- ✓ профессиональность приготовления блюд, новые элементы оформления;
- ✓ состав и привлекательность блюд;
- ✓ вкусовые качества и биологическая ценность блюд;
- ✓ натуральность и эстетика оформления;
- ✓ соблюдением санитарно-эпидемиологических стандартов.

Индивидуальные соревнования по классу «чёрный ящик»

Участникам конкурса (членам команды) выдаётся определённый набор продуктов. Дается определённое задание и время (приготовить салат, десерт, коктейль, показать приёмы оформления).

Профессиональный личный инвентарь и инструменты участники конкурса обеспечивают сами!

В каждом конкурсе жюри оценивает:

- эстетика и аккуратность работы;
- сочетаемость продуктов;
- быстроту и чёткость работы;
- профессионализм приготовления;
- соблюдение санитарных нормативов;
- соблюдение техники безопасности;
- культура, внешний вид, профессиональное мастерство.

Индивидуальные соревнования среди поваров

Приготовление холодной закуски или основного горячего блюда:

- горячее основное блюдо из заготовленного мяса, птицы или рыбы в индивидуальной подаче (блюдо в 2-х экземплярах: 1 – на экспозицию, 2 – для оценки жюри);

- холодная закуска в индивидуальной подаче (закуска в 2-х экземплярах: 1-я – на экспозицию, 2-я – для оценки жюри).

Условия конкурса:

Холодная закуска и основное блюдо после приготовления демонстрируется членам жюри, оценивается.

Второй экземпляр блюд выставляется на экспозицию.

На каждое блюдо должна быть представлена технико-технологическая карта, оформленная в соответствии с действующими требованиями.

Категория Арт-класс

Повара, кондитеры и бармены представляют композиции, кулинарные изделия или коктейли (соки фреш) из пищевых продуктов на свободную тему.

Самостоятельный вид соревнований подразделяется на классы:

- художественные изделия из пищевых продуктов (композиции, панно, картины);

- художественная работа из теста;

- карвинг из овощей и фруктов;

- дизайн оформления коктейля.

Требования к участникам: на официальных соревнованиях и во время проведения конкурсов команды участников должны быть в профессиональной одежде двух видов: праздничной и рабочей.

Для участия в чемпионате необходимо:

1. Подать в срок до 15 ноября 2016 года в Оргкомитет заявку на участие в чемпионате делегации учебного заведения или региона в количестве 5-ти человек, включая руководителя делегации (менеджера).

2. Подготовить и представить портфолио команды:

- информацию (пресс-релиз) о деятельности учебного заведения, общественной организации, отражающую достижения в сфере кулинарного искусства на электронных носителях;

- фотоматериалы, отражающие деятельность участников чемпионата (индивидуальные фото профессионального качества (цифровое фото в высоком разрешении), электронных носителях;

- видео материалы (слайд-презентация) о конкретных делах, акциях, проектах достижениях организации;

- выставочный материал.

3. Символика команды (форма, эмблемы, знаки отличия, флаги и пр.), отражающая специфику деятельности учебного заведения или общественного объединения будущих кулинаров, профи.

4. Презентация команды юниоров в виде «Визитной карточки» на церемонию открытия чемпионата (регламент 3 мин).

5. Номера художественной самодеятельности для концертной программы.

6. Организационный взнос оплачивает каждая делегаций по безналичному расчету в размере 35 000 тенге.

7. Стоимость питания на одного участника 800 тенге, проживания на одного участника 1000 тенге в сутки включая руководителя.

Оплата производится по безналичному расчёту по следующим реквизитам:

ОО «Союз детских общественных организаций «Жулдыз»

020000, г. Кокшетау, ул. Абая, 112а, каб.207

Код 18

БИН 040840005670

ИИК К2 276010321000017832

БИК Н8ВКК2ЖХ

Акмолинский ОФ АО «Народный Банк Казахстана» г. Кокшетау.

КНП 589

По прибытию на участие в чемпионате необходимо предъявить в Оргкомитет копию платёжных документов.

Возможна оплата наличными средствами в бухгалтерию ОО СДОО «Жулдыз» по прибытии на участие в чемпионате.

Подтверждение об участии необходимо сообщить не **позднее 15 ноября 2016 года по тел/факсу 8 (716 2) 50 25 91, 72 12 26.**

Оргкомитет