

О городском конкурсе профессионального мастерства «Московские мастера» по профессии «Повар»

В соответствии с постановлением Правительства Москвы и Президиума Совета Московской Федерации профсоюзов от 20 марта 2001 г. № 254-ПП/5-18 Г «О городском конкурсе профессионального мастерства «Московские мастера», отраслевым трехсторонним соглашением на 2013-2015 гг. и решением городского Оргкомитета по проведению городского конкурса профессионального мастерства «Московские мастера» от 19 февраля 2015 года:

1. Утвердить:

1.1. Состав Оргкомитета по проведению городского конкурса профессионального мастерства «Московские мастера» по профессии «Повар» (приложение 1).

1.2. Положение о проведении городского конкурса профессионального мастерства «Московские мастера» по профессии «Повар» (приложение 2).

1.3. Состав Жюри городского конкурса профессионального мастерства «Московские мастера» по профессии «Повар» (приложение 3).

2. Заместителям префектов административных округов города Москвы по потребительскому рынку:

2.1. Обеспечить в апреле-мае 2015 года проведение окружных конкурсов профессионального мастерства по профессии «Повар» в соответствии с требованиями, указанными в приложении 2.

2.2. Представить в Департамент торговли и услуг города Москвы до 25 мая 2015 года протоколы проведения окружных конкурсов и сведения о победителе, занявшем I место, для участия в городском финальном этапе городского конкурса профессионального мастерства.

2. Установить, что проведение финального этапа Конкурса осуществляется на основании представленных до 25 мая 2015 года префектурами административных округов города Москвы протоколов проведения отборочных этапов Конкурса и сведений о победителях, занявших первое место.

3. Управлению общественного и коллективного питания:

3.1. Обеспечить проведение городского финального этапа конкурса в рамках выделенных бюджетных средств.

3.2. Организовать проведение финального этапа Конкурса **4 июня 2015 года** в Музее кулинарного искусства по адресу: г. Москва, Большой Рогожский пер., д. 17, стр.1.

3.3. Разместить на портале Департамента в сети Интернет информацию о ходе подготовки и проведении конкурса, организаторах, участниках и победителях.

3.4. Представить в городской Оргкомитет по проведению Конкурса:

- за **14 дней** до проведения финального этапа конкурса: Положение о проведении финального этапа Конкурса, информацию о дате и месте его проведения, а также пресс-релиз;

- в **семидневный срок** после проведения городского финального этапа конкурса: выписку из протокола жюри, сведения о победителях и о самом молодом участнике финального этапа конкурса.

4. **Управлению руководителя Департамента** обеспечить освещение проведения конкурса и его итогов в средствах массовой информации.

5. Признать утратившим силу распоряжение Департамента торговли и услуг города Москвы от 28 марта 2013 г. № 57 «О городском конкурсе профессионального мастерства «Московские мастера» по профессии «Повар»».

6. Контроль за выполнением настоящего распоряжения возложить на заместителя руководителя Департамента **Иванова А.А.**

Состав Оргкомитета
по проведению городского конкурса профессионального мастерства
«Московские мастера» по профессии «Повар»

Председатель

Немерюк Алексей Алексеевич

руководитель Департамента торговли
и услуг города Москвы

Заместители председателя

Иванов Александр Алексеевич

Заместитель руководителя Департамента тор-
говли и услуг города Москвы

Сысоева Наталья Михайловна

Заместитель руководителя Департамента тор-
говли и услуг города Москвы

Крылова Татьяна Ивановна

Председатель Горкома профсоюза работников
торговли, общественного питания и потребко-
операции г.Москвы

Члены оргкомитета:

Никитюк Артур Вениаминович

Заместитель префекта ЦАО

Беднарчук Владислав Франкович

Заместитель префекта САО

Зверев Николай Сергеевич

Заместитель префекта СВАО

Петросян Эмиль Владимирович

Заместитель префекта ВАО

Буянкин Сергей Николаевич

Заместитель префекта ЮВАО

Юсипов Назым Абубьякеревич

Заместитель префекта ЮАО

Морозова Надежда Николаевна

Заместитель префекта ЮЗАО

Гащенко Дмитрий Александрович

Заместитель префекта ЗАО

Романова Наталья Николаевна

Заместитель префекта СЗАО

Чеботарев Александр Владимирович

Заместитель префекта Зеленоградского АО

Кондаранцев Алексей Александрович

Заместитель префекта ТиНАО

Андрейчикова Людмила Сергеевна

Заместитель начальника Управления обще-
ственного и коллективного питания Департа-
мента торговли и услуг города Москвы

Филин Александр Николаевич

Президент Национальной Гильдии шеф-
поваров России

Шарова Тамара Николаевна

Президент Московской ассоциации кулинаров

Ушакова Людмила Андреевна

Директор Музея кулинарного искусства

**Положение
о проведении городского конкурса
профессионального мастерства «Московские мастера»
по профессии «Повар»**

1. Общие положения

1.1. Городской конкурс профессионального мастерства «Московские мастера» по профессии «Повар» (далее - конкурс) проводится в соответствии с постановлением Правительства Москвы и Президиума Совета Московской федерации профсоюзов от 20 марта 2001 г. № 254-ПП/5-18Г «О городском конкурсе профессионального мастерства «Московские мастера».

1.2. Целью конкурса является повышение престижа высококвалифицированного труда специалистов, пропаганда достижений в применении передовых технологий в кулинарном искусстве.

1.3. Задачи конкурса:

1.3.1. Совершенствование профессиональных навыков работников и развитие отрасли, повышение престижа профессии «Повар» на рынке труда города.

1.3.2. Формирование положительного общественного мнения о профессии «Повар».

1.3.3. Возрождение и пропаганда традиционной национальной русской кухни, исторических рецептов русских блюд.

1.4. Выбор победителей конкурса осуществляется на основе наиболее полного соответствия навыков и знаний, продемонстрированных участниками конкурса, в соответствии с квалификационными требованиями профессии, нормами и правилами работы организаций общественного питания.

2. Организация конкурса

2.1. Для организации и проведения конкурса создается Оргкомитет в составе представителей Департамента торговли и услуг города Москвы, префектур административных округов города Москвы, городского Комитета профсоюза работников торговли, общественного питания и потребкооперации города Москвы, Национальной Гильдии Шеф-поваров, Московской Ассоциации кулинаров, Музея кулинарного искусства.

2.2. Конкурс проводится в два этапа:

2.2.1. Отборочный этап (проводится в административных округах города Москвы). Для участия в отборочном этапе в качестве независимого эксперта привлекается один из членов жюри городского финального этапа конкурса.

2.2.2. Городской финальный этап.

2.3. На городской финальный этап выдвигаются победители, занявшие I место в отборочных этапах.

3. Полномочия Оргкомитета конкурса

3.1. Осуществление общей координации вопросов подготовки и проведения конкурса.

3.2. Организация проведения конкурса.

3.3. Методическая и организационная помощь в проведении конкурса на отборочном и городском финальных этапах.

3.5. Организация церемонии награждения победителей.

4. Конкурсная программа

4.1. Участник конкурса должен приготовить на предприятии и представить жюри экспозицию на тему: «Застолье эпохи развитого социализма (1964-1987 гг.)», включающую:

4.1.1. Одно банкетное блюдо на 6-8 персон.

4.1.2. «Праздничный обед», состоящий из холодного блюда, горячего блюда, десерта.

4.2. Для определения вкусовых качеств предоставляются дегустационные образцы на 1-2 персоны (выход на 1 персону – 150-200 гр.).

5. Порядок проведения конкурса

5.1. Конкурсные экспонаты должен готовить сам участник конкурса. Для приготовления используются только натуральные ингредиенты. Все продукты должны соответствовать санитарно-гигиеническим нормам.

5.2. Все приготовленные блюда должны легко порционироваться, сохранять натуральные свойства основного продукта.

5.3. На каждое блюдо разрабатывается рецептурно-технологическая карта.

5.4. Участники конкурса представляют приготовленные изделия членам жюри, сообщают об источниках информации о исторической достоверности использованных рецептов, описывают стиль творческого замысла.

5.5. В оформлении стола элементами декора могут принимать участие помощники. Регламент оформления экспозиции – 2 часа. Участник конкурса должен использовать свой стол. Общая площадь занимаемого пола не может превышать 4 м. Порядок расстановки столов определяется жеребьёвкой (команда не вправе перемещать столы).

5.6. Участник конкурса обязан присутствовать на конкурсе в профессиональной одежде.

5.7. Все необходимые продукты, материалы и текстиль для оформления стола, аксессуары и посуду для оформления экспозиции, стулья и подстано-

вочные столы, а также другие аксессуары экспозиции участники конкурса обеспечивают самостоятельно.

6. Критерии выбора победителей

6.1. Раскрытие заданной темы в оформлении экспозиции – от 1 до 20 баллов.

6.2. Оригинальность и художественный вкус в оформлении и подаче блюд – от 1 до 20 баллов.

6.3. Вкусовые качества – от 1 до 20 баллов.

6.4. Использование оригинальных технологий при приготовлении конкурсных блюд – от 1 до 20 баллов.

6.5. Наличие авторских идей, фирменного оформления – от 1 до 20 баллов.

6.6. Максимальная оценка – 100 баллов.

7. Подведение итогов городского финального этапа конкурса

7.1. Итоги конкурса подводятся на заседании жюри путем подсчета баллов, проставленных в оценочных листах членами жюри, и оформляются протоколом.

7.2. По итогам подсчета баллов определяются:

7.2.1. Победители конкурса, занявшие первое, второе и третье места.

7.2.2. Победители в номинациях (приложение 2 к настоящему Положению).

7.3. Итоговый протокол направляется в Оргкомитет для торжественного награждения победителей.

7.4. Итоги и анализ результатов конкурса оглашаются в заключительном выступлении председателя жюри.

8. Награждение победителей городского финального этапа конкурса

8.1. Объявление результатов конкурса проводится в день и в месте проведения конкурса.

8.2. Всем участникам конкурса вручаются дипломы от имени Департамента торговли и услуг города Москвы и Профсоюза работников торговли, общественного питания и потребкооперации города Москвы.

8.3. Торжественная церемония награждения победителей и вручение денежных призов (за 1 место – 100 тыс. руб., за 2 место – 60 тыс. руб., за 3 место – 40 тыс. руб.) проводится Мэром Москвы в День города.

Сведения
об участнике городского конкурса профессионального мастерства
«Московские мастера» по профессии «Повар 2015 года»

От префектуры _____ административного округа г.Москвы
Фамилия _____
Имя _____
Отчество _____
Дата рождения (число, месяц, год) _____
Образование _____
Учебное заведение _____
(название, год окончания)

Специальность _____
Присвоенный разряд _____
ИНН _____
Номер страхового свидетельства
пенсионного страхования _____
Домашний адрес _____
(с указанием индекса, административного округа, Управы района)

Домашний, рабочий телефоны _____
Паспорт: серия _____, номер _____
Кем выдан _____
Место работы участника конкурса _____
(наименование предприятия, организационно-правовая форма)

адрес размещения предприятия _____
(с указанием Управы района)
Занимаемая должность в предприятии _____
Ф.И.О. руководителя предприятия, телефон _____

Подпись участника конкурса _____

Подпись руководителя предприятия _____

Печать предприятия _____

Дата заполнения анкеты _____
(число, месяц, год)

**Номинации
в городском конкурсе профессионального мастерства
«Московские мастера» по профессии
«Повар»**

«За высокие вкусовые качества блюда»

«За лучшее раскрытие темы в оформлении экспозиции»

«За современные принципы и художественный вкус
в оформлении блюд»

«Самый молодой участник конкурса»

«За сохранение национальных традиций»

«За лучшую авторскую рецептуру»

«Мастер - золотые руки»

«Повар - новатор»

Приложение 3
к распоряжению Департамента
торговли и услуг города Москвы
от « 21 » 04 2015 г. № 48

Состав Жюри
Городского конкурса профессионального мастерства
«Московские мастера» по профессии «Повар»

Филин
Александр Николаевич

Председатель Жюри
Президент Национальной Гильдии шеф-поваров

Зебрин
Кирилл Александрович

Шеф-повар ресторана «Трактирь Пожарского»

Каневский Вадим
Александрович

Шеф-повар ресторана «Эксклюзив» ООО «Газпром Торгсервис»

Малютин
Евгений Николаевич

главный шеф-повар «КДП Кетеринг»

Махов
Андрей Владимирович

Шеф-повар ресторана Кафе «Пушкин»

Мухин
Владимир Викторович

Шеф-повар ресторана «Кафе Булошная»

Перевоз
Денис Александрович

Бренд-шеф ресторана «Урюк»