Комитет по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга приглашает к участию в ежегодном конкурсе **«Золотая Кулина»** предприятия общественного питания.

Конкурс проводится в целях совершенствования профессионального мастерства, формирования культуры ресторанного дела, повышения престижа профессий в сфере общественного питания.

**Информация о проведении конкурса «Золотая Кулина»**

С 28 ноября по 30 ноября 2017 года на территории креативного пространства «Ткачи» (г. Санкт-Петербург, наб. Обводного канала, д. 60) лучшие повара, кондитеры и юниоры смогут соревноваться в индивидуальных и командных соревнованиях, проявив свою фантазию и высшее кулинарное мастерство по 12 номинациям ежегодного конкурса «Золотая Кулина» (далее-Конкурс) .

Оценивать работы будут экспертные группы в соответствии с критериями Конкурса, главными из которых являются профессионализм и квалификация претендентов. Претенденты на участие в Конкурсе могут быть выдвинуты предприятиями общественного питания (юридическими лицами независимо от организационно-правовой формы и индивидуальными предпринимателями), осуществляющими деятельность на территории Северо-Западного федерального округа, образовательными учреждениями высшего и (или) среднего профессионального образования, общественными объединениями, а также путём самовыдвижения. Необходимым условием для участия в Конкурсе для всех претендентов, за исключением студентов образовательных учреждений высшего и (или) среднего профессионального образования, является стаж работы не менее 3-х лет по профессиям «Повар» и «Кондитер».

Победители Конкурса, занявшие 1-е, 2-е, 3-е призовые места, награждаются золотой, серебряной, бронзовой медалью соответственно и дипломом Организационного комитета Конкурса.

Победители Конкурса, занявшие 1-е призовое место в номинациях «Лучший повар - юниор» и «Лучший кондитер - юниор» дополнительно награждаются стилизованной статуэткой «Золотая Кулина». Участиев Конкурсе бесплатное. Информация о Конкурсе размещена на сайте: www.crppr.gov.spb.ru.

Приём заявок на участие в Конкурсе осуществляется **до 20 ноября 2017** года по адресу: Санкт-Петербург, Вознесенский пр., д. 16. Контактное лицо: Чернышева Елена Николаевна, тел, (812) 576-08-71, e-mail:Е. Chemy she va@cedipt. spb .ru.

**Номинации ежегодного конкурса «Золотая Кулина - 2017»**

**Индивидуальные соревнования поваров юниоров**

 Номинация «Лучший повар - юниор»

**Индивидуальные соревнования кондитеров юниоров**

 Номинация «Лучший кондитер — юниор»

**Соревнования «Арт-класс команд юниоров» в составе повара, кондитера, официанта**

 Номинация «Лучшее оформление свадебного стола»

**Соревнования «Арт-классы поваров — юниоров»**

 Номинация «Лучшая фуршетная закуска из птицы»

 Номинация «Лучшая художественная нарезка овощей и фруктов (карвинг)»

**Соревнования «Арт-классы кондитеров - юниоров»**

 Номинация «Лучший торт»

 Номинация «Лучший пирог» (с дегустацией)

**Соревнования «Арт-классы поваров»**

 Номинация «Лучшее банкетное рыбное блюдо»

 Номинация «Лучшее банкетное мясное блюдо»

 Номинация «Лучший мини-комплимент от шеф-повара»

**Соревнования «Арт-классы кондитеров»**

 Номинация «Лучшие конфеты из шоколада» (с дегустацией)

 Номинация «Лучший пирог» (с дегустацией)

**Критерии оценки участников ежегодного Конкурса «Золотая Кулина»**

**1. Общие критерии оценки участников Конкурса во всех номинациях:**

1.1. Знание действующего законодательства в сфере общественного питания.

12. Оценка теоретических знаний.

**2. Критерии оценки участников Конкурса в номинациях;**

**«Лучший повар — юниор», «Лучший кондитер — юниор»:**

2.1. Наличие форменной одежды в соответствии с требованиями,

2.2. Соблюдение чистоты рабочего места во время и после завершения процесса приготовления блюд.

2.3. Рациональное использование продуктов.

2.4. Наличие организационных навыков (планирование и ведение процесса приготовления блюд, эффективность, контроль за процессом приготовления блюд).

2.5. Владение кулинарными техниками.

2.6. Время подачи готовых блюд.

2.7. Температура подачи готовых блюд.

2.8. Наличие обязательных компонентов и ингредиентов блюда в соответствии с техникой приготовления.

2.9. Масса блюда.

2.10. Чистота тарелки при подаче блюда.

2.11. Уровень сложности блюда (цвет, сочетание, баланс, композиция).

2.12. Стиль и креатив подачи готового блюда.

2.13. Сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда.

2.14. Консистенция каждого компонента блюда в отдельности.

2.15. Вкус каждого компонента блюда в отдельности.

2.16. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе

приготовления и подачи блюда.

2.17. Соответствие заявленной теме.

**3. Критерии оценки участников Конкурса в номинации «Лучшее**

**оформление свадебного стола»**

3.1. Наличие форменной одежды участников команды в соответствии с требованиями.

3.2. Оформление свадебного стола (оригинальность, новизна, раскрытие темы).

3.3. Презентация блюд, десертов, фруктовой композиции (в т. ч. наличие технологических карт).

3.4. Дизайн, художественный уровень, пропорции закусок, горячих блюд и десертов.

3.5. Оригинальность идеи приготовления и формы блюд, степень сложности приготовления, состава блюд, десертов, фруктовой композиции, соответствие посуды.

З.6. Содержание меню и карты напитков, художественное оформление, соответствие темы и стиля, подбор блюд и напитков.

3.7. Оценка свадебного стола, общее впечатление от экспозиции. Выдержанность стиля, эстетичность (художественный вкус), гармоничность представленных блюд. Декор стола, функциональность сервировки, соответствие посуды, приборов, аксессуаров.

3.8. Соответствие заявленной теме, слаженность работы команды.

**4. Критерии оценки участников Конкурса в номинациях:**

**«Лучшая фуршетная закуска из птицы», «Лучшее банкетное рыбное блюдо», «Лучшее банкетное мясное блюдо», «Лучшая художественная нарезка овощей и фруктов (карвинг)», «Лучший мини-комплимент от шеф-повара.**

4.1. Качество приготовления, аппетитность, эстетичность, стиль, степень сложности блюда.

4.2. Дизайн, художественный уровень презентации блюда.

4.3. Сбалансированность, законченность рисунка, сложность конструкции блюда, отсутствие утяжеления конструкции блюда.

4.4. Гармония цвета, отсутствие излишнего расцвечивания.

4.5. Надлежащий размер блюда, комбинация продуктов.

4.6. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления и подачи блюда.

4.7. Знание современных требований подачи блюда (чистота, выбор посуды).

4.8. Воплощение идей. Оригинальность изделия.

4.9. Разнообразие форм нарезки в композиции,

**5. Критерии оценки участников Конкурса в номинациях:**

**«Лучшие конфеты из шоколада» (с дегустацией), «Лучший торт».**

5.1. Степень сложности изделия.

5.2. Качество исполнения (степень мастерства) изделия: изделия гладкие, с блеском, без трещин. Шоколад без признаков поседения (сахарного, жирового). Обтяжка тортов без пузырьков и неровностей, блеск, прозрачность, гладкие и ровные края (карамель, марципан).

5.3. Оригинальность идеи, сложность приготовления.

5.4. Дизайн, художественный уровень презентации.

5.5. Сбалансированность, гармоничность, визуальная

целостность, законченность рисунка, конструкции. Наличие авторских украшений. Отсутствие излишнего расцвечивания, утяжеления конструкции изделия.

**6. Критерии оценки участников Конкурса в номинации «Лучший пирог» (с дегустацией)**

6.1. Презентация выставочного изделия, аппетитность,

эстетичность, наличие новых идей оформления, рецептуры, оригинальность исполнения.

6.2. Соответствие формы изделия заявленному виду изделия, навыки отделки поверхности и компоновка рисунка.

6.3. Цвет, слоистость, состояние мякиша изделия. Вкус и запах изделия. Гармоничное сочетание вкусовых ощущений.

6.4. Равномерность распределения начинки в изделии.

6.5. Выбор сервировочной посуды.