

ГЛАВА ГОРОДА ВЛАДИМИРА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ОТ 05.05.2010 № 1499

О ПРОВЕДЕНИИ ГОРОДСКОГО КУЛИНАРНОГО САЛОНА «ВЛАДИМИР — ЖЕМЧУЖИНА РОССИИ»

В целях возрождения национальных традиций в кулинарии и сервисе, в сочетании с современными мировыми тенденциями, придания нового импульса развитию творчества молодых кулинаров и специалистов торгового сервиса, повышения их профессионального мастерства, обмена опытом, повышения качества предоставляемых услуг и в связи с празднованием 65-летия Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов и Дня города, посвященного 1020-летию со дня основания Владимира,

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Провести 02 июня 2010 года на базе столовой «Ивушка» МУП «Комбинат питания «Школьный» (г.Владимир, ул.Батурина, д.35) городской Кулинарный Салон «Владимир — жемчужина России».

2. Утвердить:

2.1. Положение о городском Кулинарном Салоне «Владимир — жемчужина России» (приложение 1).

2.2. Состав оргкомитета по подготовке и проведению городского Кулинарного Салона «Владимир — жемчужина России» (приложение 2).

2.3. Состав жюри конкурсных программ «Класс-А», «Класс-С», «Сервис-класс», «Петушиный хвост» (приложение 3).

3. Поручить оргкомитету провести организационную работу по подготовке, проведению городского Кулинарного Салона «Владимир — жемчужина России» и награждению победителей.

4. Рекомендовать МУП «Комбинат питания «Школьный» (Лашманова Н.И.) оказать содействие в проведении городского Кулинарного Салона «Владимир - жемчужина России».

5. Опубликовать данное постановление в средствах массовой информации без приложений (с приложениями разместить на официальном сайте органов местного самоуправления города Владимира).

6. Контроль за исполнением постановления возложить на заместителя главы города Владимирову Г.В.

Глава города

А.П. Рыбаков

Приложение 1
к постановлению главы г.Владимира
от 05.05.2010 № 1499

ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении городского Кулинарного Салона «Владимир-жемчужина
России»

1. Общие положения

1.1. Городской Кулинарный Салон «Владимир-жемчужина России» (далее Кулинарный Салон) проводится в рамках празднования 65-летия Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов и Дня города, посвященного 1020-летию со дня основания Владимира.

1.2. Целью Кулинарного Салона является возрождение национальных традиций в кулинарии и сервисе в сочетании с современными мировыми тенденциями, придание нового импульса развитию творчества молодых кулинаров и специалистов торгового сервиса, повышение их профессионального мастерства, обмен опытом и повышение качества предоставляемых услуг.

1.3. Организатором Кулинарного Салона является управление потребительского рынка, услуг и защиты прав потребителей администрации города Владимира совместно с Владимирской Ассоциацией кулинаров.

1.4. Общее руководство организацией и проведением Кулинарного Салона осуществляет оргкомитет.

1.5. Оценку конкурсных работ и подведение итогов Кулинарного Салона осуществляет жюри.

2. Организация и проведение Кулинарного Салона

2.1. Кулинарный Салон проводится 02 июня 2010 года в помещении столовой «Ивушка» МУП Комбинат питания «Школьный» (г.Владимир, ул.Батурина, д.35).

2.2. Организацию работы по подготовке и проведению Кулинарного Салона осуществляет оргкомитет. Основными функциями оргкомитета являются:

- разработка сценария;
- подготовка культурной программы;
- разработка и оформление необходимой документации;
- регистрация поступивших заявок;
- оказание консультативной помощи участникам Кулинарного Салона.

2.3. Выступление участников Кулинарного Салона осуществляется в индивидуальном зачёте:

- в «Классе А» (повара);
- в «Классе С» (кондитеры);
- в «Сервис-классе» (официанты);
- в конкурсе «Петушиный хвост» (бармены).

2.4. Каждый участник Кулинарного Салона в своём выступлении должен отразить направление возрождения национальных традиций в кулинарии и сервисе.

2.5. Участники Кулинарного Салона представляют:

- повара в «Классе А» - одно блюдо в банкетном исполнении на 4 персоны с дегустационным образцом на 1 персону (для жюри);
- кондитеры в «Классе С» - торт весом не более 2 кг с дегустационным образцом для жюри, пирог открытый весом не менее 1 кг или кулебяки 2-3 шт. весом 0,5 кг;
- официанты в «Сервис-классе» - накрытие и защиту тематического стола (на свободную тему);
- бармены в конкурсе «Петушиный хвост» готовят 2 вида коктейлей - фантазийный (2 порции), классический (2 порции). Коктейль не должен содержать более чем 5 компонентов, включая сиропы, фруктовые соки, капли и щепотки. Каждый участник должен в течение 7 минут закончить приготовление своих напитков.

2.6. Готовые блюда и изделия представляются в выставочный зал в день проведения Кулинарного Салона к установленному времени и должны быть съедобными и подготовленными к длительной экспозиции.

3. Условия участия в Кулинарном Салоне

3.1. В Кулинарном Салоне могут принять участие повара, кондитеры, официанты, бармены предприятий общественного питания всех форм собственности, студенты и учащиеся профессиональных учебных заведений.

3.2. Для участия в Кулинарном Салоне участникам необходимо:

- в срок до 15.05.2010 направить заявку в адрес управления потребительского рынка, услуг и защиты прав потребителей администрации города Владимира (г.Владимир, ул.Кирова, д.7, контактный телефон 32-71-04, факс: 32-23-86; e-mail: torg@vladimir-city.ru);

- согласовать с организатором в день подачи заявки все требования по оформлению стола (наличие электрических розеток, декорации и т.д.);

3.3. Участники Кулинарного Салона должны иметь:

- личный профессиональный инвентарь и барные принадлежности;
- посуду для подачи конкурсных блюд, изделий и коктейлей;
- столы, скатерти и необходимые аксессуары;
- продукты для блюд, изделий и компоненты для коктейлей;
- к каждому блюду или изделию информационную карточку с указанием названия блюда (изделия) и основных ингредиентов, наименования предприятия, Ф.И.О. участника, место работы (учебы) участника;

- вывеску представляемого предприятия с указанием названия тематического стола;

- для музыкального сопровождения - CD с чёткой пометкой имени участника и используемого музыкального трека;

- профессиональную форменную одежду и нагрудный знак с указанием имени, должности и места работы (учебы).

4. Критерии оценки конкурсных программ Кулинарного Салона

4.1. Оценка мастерства поваров в «Классе-А» определяется жюри по сумме набранных баллов по следующим критериям:

- общее впечатление от блюда - до 10 баллов;
- национальный колорит - до 10 баллов;
- художественное оформление блюда, аппетитность, сочетаемость ингредиентов - до 10 баллов;
- применение приемов кулинарной обработки продуктов, характерных для исконно русской кухни с использованием местного сырья - до 15 баллов;
- презентация блюда - до 5 баллов.

4.2. Оценка мастерства кондитеров в «Классе-С» определяется жюри по сумме набранных баллов по следующим критериям:

- общее впечатление от изделия - до 10 баллов;
- оригинальность и новизна идеи - до 10 баллов;
- гармоничность цвета, стиля, дизайна - до 10 баллов;
- применение приемов кулинарной обработки продуктов, характерных для исконно русской кухни с использованием местного сырья - до 15 баллов;
- презентация изделия - до 5 баллов.

4.3. Оценка мастерства официантов в «Сервис-классе» определяется жюри по сумме набранных баллов по следующим критериям:

- общее впечатление от стола, его эстетичность - до 10 баллов;
- оригинальность идеи, сложность, качество исполнения сервировки стола - до 10 баллов;
- отражение представленной тематики в оформлении стола, его функциональность - до 10 баллов;
- оформление меню, подбор алкогольной продукции в соответствии с представленными блюдами и изделиями - до 5 баллов;
- внешний вид официанта - до 5 баллов;
- презентация стола - до 10 баллов.

4.4. Оценка мастерства барменов в конкурсе «Петушиный хвост» определяется жюри по сумме набранных баллов по следующим критериям:

- организация рабочего места (правильное использование инвентаря, подготовка посуды, санитарное состояние рабочего места и т.д.) - до 10 баллов;
- оригинальность рецептуры и вкусовые достоинства коктейлей - до 15 баллов;
- техника приготовления коктейлей - до 10 баллов;
- соблюдение установленного времени приготовления коктейлей - до 5 баллов;

- артистизм и внешний вид бармена - до 5 баллов;
- презентация коктейлей - до 5 баллов.

4.5. Максимальная оценка каждой конкурсной программы - 50 баллов.

5. Порядок работы жюри

5.1. Жюри оценивает работу Кулинарного Салона по конкурсным программам, установленным настоящим Положением.

5.2. При возникновении разногласий между членами жюри и равного количества баллов, окончательное решение по итогам оценки принимает председатель жюри.

5.3. Решение жюри оформляется протоколом (по каждой конкурсной программе), который утверждается председателем жюри. Решения жюри пересмотру не подлежат.

5.4. Жюри осуществляет подведение итогов конкурса.

6. Награждение участников Кулинарного Салона

6.1. Победителем Кулинарного Салона - является участник, набравший наибольшее количество баллов в каждой конкурсной программе («Класс-А», «Класс-С», «Сервис-класс», конкурс «Петушиный хвост»).

6.2. Участникам, занявшим 1, 2, 3 места в каждой конкурсной программе, вручаются золотая, серебряная и бронзовая медали и памятные призы.

6.3. Жюри вправе дополнительно поощрить участников Кулинарного Салона в рамках следующих номинаций:

- любую категорию участников - «За сохранение национальных традиций»;
- любую категорию участников - «За художественный вкус и технику исполнения»;
- любую категорию участников - «За стремление к мастерству».

Победителям в номинациях вручаются Дипломы и памятные призы.

6.4. Жюри оставляет за собой право определять дополнительные номинации для участников Кулинарного Салона.

6.5. Оставшимся участникам Кулинарного Салона вручается Свидетельство об участии.

6.6. Работы, представленные на Кулинарном Салоне, используются в благотворительных целях.

Приложение 2
к постановлению главы г.Владимира
от 05.05.2010 № 1499

СОСТАВ
оргкомитета по подготовке и проведению городского Кулинарного
Салона «Владимир-жемчужина России»

- Владиминова Галина Викторовна - заместитель главы города, председатель оргкомитета;
- Соколова Ольга Николаевна - начальник управления потребительского рынка, услуг и защиты прав потребителей, заместитель председателя оргкомитета.

Члены оргкомитета:

- Гусенков Андрей Сергеевич - директор ООО Рекламно-производственная фирма «Солнечный ветер» (по согласованию);
- Жукова Анна Викторовна - генеральный директор Парк-Отеля «Вознесенская Слобода» (по согласованию);
- Камынина Светлана Юрьевна - начальник управления по связям с общественностью и СМИ администрации города;
- Лашманова Надежда Ивановна - директор МУП «Комбинат питания «Школьный»;
- Литвиненко Константин Игоревич - директор ООО «Январь» (по согласованию);
- Мартынова Татьяна Петровна - директор ООО «Эрмитаж» (по согласованию);
- Николаев Михаил Михайлович - директор ООО «ПрофСервис», председатель Владимирского отделения барменской ассоциации России (по согласованию);
- Павлова Нина Анатольевна - директор ООО Предприятие «Артель», президент Владимирской Ассоциации кулинаров (по согласованию);
- Шувалова Ольга Васильевна - заместитель начальника, начальник отдела развития и организации сети торговли и общественного питания управления потребительского рынка, услуг и защиты прав потребителей администрации города;

Яковлева Вера Степановна

- вице-президент Владимирской Ассоциации
кулинаров (по согласованию).

Приложение 3
к постановлению главы г.Владимира
от 05.05.2010 № 1499

СОСТАВ ЖЮРИ
конкурсных программ городского Кулинарного Салона «Владимир-жемчужина России»

Владиминова Галина Викторовна - заместитель главы города, председатель жюри;

Яковлева Вера Степановна - вице-президент Владимирской Ассоциации кулинаров, кавалер «Знака Достоинства», заместитель председателя жюри.

Члены шеф-жюри в «Классе А» (повара)

Андреев Денис Петрович - шеф-повар кафе «Z-клуб», кавалер «Знака Достоинства», призер городских, региональных и международных чемпионатов и фестивалей (по согласованию);

Кислякова Светлана Ивановна - заведующий производством ресторана «Эрмитаж», мастер-повар, призер городских, региональных и международных чемпионатов и фестивалей (по согласованию);

Семенова Антонина Григорьевна - заместитель директора по производственной работе профессионального лицея № 39 (по согласованию).

Члены кондитер-жюри в «Классе С» (кондитеры)

Бычкова Надежда Борисовна - предприниматель, мастер-кондитер, кавалер «Знака Достоинства», призер городских, региональных и международных чемпионатов и фестивалей (по согласованию);

Горшкова Ольга Ивановна - заместитель директора по учебно-производственной работе профессионального лицея № 39 (по согласованию);

Калашникова Татьяна Николаевна - начальник кондитерского цеха кафе «Новинка», мастер-кондитер, призер городских, региональных и международных чемпионатов и фестивалей (по согласованию).

Члены сервис жюри в «Сервис классе» (официанты)

- Жукова Анна Викторовна - генеральный директор Парк-Отеля «Вознесенская Слобода» (по согласованию);
- Ирина Ольга Ивановна - председатель цикловой методической комиссии, преподаватель технологических дисциплин Владимирского торгово-экономического колледжа (по согласованию);
- Мартынова Татьяна Петровна - директор ООО «Эрмитаж» (по согласованию);

Члены жюри конкурсной программы «Петушиный хвост» (бармены)

- Николаев Михаил Михайлович - председатель Владимирского отделения барменской ассоциации России (по согласованию);
- Павлова Нина Анатольевна - директор ООО Предприятие «Артель», президент Владимирской Ассоциации кулинаров (по согласованию);
- Синицина Елена Владимировна - преподаватель технологических дисциплин Владимирского торгово-экономического колледжа (по согласованию).