Положение

о проведении городского конкурса кулинарного искусства

«Фруктовое ассорти»

в рамках VI фестиваля садов и цветов «Заречный в цвету»

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения городского конкурса кулинарного искусства «Фруктовое ассорти» (далее – Конкурс), систему оценки результатов и определения его победителей.

1.2. Городской Конкурс кулинарного искусства «Фруктовое ассорти» проводится в рамках Фестиваля садов и цветов «Заречный в цвету».

1.3. Организатором Конкурса является МУК «Информационно-библиотечное объединение» при поддержке Департамента культуры и молодежной политики г. Заречного.

1.4. Основными целями Конкурса являются выявление и поддержка активных и талантливых горожан, развитие их творческого потенциала, пропаганда традиционных праздников и семейных ценностей, сохранение традиций гостеприимства, создание комфортной городской среды.

II. Участники Конкурса

2.1. Участниками Конкурса могут быть все жители города, как индивидуально, так и в группе. Дети до 12 лет допускаются к участию в составе группы (семьи). В группе допускается не более пяти человек. Конкурсанты выполняют задание самостоятельно.

III. Порядок проведения Конкурса

3.1. Участники предоставляют на Конкурс самостоятельное произведение кулинарного искусства, представляющее собой оригинально оформленное блюдо. Работы, сделанные на основе готовых кулинарных изделий (приобретенных в торговых сетях) в конкурсе не участвуют.

3.2. Обязательным условием при приготовлении блюда является использование фруктов или продуктов из них (джем, сок, варенье и т.д.). Допускается использование любых кулинарных украшений. Формы и приемы кулинарного оформления – любые.

3.3. Работы, представленные на Конкурс, должны иметь:

- этикетку, в которой указывается название произведения кулинарного искусства;

- Ф.И.О. участника, или название коллектива участников;

- 2-5-минутную презентацию произведения кулинарного искусства.

3.4. Работы оцениваются по следующим номинациям:

- заготовки на зиму (консервирование);

- кондитерские изделия;

- «Блюдо-открытие» (необычность блюда);

- эстетика выполнения;

- креативность при презентации конкурсной работы членам жюри.

3.6. Состав жюри Конкурса формируется оргкомитетом, в него входят ведущие кулинары и повара г. Заречного, а также представители сферы искусства и активисты городского сообщества. Жюри осуществляет оценку конкурсных работ в соответствии с номинациями, представленными в пункте 3.5. настоящего Положения определяет победителей и призеров Конкурса, соблюдает конфиденциальность о результатах оценки конкурсных работ до их официального объявления. Результаты оценки конкурсных работ и решение жюри заносятся в протокол, который подписывается всеми членами жюри.

IV. Требования к работам

4.1. Каждый участник (команда) представляет одну конкурсную работу.

4.2. Участники конкурса на защиту работы представляют жюри следующую информацию: название блюда, его ингредиенты, используемые кулинарные приемы оформления.

V. Критерии оценки конкурсных работ

Член конкурсной комиссии

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Параметры оценки | Количество баллов (максим. 5) |
| участник |  |  |
| номинация |  |  |
|  | Представление работы, визитная карточка участника. |  |
|  | Грамотность оформления этикетки для выставочных экспонатов |  |
|  | Соответствие выполненной работы, воплощение идеи. |  |
|  | Композиция. Эстетичность. Цветовые пропорции. |  |
|  | Сложность работы |  |
| итого |  |  |

VI. Награждение победителей Конкурса

6.1. Основанием для награждения победителей по номинациям Конкурса служит решение конкурсной комиссии Конкурса, оформленное итоговым протоколом.

6.2. По итогам Конкурса победители награждаются дипломами, призами (за счет внебюджетных источников).