

# **ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ КУЛИНАРНОГО КОНКУРСА "ТУРИСТИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ЕДЫ "ГОТОВИМ ВМЕСТЕ", ПРОВОДИМОГО В РАМКАХ V РЕСПУБЛИКАНСКОГО ТУРИСТИЧЕСКОГО СЛЕТА ПРОФСОЮЗОВ НА ПРИЗЫ ФЕДЕРАЦИИ ПРОФСОЮЗОВ БЕЛАРУСИ**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение определяет порядок проведения кулинарного конкурса "Туристический фестиваль еды "Готовим вместе", проводимого в рамках V Республиканского туристического слета профсоюзов на призы Федерации профсоюзов Беларуси.

1.2. Цели конкурса – реализация мер по дальнейшему массовому развитию и популяризации туризма, привлечение граждан к занятию туризмом, приобщение граждан к здоровому образу жизни, организация активного отдыха трудящихся и членов их семей, привлечение их к участию в спортивно-массовых мероприятиях, повышение интереса к национальной белорусской культуре, традициям.

1.3. При организации, подготовке и проведении кулинарного конкурса организаторы руководствуются законодательством Республики Беларусь, Постановлением Президиума Совета Федерации профсоюзов Беларуси № 305 от 28.07.2017г. Об утверждении Положения о проведении V Республиканского туристического слета профсоюзов на призы Федерации профсоюзов Беларуси и настоящим положением.

1.4. Кулинарный конкурс проводится при финансовой поддержке Федерации профсоюзов Беларуси и Унитарного предприятия "Беларустурист".

1.5. Руководство кулинарного конкурса осуществляет Организационный комитет кулинарного комплекса.

1.6. Организационный комитет конкурса (состав оргкомитета конкурса – в приложении № 1):

- утверждает состав жюри кулинарного конкурса;
- разрабатывает и утверждает протокол подведения итогов конкурса и осуществляет подсчет итогов по оценочным листам от каждого члена жюри, а также готовит итоговый протокол с итогами кулинарного конкурса;
- утверждает итоги кулинарного комплекса;
- готовит оценочные листы для жюри;
- разрабатывает критерии оценки для кулинарного конкурса;

1.7. Задачей проведения конкурса является определение победителей и призеров в отдельных видах туристического слета и в общекомандном зачете.

1.8. Участниками кулинарного конкурса являются сборные команды республиканских (центральных) комитетов (советов) профсоюзов.

1.9. Состав команды – 5 человек (независимо от пола).

1.10. Организаторами конкурса является от имени Федерация профсоюзов Беларуси главное управление по культуре и общественной работе аппарата Совета ФПБ и Унитарное предприятие "Беларустурист".

1.11. Направляющая организация назначает лиц, участвующих в кулинарном конкурсе и несет ответственность за обеспечение явки членов команды для участия в конкурсе. Направляющая организация несет ответственность также за соблюдение членами команды техники безопасности при приготовлении блюд и мер безопасного поведения во время проведения туристического слета.

1.12. Организацию и судейство кулинарного конкурса обеспечивает Унитарное предприятие "Беларустурист" и отраслевые комитеты профсоюзов совместно с главным управлением по культуре и общественной работе аппарата Совета Федерации профсоюзов Беларуси.

## **2. Дата и время проведения кулинарного конкурса**

09 сентября 2017г. с 10.00 до 18.00 по адресу: Столбовский район, Туристско-оздоровительный комплекс "Высокий берег".

1 этап конкурса проводится с 10.00 до 13.00.

1 этап конкурса проводится с 14.00 до 17.00.

## **3. Призовые места кулинарного конкурса**

Учредителями специальных призов для победителей кулинарного конкурса является Унитарное предприятие "Беларустурист".

Основная задача конкурсантов состоит в том, чтобы добиться максимального гармоничного сочетания идеи композиции приготовленного блюда и презентации блюда.

## **4. Порядок проведения кулинарного конкурса**

Участники кулинарного конкурса выступают на специально оборудованных площадках на глазах у зрителей под порядковым номером согласно проведенной заранее жеребьевке. Команда вправе занять любую из специально оборудованных площадок независимо от результатов жеребьевки.

Команда участников кулинарного конкурса состоит из 5 человек. Продолжительность конкурса 3 часа (2 часа на приготовления блюд, и 1 час для защиты всех команд).

Презентация конкурсных работ будет происходить в том же месте, где происходило приготовление конкурсных блюд.

Место защиты конкурсных блюд можно дополнительно оформлять драпировкой и аксессуарами – декорация стола не является составной частью зачетной экспозиции, но производит общее впечатление.

Наличие музыкального или какого-либо другого творческого сопровождения представления блюда приветствуется.

Регламент выступления для защиты приготовленных блюд – до 5 минут на каждую команду.

Для приготовления командам будут предоставлены одинаковые наборы продуктов, из которого они должны будут приготовить не менее двух блюд. Кроме этого организационным комитетом конкурса будет определен один основной продукт, приготовление блюда из которого является обязательным. Какой именно основной продукт выберет организационный комитет конкурса участники узнают непосредственно перед началом конкурса.

Конкурсные блюда должны быть предоставлены для дегустации жюри конкурса. Одноразовая посуда для дегустации приготовленных блюд членами жюри конкурса должны предоставить команды участницы. Конкурсные блюда необходимо оригинально презентовать и придумать оригинальную защиту приготовленным блюдам.

Главное условие конкурса - приготовление блюда на костре. Костер обустривают и разжигают участники конкурса. Для участия в конкурсе необходимо заранее приготовить кухонный инвентарь и посуду.

Жюри конкурса учитывает микроклимат в команде участнице кулинарного конкурса и взаимоотношения с другими командами участницами.

Командам участницам запрещено привлекать дополнительных участников к приготовлению конкурсных блюд.

Использование продуктов, не входящих в продуктовый набор наказывается штрафом, а также не использование продуктов, входящих в продуктовый набор также наказывается штрафом. Штраф за использование продуктов, не входящих в продуктовый набор – 2 балла, штраф за неиспользование продуктов, входящих в продуктовый набор – 2 балла.

Штрафные баллы начисляются командам, которые не соблюдают санитарные нормы и правила при приготовлении конкурсных блюд.

Критерии оценки конкурсных блюд:

- **соблюдение санитарно-гигиенических требований** (процесс приготовления конкурсных блюд должен происходить при соблюдении санитарно-гигиенических требований: убранные волосы, наличие специальной одежды или хотя бы фартука, работа в перчатках, отдельные разделочные доски для различных видов продуктов). Содержание рабочего места в чистоте, Уборка рабочего места после окончания конкурса. Максимальная оценка 5 баллов. Премияльные баллы не насчитываются).

- **выполнение условий конкурса** - все блюда в обязательном порядке должны быть приготовлены на костре. Костер обустривают, разжигают и поддерживают только непосредственные участники кулинарного конкурса. Участники команды используют собственную посуду и поварской инвентарь. Выставочное место может декорироваться драпировкой и дополнительными аксессуарами (декорация подачи конкурсного блюда не является составной частью зачетной экспозиции, но помогают создать общее впечатление. Каждой команде будет предоставлен одинаковый набор продуктов, из которых они должны приготовить не менее двух блюд. Больше количество блюд приветствуется. Организационным комитетом конкурса будет определен основной продукт - приготовление различных блюд из которого является обязательным. Максимальная оценка - 5 баллов. Конкурсное блюдо демонстрируется и предоставляется для дегустации конкурсному жюри на одноразовой посуде на месте приготовления блюда.

- **время приготовления конкурсных блюд** - продолжительность конкурса - 3 часа. (2 часа на приготовление блюд, до 5 минут на презентацию блюда).

- **органолептические показатели** (вкусовые качества конкурсного блюда (совместимость и сочетание продуктов, соответствие вкуса внешнему виду). Максимальная оценка - 5 баллов.

- **презентация конкурсных блюд** (эстетичность подачи и художественное исполнение конкурсных блюд, выбор сервировочной посуды, уровень сложности блюда, приготовление дополнительного количества блюд из продуктового набора). Все блюда в обязательном порядке должны быть приготовлены на костре. Костер обустривают, разжигают и поддерживают только непосредственные участники кулинарного конкурса. Участники команды используют собственную посуду и поварской инвентарь. Выставочное место может декорироваться драпировкой и дополнительными аксессуарами (декорация подачи конкурсного блюда не является составной частью зачетной экспозиции, но помогает создать общее впечатление. Максимальная оценка 5 баллов. Премияльные баллы не насчитываются.

- защита конкурсных блюд (оригинальность и творческий подход при защите конкурсных работ, оригинальность авторской идеи. Соответствие тематики защиты приготовленным конкурсным блюдам. Максимальное количество баллов - 5 баллов).  
Штрафные баллы начисляются за: - за использование продуктов, не входящих в продуктовый набор (размер штрафа 2 балла); - за неиспользование продуктов, входящих в продуктовый набор (размер штрафа 2 балла); - за несоблюдение санитарно-гигиенических требований (размер штрафа 2 балла);

### **5. Подведение итогов и награждение**

Судейство кулинарного конкурса осуществляется жюри, состав которого определяет оргкомитет конкурса (приложение № 1). В состав жюри входят представители отраслевых профсоюзов (по одному от каждого отраслевого профсоюза) и независимый эксперт. Независимый эксперт имеет право двойного голоса при условии равного количества баллов у команд участниц.

Победители кулинарного конкурса определяются по количеству набранных баллов по всем оценочным критериям.

Результаты конкурса заносятся в оценочный лист, именной для каждого члена жюри, а затем заносятся в протокол подведения итогов и итоговый протокол, который передается оргкомитету туристического слета для определения победителя туристического слета в общекомандном зачете.

Победителям трех призовых мест, вручаются специальные призы, учрежденные Унитарным предприятием "Беларустурист" и вручается диплом от Унитарного предприятия "Беларустурист", в соответствии с протоколом заседания жюри.

Информация об итогах конкурса будет опубликована на сайте спортивного кулба Федерации профсоюзов Беларуси.

Итоги конкурса также заносятся в протокол заседания жюри кулинарного конкурса и являются приложением к приказу Унитарного предприятия "Беларустурист" о проведении кулинарного конкурса.

**СОСТАВ ОРГАНИЗАЦИОННОГО КОМИТЕТА КОНКУРСА "ТУРИСТИЧЕСКИЙ  
ФЕСТИВАЛЬ ЕДЫ "ГОТОВИМ ВМЕСТЕ", ПРОВОДИМОГО В РАМКАХ V  
РЕСПУБЛИКАНСКОГО ТУРИСТИЧЕСКОГО СЛЕТА ПРОФСОЮЗОВ НА ПРИЗЫ  
ФЕДЕРАЦИИ ПРОФСОЮЗОВ БЕЛАРУСИ**

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Сеньковская Людмила Владимировна | Генеральный директор Унитарного предприятия "Беларустурист"  |
| Мякиш Оксана Владимировна        | Начальник управления туристско-гостиничных и оздоровительных комплексов  |
| Щепалкина Наталья Павловна       | Начальник управления туристско-экскурсионной работы и туристических услуг  |
| Каминский Андрей Николаевич      | Генеральный директор Сервисного дочернего унитарного предприятия "Гостиничный комплекс "Орбита"                              |
| Раткевич Владимир Иосифович      | Начальник службы общественного питания Сервисного дочернего унитарного предприятия "Гостиничный комплекс "Орбита"            |
| Ловшова Ольга Ивановна           | Заместитель начальника службы приема и размещения Сервисного дочернего унитарного предприятия "Гостиничный комплекс "Орбита" |

**СОСТАВ ЖЮРИ КОНКУРСА "ТУРИСТИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ЕДЫ "ГОТОВИМ ВМЕСТЕ", ПРОВОДИМОГО В РАМКАХ 1V РЕСПУБЛИКАНСКОГО ТУРИСТИЧЕСКОГО СЛЕТА ПРОФСОЮЗОВ НА ПРИЗЫ ФЕДЕРАЦИИ ПРОФСОЮЗОВ БЕЛАРУСИ**

| <b>Председатель жюри</b>   |           |  |
|--|-----------|--|
| Копылов Александр Александрович  | Александр | Член Российской Национальной Гильдии Шеф-поваров. Рекордсмен книги рекордов Гинесса (Россия) по скорости шинковки овощей с закрытыми глазами, соведущей программы «Мир в твоей тарелке» на телеканале «Домашний» (Российская Федерация), член белорусской Ассоциации кулинаров, серебряный призер Национального проекта под патронажем Управления делами Президента Республики Беларусь «Шеф-повар Беларуси», первый шеф-повар в Беларуси, который организовал и воплотил проект «Вечера молекулярной кулинарии в узком кругу», трехкратный серебряный призер Республиканского кулинарного фестиваля «Золотой Китель». |
| <b>Члены жюри (1 этап кулинарного конкурса)</b>                        |           |  |
| Белорусский профсоюз работников связи                                  | профсоюз  | <b>Антульская</b> Елена Васильевна – председатель первичной профсоюзной организации РУП «Белтелеком» с правами объединенной  |
| Белорусский профсоюза работников здравоохранения                       | профсоюза | <b>Швед</b> Владимир Васильевич – председатель Могилевского областного комитета Белорусского профсоюза работников здравоохранения  |
| Белорусский профсоюз работников образования и науки                    | профсоюз  | <b>Ильина</b> Валентина Алексеевна - заместитель председателя центрального комитета профсоюза работников образования и науки   |
| Белорусский профсоюз работников государственных и других учреждений    | профсоюз  | <b>Гущенко</b> Наталья Николаевна – инструктор по физической подготовке Воинской части № 3310  |
| Белорусский профсоюз работников культуры, информации, спорта и туризма | профсоюз  | Филимонова Татьяна Васильевна – председатель белорусского профсоюза работников культуры, информации, спорта и туризма  |
| Белорусский профсоюз работников потребительской кооперации             | профсоюз  | <b>Комса</b> Владимир Александрович – председатель Белорусского профсоюза работников потребительской кооперации  |
| Белорусский профсоюз работников транспорта и коммуникаций              | профсоюз  | <b>Акушевич</b> Сергей Эдуардович – заместитель председателя Белорусского профсоюза работников транспорта и коммуникаций   |
| Белорусский профсоюз работников торговли                               | профсоюз  | <b>Бровко</b> Инна Васильевна – главный бухгалтер Белорусского профсоюза работников торговли   |
| Белорусский профсоюз работников легкой промышленности                  | профсоюз  | <b>Костян</b> Михаил Михайлович – председатель белорусского профсоюза работников легкой промышленности   |

| <b>Члены жюри (1 этап кулинарного конкурса)</b>  |  |
|--|--|
| Белорусский профсоюз работников местной промышленности и коммунально-бытовых предприятий             | <b>Гордон</b> Лариса Леонидовна – главный специалист Республиканского комитета белорусского профсоюза работников местной промышленности и коммунально-бытовых предприятий                    |
| Белорусский профсоюз работников промышленности "Белпрофмаш"  | <b>Ковалевский</b> Николай Николаевич - главный технический инспектор Республиканского комитета Белорусского профсоюза работников отраслей промышленности «БЕЛПРОФМАШ»                       |
| Белорусский профсоюз работников энергетической, газовой и топливной промышленности "Белэнерготопгаз" | <b>Василькевич</b> Андрей Семенович – заведующий отделом по культуре и спорту Белорусского профсоюза работников энергетической, газовой и топливной промышленности                           |
| Белорусский профсоюз банковских и финансовых работников  | <b>Лихтарович</b> Александр Львович – председатель белорусского профсоюза банковских и финансовых работников   |
| Белорусский профсоюз работников химической, горной и нефтяной отраслей промышленности                | <b>Кулягина</b> Светлана Васильевна – главный специалист по информационной работе, культуре и спорту белорусского профсоюза работников химической, горной и нефтяной отраслей промышленности |
| Белорусский профсоюз работников строительства и промышленности строительных материалов               | <b>Бунас</b> Николай Степанович – председатель Белорусского профсоюза работников строительства и промышленности строительных материалов  |
| Белорусский профсоюз работников агропромышленного комплекса  | <b>Гришутина</b> Софья Васильевна – главный правовой инспектор труда Республиканского комитета белорусского профсоюза работников агропромышленного комплекса                                 |
| Белорусский профсоюз работников леса и природопользования  | <b>Гоева</b> Чеслава Станиславовна – председатель Белорусского профсоюза работников леса и природопользования  |