

УТВЕРЖДАЮ

И.о. первого заместителя главы

ГО «город Якутск»

М.М. Трофимов

«23» 10 2019 года

Положение
о проведении городского гастрономического Фестиваля «Вкус Якутии»
среди предприятий общественного питания в г. Якутске
с 28 по 30 ноября 2019 года

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет цели и задачи городского Гастрономического фестиваля «Вкус Якутии» по национальной кухне (далее Фестиваль), проводимого в рамках Фестиваля «Зима начинается с Якутии», условия участия и общие требования к участникам и конкурсным работам, условия подачи и формы заявок, задания для участников, состав жюри, критерии оценки участников, процедуру награждения победителей.

1.2. Организатором Фестиваля являются Окружная администрация города Якутска и «Ассоциация гостеприимства Республики Саха (Якутия)».

1.3. Цель фестиваля:

- пропаганда здорового питания;
- популяризация местной продукции и сырья;
- популяризация национальных кухонь народов Крайнего Севера и Арктики;
- повышение уровня обслуживания;
- повышение профессионального мастерства поваров;
- обмен опытом работников общественного питания;
- профессиональная и творческая реализация участников.

1.4. Задача фестиваля:

- популяризация и рекламная поддержка предприятий - участников.
- повышение уровня информированности населения о национальных кухнях народов проживающих в Якутии.

1.5. Дата проведения Фестиваля: с 28 по 30 ноября 2019 года.

1.6. Участниками Фестиваля могут быть предприятия общественного питания (рестораны, кафе), любой формы собственности подавшие заявку в срок до 13 ноября 2019 года в отдел потребительского рынка Окружной администрации города Якутска по адресу: г.Якутск, пр.Ленина, 15, каб. 207, тел. 40-80-95. E-mail: potrebotdel@yakadm.ru .

2. Порядок проведения Фестиваля

2.1. Проведение Фестиваля проходит на площадках предприятий общественного питания, подавших заявку.

2.2. Участникам рекомендуется в течение конкурсной недели с 28 по 30 ноября 2019 года представить в меню заведений «Специальное предложение»

- индивидуальный дегустационный гастрономический сет (из расчета на одну персону), по фиксированной цене, в котором будут включены конкурсные национальные блюда, приготовленные из местного сырья и продуктов, следующих групп:

- 1) Холодная закуска – до 150гр. (может включать 3 вида по 50гр)., соус – 30-50 гр.
- 2) Салат – до 180гр. (может включать 2 вида салата по 90гр.)
- 3) Горячая закуска – до 100гр.
- 4) Горячее блюдо – до 200гр., гарнир 120гр., соус – 30-50гр.
- 5) Холодные напитки из дикорастущих трав и лесных ягод – до 200гр.
- 6) Горячие напитки из дикорастущих трав и лесных ягод – до 200гр.
- 7) Выпечка – от 30-50гр.
- 8) Десерт (из лесных ягод, молочной или кисломолочной продукции) – до 100гр.

Каждая подача блюда презентуется представителем предприятия (шеф-повар, администратор, руководитель и т.п).

Количество индивидуальных дегустационных гастрономических сетов рассчитывается исходя из посадочных мест в ресторане/кафе, либо путем расчета количества членов жюри, почетных гостей и предполагаемых гостей и жителей города Якутска.

3.3. Согласно Графика посещения Фестиваля, предприятия-участники готовят для членов жюри и гостей фестиваля презентацию экспозиции блюд национальной кухни народов Крайнего Севера и Арктики и презентацию своего предприятия, с возможностью использования культурной программы.

3.4. Также, согласно Графика посещения Фестиваля, Участники накрывают отдельный стол с конкурсными блюдами для членов жюри.

3.5. Вход, в день проведения конкурсной программы Фестиваля на площадке предприятия – участника, для гостей **платный**. Стоимость дегустационного гастрономического сета определяется Участником Фестиваля.

3. Требования к участникам гастрономического фестиваля

3.1. Участники фестиваля демонстрируют творческие способности поваров и кондитеров, отражающие традиции национальной кухни. Все элементы блюд должны быть съедобными и соответствующими требованиям СанПиНа. Блюда необходимо сопроводить информацией о предприятии изготовителе, темы стола, наименовании блюда, ингредиентов. При этом необходимо соблюдать соответствие и творческое отражение тематики фестиваля в меню предприятия и в подготовленной презентации.

Каждый участник фестиваля должен иметь санитарную книжку; повара, кондитеры - полный комплект одежды (куртка, колпак, брюки, фартук); бармены, официанты – фирменную одежду своего предприятия.

3.2 Критерии оценки:

- оформление и оригинальная подача дегустационных индивидуальных блюд;
- сохранение национальных вкусовых качеств и технологии приготовления блюд;
- использование забытых рецептов блюд, национальных кухонь народов Крайнего Севера и Арктики;
- использование новых технологий приготовления блюд из местного сырья;
- использование местных, не аллергенных, экологически чистых продуктов для блюд здорового питания.

3.3 Участники фестиваля обеспечивают себя:

- специальными предложениями в меню;
- информационными карточками с наименованиями блюд и перечислением ингредиентов;
- логотипом участника – предприятия;
- формой, бейджами.

4. Процедура оценки и награждение победителей гастрономического фестиваля «Вкус Якутии»

4.1. Конкурсанты оцениваются по двум категориям:

- 1) Этнический ресторан, кафе
- 2) Классический ресторан, кафе

4.2. По результатам выполнения заданий фестиваля жюри оценивает по 5-ти бальной системе, подводит итоги и определяет победителей.

4.3. Жюри определяет дипломантов согласно категориям по следующим номинациям:

- Номинации в категории «Этнический ресторан, кафе»:
 - **3** *лучший представленный дегустационный сет;*
 - **3** *оригинальную рецептуру блюд в дегустационном сете;*
 - **3** *сохранение национальных традиций в приготовлении блюд;*

- Номинации в категории «Классический ресторан, кафе»:
 - **3** *лучший представленный дегустационный сет;*
 - **3** *оригинальную рецептуру блюда в дегустационном сете;*
 - **3** *оригинальность современной подачи блюд в дегустационном сете;*

4.4. Победителям фестиваля вручаются дипломы и ценные призы, Участникам фестиваля вручаются сертификаты.

4.5. Специальные призы от Ассоциации гостеприимства Республики Саха (Якутия) на обучение 1 сотрудника по профессии:

- Повар
- Официант
- Менеджер

4.6. Окружная администрация города Якутска учреждает специальный приз – кубок Главы ГО «город Якутск» и награждает по своему усмотрению одно предприятие.

4.7. Награждение победителей фестиваля проводится в 12 часов 1 декабря 2019 года в Центре спортивной подготовки «Триумф» по адресу: г. Якутск, ул. Ойуунского, 26.

5. Функции организационной комиссии

В целях подготовки и проведения фестиваля оргкомитет:

5.1. Проводит консультативно-разъяснительную работу по вопросам участия в фестивале.

5.2. Разрабатывает условия, регламент выполнения заданий, критерии оценки, другую необходимую документацию и доводит их до участников фестиваля.

5.3. Утверждает состав жюри, который определяет победителей по номинациям.

5.4. Организует проведение культурной программы, а также церемонию открытия, закрытия фестиваля и награждение номинантов.

5.5. Обеспечивает оформление итогов жюри. Итоги оценки жюри оформляются протоколом, который подписывается председателем и его членами. Решение жюри пересмотру не подлежит.

5.6. Организует размещение информации в средствах массовой информации.

Председателю Оргкомитета

ЗАЯВКА

_____ (Полное юридическое название организации. ИНН. КПП, рабочий телефон, сотовый телефон)

в лице _____,

_____ (должность, фамилия, имя, отчество полностью)

Прошу включить в состав участников гастрономического Фестиваля «Вкус Якутии-2019».

Подтверждаем свое участие в категории:

- «Этнический ресторан/кафе»
 - «Классический ресторан/кафе»
- (нужное подчеркнуть)

Директор _____ / _____ /

(подпись)

расшифровка подписи

МП _____