

ПОЛОЖЕНИЕ
открытого конкурса проектов обучающихся учреждений среднего
профессионального и высшего образования
«КРЕАТИВНЫЕ КОНЦЕПЦИИ
РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет цели, задачи, условия и порядок участия, содержание, требования к содержательной части проекта и правила оформления, методику оценки проектов и порядок определения победителей открытого конкурса научно-исследовательских проектов обучающихся учреждений среднего профессионального и высшего образования «Креативные концепции развития предприятий питания в Ленинградской области» (далее – Конкурс).

1.2. Организатором Конкурса является Представительство Федерации Рестораторов и Отельеров в Ленинградской области.

1.3. Конкурс проводится при поддержке Комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской и Комитета общего и профессионального образования Ленинградской области.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА

2.1. Цель конкурса: расширение возможностей для личностной и профессиональной самореализации обучающихся по направлениям, связанным с индустрией питания (деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслуживания); формирование у обучающихся открытости к креативным инновациям: пониманию и принятию, применению и разработке креативных инновационных проектов различной значимости и сложности в своей будущей профессиональной деятельности.

2.2. Задачи конкурса:

- повышение качества и практико-ориентированности среднего профессионального и высшего образования;
- повышение профессиональной мотивации обучающихся, креативности;
- развитие у обучающихся умений работать в команде и командного сотворчества;
- развитие научно-исследовательской и проектной деятельности студентов;
- формирование и развитие у обучающихся навыков публичных презентаций и защиты креативных инновационных проектов;

- интеграция образовательных организаций среднего профессионального и высшего образования, предприятий питания, исполнительных органов государственной власти и профессионального сообщества в индустрии питания;
- продвижение Ленинградской области как туристской дестинации;
- повышение престижности работы в индустрии питания.

3. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

3.1. Конкурс проводится для обучающихся среднего профессионального образования (СПО) и высшего образования (уровень: бакалавриат) учебных заведений Ленинградской области.

3.2. Основные этапы конкурса и период их проведения:

Прием заявок от образовательных учреждений – с **14 апреля 2025 года по 25 апреля 2025 года** включительно.

Дата проведения Конкурса (очный формат) – **13 мая 2025 года, г. Кингисепп, ГБПОУ ЛО «Кингисеппский колледж технологии и сервиса»**

3.3. От одной образовательной организации принимается не более 2-х конкурсных проектов.

3.4. Участники выполняют проекты индивидуально или в командах по 2 человека и под руководством не более двух научных руководителей.

3.5. Претенденты на участие в Конкурсе в срок по 25 апреля 2025 года, включительно, направляют заявку на участие в Конкурсе в комитет по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области на адрес электронной почты: potreb@lenreg.ru.

3.6. К заявке на участие в конкурсе прикладывается анкета авторов конкурсного проекта.

3.7. Очный этап включает в себя представление и защиту конкурсного проекта перед Экспертным жюри, состоящим из ведущих экспертов индустрии питания Ленинградской области, представителей исполнительных органов государственной власти и представителей профессиональных общественных организаций.

3.8. Направив заявку на участие в Конкурсе, каждый участник команды подтверждает, что ознакомился и полностью согласен с правилами проведения Конкурса, а также дает согласие на обработку своих персональных данных.

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ НА КОНКУРС МАТЕРИАЛОВ И ПРАВИЛА ИХ ОФОРМЛЕНИЯ

4.1. Правила оформления конкурсного проекта в текстовом редакторе:

4.1.1. Основными элементами структуры работы (конкурсного проекта) в порядке их расположения являются: Титульный лист; Аннотация; Введение; Основная часть; Заключение; Список использованных источников (при

наличии); Приложения (при наличии). Требования к содержательной части конкурсного проекта представлены в Приложении 1.

Рекомендуемый объем работы – 15 страниц.

Конкурсная работа выполняется на листе А4, Шрифт № 14 Times New Roman. Абзац - по ширине, отступ – 1,25 см, межстрочный интервал – 1,5, межабзацный – 0 пт. Размер шрифта рисунка и таблицы не менее 12 пт. Титульный лист входит в общую нумерацию, но номер страницы не ставится. Расположение номеров страниц — по центру нижнего поля.

4.1.2. На титульном листе конкурсной работы указываются: сверху - логотип и название учебного заведения авторов проекта; ниже - наименование конкурса; по середине — название проекта (на русском и/или на английском языках), слоган проекта; ниже - ФИО (полностью) авторов проекта, курс, направление подготовки/специальность; ФИО (полностью) научного руководителя, его должность, ученая степень (при наличии); г. Кингисепп, 2025 год.

4.1.3. Аннотация представляет собой краткую характеристику проекта и включает в себя от 150 до 250 слов, на русском языке, а также ключевые слова (5 – 7 слов) на русском языке.

4.2. Требования к презентации. Презентация выполняется в Power Point и высылается в PDF; включает от 10 до 15 слайдов, которые могут содержать графические элементы, фотографии, рисунки и минимальное количество текста. На первом-втором слайде(ах) необходимо указать: авторов проекта (ФИО, обязательно наличие фото), научного(ых) руководителя(ей), консультанта (при наличии), учебное заведение, город, направление / специальность, название проекта, год участия в конкурсе.

4.3. Участники конкурса несут ответственность, предусмотренную действующим законодательством РФ, за не соблюдение условий использования авторских аудио-визуальных произведений и таким образом нарушение интеллектуальных прав третьих лиц.

4.4. Организационный комитет оставляет за собой право публикации работ, представленных на Конкурс, в открытых источниках и средствах массовой информации.

5. МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ПРОЕКТОВ

5.1. Критерии оценки конкурсных работ для всех этапов конкурса:

- Маркетинговое исследование рынка предприятий питания Ленинградской области;
- Обоснование рыночной целесообразности проекта (актуальность);
- Оригинальность и целостность общей идеи проекта;
- Грамотный язык, логичность и системность изложения;
- Креативность и инновационность в идеях и подходах;
- Экономическое обоснование проекта согласно требованиям Приложения 1;
- Глубина проработки всех пунктов задания;

- Наглядность (целесообразность и эстетическое оформление презентации);

5.2. Дополнительные критерии оценки проектов, вышедших в финал:

- Креативность проекта;
- Культура речи и коммуникативное поведение участников;
- Командная работа;
- Качество ответов на вопросы жюри.

5.3. Шкала оценивания. 4-х балльная шкала оценки: 2 - плохо, 3 - удовл., 4 - хорошо, 5 – отлично.

6. ОПРЕДЕЛЕНИЕ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ КОНКУРСА

6.1. Конкурсанты защищают свой проект перед экспертным жюри, состоящим из ведущих экспертов индустрии питания Ленинградской области, представителей исполнительных органов государственной власти и представителей профессиональных общественных организаций.

6.2. Экспертное жюри определяет победителей и призеров конкурса:

- победители награждаются Дипломом победителя конкурса за I – III место;

- участники конкурса могут быть награждены Дипломами «Лучший в номинации». Номинации: «Лучший проект креативной гастрономии», «Оригинальность идеи проекта», «Лучший маркетинг», «Креативность и инновационность в идеях и подходах», «Лучшая электронная презентация проекта», «Лучшее публичное выступление», «Лучшая защита проекта», «Лучшая шоу-презентация проекта», «Лучшая командная работа», «Лучшее маркетинговое исследование гостиничного рынка», «Лучшее экономическое обоснование проекта»;

- участники награждаются Дипломами финалиста конкурса с указанием научного руководителя.

6.3. Научным руководителям участников, высылаются Благодарственные письма на имя руководителей образовательного учреждения.

6.4. Апелляции относительно результатов 1 и 2 этапа конкурса не рассматриваются, т. к. экспертное жюри принимает решение коллегиально.

6.5. По итогам Конкурса победители награждаются призами и подарками от организаторов и партнеров конкурса.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Организаторы оставляют за собой право внести дополнения и изменения в условия проведения итоговых мероприятий Конкурса.

7.2. Информация о Конкурсе, ходе его проведения и подведении итогов отборочного и финального этапов размещаются на информационных ресурсах организаторов.

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАТЕЛЬНОЙ ЧАСТИ КОНКУРСНОГО ПРОЕКТА

1. Конкурсный проект (далее – Проект) представляет собой разработку концепции предприятия питания на территории Ленинградской области (в дальнейшем являясь основанием для создания бизнес-плана).

2. Это может быть разработка проекта нового объекта или реновация и ребрендинг существующего объекта (функционирующего или нефункционирующего в качестве предприятия питания).

3. Основные разделы Проекта:

3.1. Характеристика местного рынка индустрии питания:

- а) изучение конкурентов и основных потребителей услуг,
- б) оценка потенциала региона с точки зрения развития индустрии питания.

3.2. Общая идея Проекта:

- а) название и слоган предприятия питания,
- б) выбор и обоснование местоположения будущего предприятия питания,
- в) характеристика целевых сегментов аудитории и анализ их потребностей,
- г) фирменный стиль,
- д) использование локальных продуктов Ленинградской области.

3.3. Основные характеристики предприятия питания:

- а) организационно-правовая форма и организационная структура,
- б) зонирование территории и площадей предприятия питания,
- в) дизайнерские и стилевые решения (пункты «а», «б», «в» раздела 3.3. проиллюстрировать схемами / рисунками),
- г) оснащение и оборудование,
- д) ценовая политика,
- з) рекламно-информационная политика,
- и) особенности процесса оказания услуг предприятий питания и профессионально-личностных требований к персоналу (при наличии),
- к) прогноз продаж на основе расчета основных экономических отраслевых показателей и источники финансирования проекта.

РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ

КУБКА ГУБЕРНАТОРА

«ЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР 47 РЕГИОНА»

Уважаемые коллеги!

Комитет по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области проводит Кубок Губернатора Ленинградской области «Лучший шеф-повар 47 региона»

Соорганизатором Кубка выступает Представительство Федерации рестораторов и отельеров России

ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

13 мая 2025 года.

г. Кингисепп, ГБПОУ ЛО «Кингисеппский колледж технологии и сервиса»

УЧАСТНИКИ

Всего в соревнованиях принимает участие не более 18 команд профессионалов.

В конкурсе принимают участие ТОЛЬКО команды кулинаров по 3 человека в каждой.

Участником соревнований может стать любой кулинар, входящий в команду, работающий по профилю (шеф-повар, су-шеф, повар, шеф-кондитер, кондитер) на любом предприятии питания Ленинградской области, независимо от его ведомственной подчиненности и потребительской ориентации.

Команда состоит из 3 человек:

- ✓ Шеф-повар (основной участник)
- ✓ Су-шеф
- ✓ Юниор (студент профессионального образовательного учреждения или выпускник не старше 25 лет)

К участию в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации команды копию действующей личной медицинской книжки и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал.

Без предъявления в день соревнования личной медицинской книжки, полностью оформленной с допуском для проведения работ по приготовлению пищи, участник в бокс для соревнований не допускается.

ПОБЕДИТЕЛИ ПРЕДЫДУЩИХ КУБКОВ ГУБЕРНАТОРА «ЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР 47 РЕГИОНА», ЗАНЯВШИЕ ПЕРВЫЕ МЕСТА, НЕ МОГУТ ПРИНИМАТЬ УЧАСТИЯ В ДАННЫХ СОРЕВНОВАНИЯХ

Организаторы предоставляют услуги стажеров-помощников (обучающихся кулинарных колледжей) по 1 человеку на каждое рабочее место. Команда может задействовать помощника на любом этапе работы, кроме непосредственно готовки меню и подготовки продуктов.

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД НАЧАЛОМ СОРЕВНОВАНИЙ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками, на котором будут проводиться:

- ✓ Жеребьевка участников;
- ✓ Демонстрация оборудования;
- ✓ Утверждение графика соревнований и решение организационных вопросов.

На организационном собрании должны обязательно присутствовать по одному представителю от каждой команды.

Организационное собрание с участниками команд запланировано на 22.04.2025 в 12:00ч. в формате ВКС по ссылке <https://salutejazz.ru/calls/nkujh0?psw=OEBRAkoXDUEaUFYUFQMaUhVaS>
W

ОБОРУДОВАНИЕ

Участникам предоставляются индивидуальные рабочие места, оснащенные одинаковым набором оборудования: производственные столы, конвекционная печь, индукционная плита, холодильный шкаф, блендер, сбивальная машина-миксер, а также морозильные шкафы (для общего пользования). Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой, по предварительному согласованию с Оргкомитетом.

Полный список оборудования индивидуального рабочего места и оборудования общей зоны предоставляется всем участникам дополнительно.

ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

✓ На время проведения соревнований участникам предоставляется кухонная посуда и инвентарь: доски, сотейники, сковороды, миски. Участникам разрешается приносить собственный мелкий инвентарь и личный профессиональный инструмент.

✓ Приготовленные блюда в обязательном порядке подаются и демонстрируются на тарелке диаметром не менее 27 см белого цвета.

✓ Оргкомитет предоставляет участникам средства для уборки кухни (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.).

✓ Воспрещается выносить за пределы зоны соревнований посуду и инвентарь, предоставляемый Оргкомитетом и партнерами. По окончании соревнования организаторы производят осмотр предоставляемой посуды и инвентаря. Участник несет материальную ответственность за пропавший и поврежденный инвентарь и посуду.

✓ Участники используют собственные ножи.

Полный список инвентаря и инструментов индивидуального рабочего места предоставляется всем участникам дополнительно.

КОМАНДНЫЕ СОРЕВНОВАНИЯ В НОМИНАЦИИ «ЛУЧШИЙ ШЕФ-ПОВАР»

Соревнования проводятся **на основании графика** в номинации «Лучший шеф-повар» с дегустацией.

Каждая команда должна предоставить информацию об объекте общественного питания, где осуществляет деятельность шеф-повар (видео презентация/ визитная карточка предприятия общественного питания)

Каждая команда должна в течение 90 минут приготовить блюда с использованием обязательных продуктов:

✓ Закуска (холодная или горячая) в ресторанной подаче (4 порции: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям)

Обязательные продукты: капуста свежая белокочанная, филе куриное (грудка);

Температура подачи блюда должна быть указана в технико-технологической карте

Масса одной порции закуски должна быть не больше 120г

✓ Основное блюдо из рациона **Вооруженных сил РФ** в ресторанной подаче (4 порции: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям)

Обязательные продукты: греча, говядина (лопатка);

Температура подачи блюда должна быть указана в технико-технологической карте

Масса одной порции основного блюда должна быть не меньше 200г

✓ Десерт в ресторанной подаче (4 порции: 3 для дегустации жюри, 1 для демонстрации зрителям)

Обязательные продукты: лук репчатый, сметана 15%.

Температура подачи блюда должна быть указана в технико-технологической карте

Масса одной порции десерта должна быть не больше 100г

Наличие технико-технологических карт ОБЯЗАТЕЛЬНО!

Обязательные продукты предоставляются организаторами Кубка. Список обязательных продуктов может быть изменён организаторами, о чем команды должны быть оповещены в срок не позднее чем за 21 день до начала мероприятия!!!

На выполнение конкурсного задания каждой команде отводится 90 минут. Команды стартуют с 10-минутным интервалом.

Все 3 блюда должны быть поданы командой одновременно ровно через 90 минут. Представитель команды делает презентацию всех блюд перед жюри в течение 2 минут.

До начала соревнования участникам отводится 15 минут на размещение своих продуктов и инвентаря в соревновательных боксах. По окончании времени, положенного на выполнение конкурсного задания, участникам отводится 15 минут для приведения рабочего места в исходное состояние. (Особое внимание жюри будет обращать на гигиену и чистоту рабочих мест во время и после завершения работы.)

Продукты для соревнований:

✓ Участники могут приносить собственные дополнительные ингредиенты для приготовления конкурсных блюд (использование полуфабрикатов не разрешается).

✓ Приносимые с собой продукты могут быть заранее вымыты, при необходимости очищены, но не нарезаны: овощи, грибы, фрукты, салат,

зелень; фасоль и горох могут быть предварительно замочены. Овощные пюре не допускаются.

✓ Рыба может быть очищена от чешуи и выпотрошена, но не разделана (должна быть представлена до начала соревнования техническому жюри целой - с головой или без, но на костях).

✓ Моллюски в ракушках должны быть сырыми, но очищенными; ракообразные должны быть сырыми или вареными, но в панцире.

✓ Мясо и/или птица могут быть сняты с кости, но не зачищены, не поделены на порции, не нарезаны, кости могут быть разделены на кусочки, филе — целиком. Колбаса должна быть приготовлена в рабочей зоне. Мясо в виде фарша не допускается.

✓ Бульоны – основной бульон, не концентрированный, не приправленный, без дополнительных добавок (чеснока, вина, и т.д.). Судьям необходимо представить горячие и холодные образцы.

✓ Фруктовая мякоть – фруктовое пюре может быть принесено, но оно не должно быть в состоянии готового соуса.

✓ Элементы декора – на 100% должны быть приготовлены в пределах рабочей зоны.

✓ Допускается использование заранее приготовленного теста различных видов, кроме бисквитного.

✓ Допускается использование заранее приготовленных основ (бульонов) для соусов длительного приготовления (например, бульон для «демигляс»).

✓ Использование пищевых добавок и продуктов, способных вызвать аллергические реакции, разрешается в соответствии с нормативно-правовой документацией, регламентирующей деятельность предприятий питания.

Кроме того, участникам для общего пользования организаторами и партнерами предоставляется набор специй и повседневных ингредиентов. Их список будет сообщен дополнительно.

ПРИЗОВОЙ ФОНД

I место: подарочный сертификат OZON номиналом **150 тыс рублей**, Золотой Кубок, диплом;

II место: подарочный сертификат OZON номиналом **90 тыс рублей**, Серебряный Кубок, диплом;

III место: подарочный сертификат OZON номиналом **60 тыс рублей**, Бронзовый Кубок, диплом.

Все остальные команды получают дипломы участников.

Организаторы и партнеры могут учредить специальные призы.

ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из известных шефов-поваров и российских судей, аккредитованных Международными и национальными профессиональными сообществами, представителей профильных профессиональных сообществ, представителей исполнительных органов государственной власти, представителей средств массовой информации.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РАБОТЫ ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ

10 баллов – личная гигиена, организация рабочего места, упаковка, маркировка и товарное соседство продуктов питания и пищевого сырья, санитарная одежда, правильное обращение с отходами;

25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда, правильное применение перчаток, рациональное использование продуктов, правильная эксплуатация оборудования, маркировка разделочного инвентаря, соблюдение правил охраны труда;

15 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации, вес блюда и температура подачи (в соответствии с технологической документацией);

50 баллов – вкус блюда.

Все блюда отдаются на дегустацию жюри в соответствии с регламентом. Задержка наказывается штрафными баллами: УДЕРЖАНИЕМ 1 БАЛЛА ЗА КАЖДУЮ МИНУТУ ИЗ СУММЫ РЕЗУЛЬТАТА. Опоздание на 10 минут – дисквалификация.

УНИФОРМА

Участник чемпионата в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в поварскую форму.

✓ Поварская форма одинаковая для всей команды: колпак, китель и фартук, брюки и соответствующая профессиональная обувь.

✓ Категорически запрещается ношение участниками чемпионата полученных ранее профессиональных наград, униформы с других мероприятий, униформы с нашивками других спонсоров.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- ✓ Участники практических соревнований должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта, объявленного в распорядке дня соревнований.
- ✓ Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые перчатки и личные медицинские книжки.
- ✓ Команда может подготовить презентацию для представления блюд и/или команды.
- ✓ Руководитель команды представляет свою команду в течение всех этапов соревнований:
 - Ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований и решает профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований.
- ✓ Руководитель команды имеет право выходить на сцену вместе с командой во время церемоний открытия, награждения и закрытия Кубка.
- ✓ Руководитель команды не имеет права заходить в боксы во время соревнований.
- ✓ Руководители команд должны находиться в зоне соревнований одетыми в профессиональную одежду, то есть в белые поварские кителя, колпаки и брюки черного цвета.
- ✓ Настоятельно рекомендуется участникам и их помощникам не оставлять на рабочих местах свои принадлежности и не использовать оборудование впустую во время соревнований и судейства. Организаторы не несут ответственности за повреждение или утерю экспонатов, оборудования, посуды и прочих принадлежностей участников.
- ✓ Организаторы имеют право вносить изменения и дополнения в правила соревнований не позднее, чем за 7 дней до начала соревнований.