



**ДЕПАРТАМЕНТ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ  
СФЕРЫ И РЕГУЛИРОВАНИЯ  
РЫНКА АЛКОГОЛЯ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Красная ул., 35, г. Краснодар, 350014,  
Тел. (861) 268-30-48, факс (861) 253-43-15

E-mail: [dnc@krasnodar.ru](mailto:dnc@krasnodar.ru)

ДПСРК

На №



59-05-06-1971/20 от 02/03/2020

Главам муниципальных образований  
Краснодарского края

О проведении конкурса  
профессионального мастерства  
среди поваров "Олимп вкуса" в 2020 году

В целях реализации мероприятий государственной программы Краснодарского края «Социально-экономическое и инновационное развитие Краснодарского края», утвержденной постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 5 октября 2015 года № 943 "Об утверждении государственной программы Краснодарского края "Социально-экономическое и инновационное развитие Краснодарского края", департаментом потребительской сферы и регулирования рынка алкоголя Краснодарского края проводится краевой конкурс профессионального мастерства среди поваров "Олимп вкуса" в 2020 году (положение о конкурсе прилагается).

Прошу Вас поручить обеспечить участие в указанном конкурсе учащихся и студентов образовательных учреждений профессионального и высшего образования, расположенных на территории возглавляемого Вами муниципального образования. Кроме того, с целью сопровождения участников конкурса и ознакомления с передовым опытом рекомендуем командировать на финальный этап конкурса представителей администрации, курирующих вопросы потребительской сферы.

Заявки на участие в конкурсе принимаются с 2 по 20 марта текущего года по электронной почте: [pitanie@dps.krasnodar.ru](mailto:pitanie@dps.krasnodar.ru), телефон для справок: 8(861) 268-16-86.

Приложение: файлы в электронном виде

Руководитель департамента

Шкарубо Екатерина Владимировна  
+7(861) 268-16-86

Р.С. Куринный





ДЕПАРТАМЕНТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ СФЕРЫ И РЕГУЛИРОВАНИЯ  
РЫНКА АЛКОГОЛЯ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

П Р И К А З

от 25 февраля 2020

№ 35

г. Краснодар

**О проведении конкурса профессионального мастерства среди поваров  
"Олимп вкуса" в 2020 году**

В целях реализации мероприятий государственной программы Краснодарского края "Социально-экономическое и инновационное развитие Краснодарского края", утвержденной постановлением главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 5 октября 2015 г. № 943 "Об утверждении государственной программы Краснодарского края "Социально-экономическое и инновационное развитие Краснодарского края", приказываю:

1. Провести конкурс профессионального мастерства среди поваров "Олимп вкуса" в 2020 году (далее – конкурс).
2. Утвердить Положение о проведении конкурса (приложение 1) и Состав рабочей группы по подготовке и проведению конкурса (приложение 2).
3. Отделу координации услуг населению департамента (Шаззо Ф.Р.) обеспечить проведение конкурса среди учащихся и студентов образовательных учреждений профессионального и высшего образования в Краснодарском крае.
4. Рекомендовать главам муниципальных образований Краснодарского края командировать представителей администраций муниципальных образований для сопровождения участников конкурса и ознакомления с передовым опытом.
5. Отделу контроля антитеррористической защищенности торговых объектов и организационной работы департамента (Монин И.А.) обеспечить размещение (опубликование) настоящего приказа на официальном сайте администрации Краснодарского края в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", а также на официальном сайте департамента потребительской сферы и регулирования рынка алкоголя Краснодарского края.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя руководителя департамента А.М. Кузнецова.
7. Настоящий приказ вступает в силу на следующий день после его официального опубликования.

Руководитель департамента

Р.С. Куринный

Приложение 1

УТВЕРЖДЕНО

приказом департамента  
потребительской сферы  
и регулирования рынка алкоголя  
Краснодарского края  
от 25.02.2020 № 35

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении конкурса профессионального мастерства  
среди поваров "Олимп вкуса" в 2020 году**

1. Общие положения

1.1. Конкурс профессионального мастерства среди поваров "Олимп вкуса" в 2020 году (далее – конкурс) проводится среди учащихся и студентов образовательных учреждений профессионального и высшего образования в Краснодарском крае (далее – участники).

1.2. Конкурс проводится в два этапа: отборочный и финальный.

1.3. Период проведения отборочного этапа конкурса: с 25 февраля по 20 марта 2020 г.

1.4. Финальный этап конкурса состоится в апреле 2020 года.

1.5. Место проведения финального этапа конкурса: г. Краснодар.

2. Цели и задачи конкурса

Конкурс проводится в целях совершенствования профессионального мастерства и широкого обмена опытом работы специалистов сферы общественного питания, выявления прогрессивных направлений в приготовлении и оформлении блюд и изделий, укрепления престижа профессии, сохранения традиций гостеприимства и популяризации кубанской кухни, а также содействия развитию индустрии питания и торговли в регионе.

3. Организатор конкурса

3.1. Организатором конкурса выступает департамент потребительской сферы и регулирования рынка алкоголя Краснодарского края (далее – организатор).

3.2. Организатор разрабатывает и утверждает бланки оценочных листов участников (приложение 3 к настоящему положению).

3.3. Организатор предоставляет для проведения соревнований финального этапа боксы, оснащённые необходимым технологическим оборудованием, посудой и инвентарём.

#### 4. Требования к участникам конкурса

4.1. Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (китель, колпак, чёрные брюки, фартук, специальная обувь) и должны иметь:

"карточку участника", которая предоставляется организатором за день до соревнований и должна находиться рядом с рабочим местом участника;

технологическую карту, заполненную на русском языке рукописно печатными буквами или на компьютере, которая должна находиться рядом с блюдом (изделием), выставленным для жюри;

действующую личную медицинскую книжку.

4.2. Предшествующая приготовлению предварительная обработка ингредиентов должна быть минимальной. Запрещается использование заготовок в виде соуса или полуфабриката. Овощи должны быть помыты и очищены. Разрешается и рекомендуется заранее взвесить и разложить продукты по индивидуальным ланч-боксам и поместить их в холодильник в боксе. Разрешается использование частично подготовленных деталей с нейтральным вкусом, требующих большого времени приготовления, в том числе теста.

4.3. Запрещается приносить заранее маринованную утку. Работа с продуктом происходит исключительно на глазах у членов жюри.

4.4. В блюде должен соблюдаться пищевой баланс. Гарнир и приправы должны гармонировать с главным блюдом по качеству, вкусу и цвету.

4.5. Соусы для блюд готовятся на месте, кроме тех, которые требуют большего времени для приготовления (например, деми-гласс). Разрешается приносить заготовки для соусов, требующие большего времени приготовления (например, бульон).

#### 5. Общие условия участия в конкурсе

5.1. Участие в конкурсе бесплатное.

5.2. Количество участников отборочного этапа не ограничено.

5.3. На отборочном этапе участники направляют организатору согласно заданию фото блюд, отражающих уровень мастерства участника, а также технологические карты блюд установленного образца.

5.4. В финальный этап конкурса проходят 12 участников, отобранных членами жюри по результатам отборочного этапа. В финале конкурса участники готовят те же блюда, фото которых были представлены на отборочном этапе.

5.5. Заявки на участие в конкурсе принимаются по установленной форме (приложение 1 к настоящему положению). Заполненную заявку, фотографии блюд и технологические карты необходимо направить организатору по электронной почте: [pitanie@dps.krasnodar.ru](mailto:pitanie@dps.krasnodar.ru) до 12.00 20 марта 2020 г., тел.: +7(861)268-16-86.

5.6. Организатор до 27 марта 2020 г. направляет на электронную почту участников, прошедших в финал, "Информационный пакет участника", содержащий всю значимую информацию (время и место проведения организационного собрания, расписания выступлений по дням, спецификации оборудования и инвентаря, планировки и т.п.).

5.7. Каждому участнику организатором присваивается личный регистрационный номер путем жеребьевки в день, предшествующий началу проведения конкурса.

## 6. Судейство

6.1. Судейство конкурса осуществляет жюри, состоящее из 4-х экспертов, в том числе председателя.

6.2. Состав жюри утверждается организатором.

## 7. Задания конкурса

7.1. На отборочном этапе конкурса участники представляют фотографии и технологические карты на следующие блюда: холодная или теплая закуска из черноморских мидий и основное горячее блюдо из утки. Рецепты указанных блюд обязательно должны быть традиционными для России и Кубани, актуальными для современного общества и составлены на основе кубанских продуктов.

7.2. В финальном этапе конкурса проходят индивидуальные выступления по приготовлению блюд, заявленных ранее на отборочном этапе, в соответствии с представленными технологическими картами. Приготовление блюд проходит в боксах на конкурсной площадке перед членами жюри и гостями конкурса.

7.3. Участник за отведенное время из продуктовой корзины, предоставленной организатором (приложение 2 к настоящему положению), должен приготовить:

холодную или теплую закуску из черноморских мидий на пять (5) персон в индивидуальной современной подаче (4 порции – для жюри, 1 порция – для демонстрации зрителям). Общее время работы участника – 60 минут (на приготовление и подачу);

горячее основное блюдо из утки на пять (5) персон в индивидуальной современной подаче (4 порции – для жюри, 1 порция – для демонстрации зрителям). Утка должна быть использована в блюде максимально вся, филе и бедро обязательно. Гарнир – по выбору участника из корзины, предлагаемой организатором. Общее время работы участника – 90 минут (на приготовление и подачу).

Общее время работы участника в боксах – 2 часа 30 минут, дополнительно – 10 минут на уборку бокса.

## 8. Критерии оценки работ участников

8.1. Работы финалистов согласно заданиям конкурса оцениваются по объективным и субъективным критериям.

8.1.1. Объективные критерии оценки работы участника:  
соответствие форменной одежды требованиям конкурса;  
соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;

соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;

рациональное использование продуктов;

время подачи;

температура подачи;

наличие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

масса блюда;

чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

8.1.2. Субъективные критерии оценки работы участника:

организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления;

владение кулинарными техниками;

визуальное впечатление (цвет, сочетание, баланс, композиция);

стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;

сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;

консистенция каждого компонента блюда в отдельности;

вкус каждого компонента блюда в отдельности.

8.2. Бланки оценочного листа предоставляются членам жюри организатором в день конкурса.

## 9. Определение победителей конкурса.

### Награждение победителей и участников

9.1. Решение жюри об определении победителей отборочного этапа конкурса принимается простым большинством голосов от общего числа членов жюри.

9.2. Победители финального этапа конкурса определяются по количеству набранных баллов. Решение жюри оформляется протоколом. Протокол о подведении итогов и определении победителей конкурса подписывается всеми членами жюри.

9.3. Все участники конкурса награждаются дипломами.

9.4. Оплата расходов по организации проведения конкурса осуществляется за счет средств краевого бюджета.

Начальник отдела координации услуг  
населению департамента потребительской  
сферы и регулирования рынка алкоголя  
Краснодарского края



Ф.Р. Шазов

Приложение 1

к Положению  
о проведении конкурса  
профессионального  
мастерства среди поваров  
"Олимп вкуса" в 2020 году

**ЗАЯВКА**  
**на участие в конкурсе профессионального мастерства среди поваров**  
**"Олимп вкуса" в 2020 году**

\_\_\_\_\_ город (район)  
Ф.И.О. участника \_\_\_\_\_

Дата рождения \_\_\_\_\_  
Наименование \_\_\_\_\_ образовательной \_\_\_\_\_ организации

Контактный тел.: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

Заявляю об участии в конкурсе профессионального мастерства среди поваров "Олимп вкуса" в 2020 году. К заявке прилагаю технологические карты и фотоматериалы, подтверждающие выполнение задания первого (отборочного) этапа конкурса.

\_\_\_\_\_ дата

\_\_\_\_\_ подпись участника

Начальник отдела  
координации услуг населению  
департамента потребительской  
сферы и регулирования рынка  
алкоголя Краснодарского края



Ф.Р. Шазов

Приложение 2

к Положению  
о проведении конкурса  
профессионального  
мастерства среди поваров  
"Олимп вкуса" в 2020 году

**ПЕРЕЧЕНЬ**  
продуктов, используемых для приготовления блюд в рамках  
конкурса профессионального мастерства среди поваров  
"Олимп вкуса" в 2020 году

Основные продукты для приготовления блюд	
Тушка утки охлажденная, потрошенная (Краснодарский край) (2,2 кг.)	
Мидии черноморские в створках, свежие (Краснодарский край)	
Молочная продукция и сыры фермерские	
Сливки 30%	
Молоко стерилизованное 2,5 %	
Йогурт натуральный	
Творог 9%	
Сметана 20%	
Масло сливочное "Традиционное" 82,5%	
Сыр коровий твердый	
Сыр «Адыгейский» свежий	
Сыр «Сулугуни» свежий	
Сыр «Сулугуни» копченый	
Сыр «Брынза»	
Сыр «Камамбер»	
Овощи и фрукты	
Морковь свежая	
Картофель свежий	
Капуста белокочанная свежая	
Капуста красная свежая	
Свекла свежая	
Редис свежий	
Редька свежая	
Лук репчатый желтый	
Лук красный	
Лук белый	
Лук шалот	
Чеснок	
Сельдерей (корень)	
Пастернак	
Перец сладкий красный свежий	



Цветная капуста свежая
Кабачки свежие
Баклажан свежие
Тыква свежая
Шампиньоны свежие
Грибы вёшенка свежие
Томаты свежие
Огурцы свежие
Острый перец свежий
Брокколи
Зеленый лук свежий
Руккола
Романо
Петрушка свежая
Укроп свежий
Бasilik зеленый свежий
Тимьян свежий
Розмарин свежий
Эстрагон свежий
Кинза свежая
Мята перечная свежая
Щавель свежий
Шпинат свежий
Лимоны
Яблоки свежие
Груши свежие
<b>Бакалейная продукция</b>
Крупа горох
Крупа гречневая
Крупа манная
Крупа овсяная
Крупа перловая
Крупа пшеничная полбяная
Крупа рисовая
Масло Ореховое (грецкий орех).
Масло растительное подсолнечное (рафинированное, дезодорированное)
Грецкий орех (без скорлупы)
Орех фундук (без скорлупы)
Желатин
Крахмал (картофельный, кукурузный)
Кунжутная семечка очищенная
Тыквенная семечка очищенная
Подсолнуха семечка очищенная
Мёд
Разрыхлитель
Сахар песок
Сода
Соль
Специи (принести с собой)
Хрен (консервированный)

Дополнительные продукты
Белый хлеб из муки высшего сорта
Вино красное
Вино белое (сухое)
Горчица
Яйцо куриное
Уксус столовый 6%
Томатная паста
Мука пшеничная

Внимание! Участникам разрешается заявить один дополнительный продукт на свое усмотрение при условии, что заявленный продукт выращен (произведен) в Краснодарском крае.

Начальник отдела  
координации услуг населению  
департамента потребительской  
сферы и регулирования рынка  
алкоголя Краснодарского края



Ф.Р. Шаззо

Приложение 3

к Положению  
о проведении конкурса  
профессионального  
мастерства среди поваров  
"Олимп вкуса" в 2020 году

**БЛАНКИ**  
**оценочных листов участников конкурса профессионального мастерства**  
**среди поваров "Олимп вкуса" в 2020 году**

**Бланк 1: ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

День соревнований: \_\_\_\_\_ Имя Жюри: \_\_\_\_\_  
Наименование категории: \_\_\_\_\_

Мак. кол-во баллов	Наименование критерии	Номер участника/Оценка											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
10	Время подачи – корректное время подачи ±5 минут*												
15	Температура подачи блюда												
15	Использование обязательных ингредиентов по рецепту Правильность подачи (соответствие заданию, первому этапу)												*
20	Соответствие массы блюда												
15	Соблюдения санитарно – гигиенических норм												
	*Если задержка составляет более 5 минут, теряется по 0,1 балла за каждую минуту. При задержке 15 минут блюдо считается не представленным												
	<b>Сумма баллов</b>												

**Бланк 2: СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

День соревнований: \_\_\_\_\_ Имя Жюри: \_\_\_\_\_  
Наименование категории: \_\_\_\_\_

Мак. кол-во баллов	Наименование критерии	Номер участника/Оценка											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
50	Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция), чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)												
30	Стиль и креативность работы повара												
80	Вкус – общая гармония вкуса и аромата												
40	Сложность техники исполнения												
	<b>Сумма баллов</b>												

Начальник отдела координации  
услуг населению департамента  
потребительской сферы  
и регулирования рынка алкоголя  
Краснодарского края

*Ф.Р. Шаззо*

Ф.Р. Шаззо

Приложение 2

УТВЕРЖДЕН  
приказом департамента  
потребительской сферы и  
регулирования рынка алкоголя  
Краснодарского края  
от 25.02.2020 № 55

**СОСТАВ**

**рабочей группы по подготовке и проведению конкурса профессионального  
мастерства среди поваров "Олимп вкуса" в 2020 году**

- Кузнецов Александр Михайлович – заместитель руководителя департамента потребительской сферы и регулирования рынка алкоголя Краснодарского края, председатель рабочей группы;
- Шаззо Фатима Рамазановна – начальник отдела координации услуг населению департамента потребительской сферы и регулирования рынка алкоголя Краснодарского края, заместитель председателя рабочей группы;
- Шкарубо Екатерина Владимировна – ведущий консультант отдела координации услуг населению департамента потребительской сферы и регулирования рынка алкоголя Краснодарского края, секретарь рабочей группы.

**Члены жюри конкурса:**

- Сычев Олег Юрьевич – обладатель Международного Кремлевского Кулинарного Кубка-2009, член жюри Международной выставки "ПИР Экспо" с 2011 по 2016 гг., капитан команды Краснодарского края на Всероссийском командном чемпионате по поварскому искусству в 2012 г., председатель

- жюри, основатель бистро "Tori-Ramen"  
(по согласованию);
- Матюха  
Андрей Евгеньевич – шеф-повар ресторанов "The Печь",  
"Угли-Угли", ООО "Шеф Проект",  
г. Краснодар (по согласованию);
- Степаненко  
Владимир Сергеевич – шеф-повар ресторана "Чо-Чо" ООО "Весна",  
г. Краснодар (по согласованию);
- Вийтык  
Евгений Александрович – президент Национальной Гильдии  
шеф-поваров России, г. Новороссийск  
(по согласованию).

Начальник отдела  
координации услуг населению  
департамента потребительской  
сферы и регулирования рынка  
алкоголя Краснодарского края

 – Ф.Р. Шаззо

Приложение 1

к Положению  
о проведении конкурса  
профессионального  
мастерства среди поваров  
"Олимп вкуса" в 2020 году

**ЗАЯВКА**  
**на участие в конкурсе профессионального мастерства среди поваров**  
**"Олимп вкуса" в 2020 году**

\_\_\_\_\_ город (район)  
Ф.И.О. участника \_\_\_\_\_

Дата рождения \_\_\_\_\_  
Наименование \_\_\_\_\_ образовательной \_\_\_\_\_ организации

Контактный тел.: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

Заявляю об участии в конкурсе профессионального мастерства среди поваров "Олимп вкуса" в 2020 году. К заявке прилагаю технологические карты и фотоматериалы, подтверждающие выполнение задания первого (отборочного) этапа конкурса.

\_\_\_\_\_  
дата

\_\_\_\_\_  
подпись участника

Начальник отдела  
координации услуг населению  
департамента потребительской  
сферы и регулирования рынка  
алкоголя Краснодарского края

Ф.Р. Шаззо