УТВЕРЖДАЮ

Председатель организационной комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ефремов П.С./

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 года

**Положение**

**о проведении городского гастрономического Фестиваля «Вкус Якутии» среди предприятий общественного питания в г. Якутске**

**с 30 ноября по 3 декабря 2017 года**

1. **Общие положения**
   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.
   2. Организатором Фестиваля являются Окружная администрация города Якутска и «Ассоциация гостеприимства Республики Саха (Якутия)».
   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 предприятия - участника.

- повышение уровня информированности населения о национальных кухнях народов проживающих в Якутии.

1.5. Дата проведения Фестиваля: с 30 ноября по 3 декабря 2017 года.

1.6. Участниками Фестиваля могут быть предприятия общественного питания (рестораны, кафе), любой формы собственности подавшие заявку в срок до 20 ноября 2017 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 .

1. **Порядок проведения Фестиваля**

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

2.2. Участникам рекомендуется в течение конкурсной недели с 30 ноября по 3 декабря 2017 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 – 30-50гр.
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

2.3. Во время действия специального предложения гостям предлагается заполнение анкеты с оценкой дегустационного гастрономического сета по 5 бальной системе. Предприятие обеспечивает хранение анкет в опечатанном ящике.

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

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

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

1. **Требования к участникам гастрономического фестиваля**

3.1.Участники фестиваля демонстрируют творческие способности поваров и кулинаров, 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 технологичность 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;
* оценка индивидуального дегустационного гастрономического сета гостями заведения по результатам анкетирования.

3.3 Участники фестиваля обеспечивают себя:

* информационными карточками с наименованиями блюд и перечислением ингредиентов;
* логотипом участника – предприятия;
* формой, бейджами.

**4. Процедура оценки и награждение победителей**

**гастрономического фестиваля «Вкус Якутии»**

* 1. Конкурсанты оцениваются по двум категориям:

1. Этнический ресторан, кафе
2. Классический ресторан, кафе
   1. По результатам выполнения заданий фестиваля жюри оценивает по 5-ти бальной системе, подводит итоги и определяет победителей.
   2. Жюри определяет дипломантов по категориям по следующим номинациям:

Номинации в категории «Этнический ресторан, кафе»:

* за лучший представленный дегустационный сет;
* за оригинальную рецептуру блюд в дегустационном сете;
* за сохранение национальных традиций в приготовлении блюд;

Номинации в категории «Классический ресторан, кафе»:

* за лучший представленный дегустационный сет;
* за оригинальную рецептуру блюда в дегустационном сете;
* за оригинальность современной подачи блюд в дегустационном сете;

4.3. Победителям фестиваля вручаются дипломы и ценные призы, Участникам фестиваля вручаются сертификаты участников.

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

- Повар

- Официант

- Менеджер

4.5. Окружная администрация города Якутска учреждает специальный приз – кубок Главы ГО «город Якутск» и награждает по своему усмотрению одну команду.

4.6. Награждение победителей фестиваля проводится в 12 часов 3 декабря 2017 года в Центре спортивной подготовки «Триумф» по адресу: г.Якутск, ул. Ойунского, 26.

1. **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.

**Приложение № 1**

к Положению о проведении гастрономического Фестиваля «Вкус Якутии»

Исх. № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г. **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-2017».

Подтверждаем свое участие в категории:

- «Этнический ресторан/ кафе»

- «Классический ресторан/ кафе»

(нужное подчеркнуть)

**Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

(подпись) расшифровка подписи

МП

**Приложение № 2**

к Положению о проведении гастрономического Фестиваля «Вкус Якутии»

**Состав организационной комиссии:**

Председатель: **Ефремов Петр Семенович**, заместитель главы Окружной

администрации города Якутска;

Члены комиссии:

**Василенко Светлана Николаевна**, начальник отдела потребительского рынка Окружной администрации г. Якутска;

**Гаргач Ирина Владимировна,** начальник Департамента предпринимательства, потребительского рынка, развития туризма и транспорта Окружной администрации г. Якутска;

**Тымырова Татьяна Александровна**, председатель Ассоциации гостеприимства РС(Я).

**Приложение № 3**

к Положению о проведении гастрономического Фестиваля «Вкус Якутии»

**Состав жюри**

**гастрономического Фестиваля «Вкус Якутии»**

**Председатель:**

**Габышев Николай Афанасьевич –** шеф-повар ресторана «Мусс Хая», член национальной гильдии шеф-поваров России.

**Члены жюри:**

**Бурковский** **Владимир Григорьевич** - судья WACS (Всемирная ассоциация кулинарных союзов), учредитель ресторанов «Славянский базар» и «Вечный зов» в Томске, «Фенимор Купер» и гастрономического театра PuppenHaus в Новосибирске.

**Гаргач Ирина Владимировна -** начальник Департамента предпринимательства, потребительского рынка, развития туризма и транспорта Окружной администрации города Якутска.

**Иванова Кира Владиславовна** – управляющая ресторанным комплексом «Мусс Хая».

**Тымырова Татьяна Александровна** - председатель Ассоциации гостеприимства РС(Я).

**Независимые члены жюри:**

**Shibuichi Kosaku** - шеф-повар, Япония

**Тарбахов Иннокентий Иннокентьевич** - мастер-повар РФ, заслуженный работник торговли РФ, заслуженный работник народного хозяйства РС (Я), почетный член Академии французской национальной кулинарии, шеф-повар ресторана «Тыгын Дархан» ГУП РС(Я) Службы общепита «Тыгын Дархан».

**Бочкарев** Болот – блогер

**Местников** Михаил – туроператор, директор ООО "Норд Стрим"