



**АДМИНИСТРАЦИЯ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ МАЛОГО, СРЕДНЕГО БИЗНЕСА  
И ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**П Р И К А З**

« 15 » июля 20 15 года № 19

г. Санкт-Петербург

В соответствии детальным планом-графиком финансирования подпрограммы «Развитие малого, среднего предпринимательства и потребительского рынка Ленинградской области» государственной программы «Стимулирование экономической активности Ленинградской области» за счет средств областного бюджета на 2015 год в части мероприятий, предусмотренных пунктом 5.3.3. «Организация и проведение конкурсов профессионального мастерства в сфере потребительского рынка»,

**ПРИКАЗЫВАЮ**

Утвердить:

- 1.1. Порядок проведения конкурса профессионального мастерства Ленинградской области по парикмахерскому искусству «Мир красоты – 2015» согласно Приложению 1;
- 1.2. Порядок проведения конкурса профессионального мастерства Ленинградской области по флористике «Мир фантазии – 2015» согласно Приложению 2;
- 1.3. Порядок проведения конкурса профессионального мастерства Ленинградской области по кулинарному искусству «Созвездие Ладоги – 2015» согласно Приложению 3.
2. Государственному казенному учреждению Ленинградской области «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства»:
  - 2.1. провести мероприятия по подготовке и организации проведения конкурсов;
  - 2.2. провести аукцион по определению исполнителя конкурсов, по итогам которого заключить государственный контракт на проведение конкурсов;
  - 2.3. провести аукцион на приобретение призов победителям конкурсов;
  - 2.4. осуществить финансирование мероприятий, связанных с проведением конкурсов, в пределах сумм, предусмотренных на эти цели в областном бюджете Ленинградской области.
3. Разместить на официальном сайте комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области:
  - 3.1. порядки проведения конкурсов;
  - 3.2. результаты проведенных конкурсов.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Председатель комитета  
по развитию малого, среднего бизнеса  
и потребительского рынка  
Ленинградской области

С.В. Есипов

**ПОРЯДОК**  
проведения конкурса по парикмахерскому искусству  
«Мир красоты – 2015»

**1. Общие положения Конкурса**

Порядок проведения конкурса по парикмахерскому искусству «Мир красоты – 2015» (далее – Конкурс, Порядок 1) определяет условия организации и проведения Конкурса, подведения итогов и награждения победителей Конкурса.

Конкурс проводится в соответствии с детальным планом-графиком финансирования подпрограммы «Развитие малого, среднего предпринимательства и потребительского рынка Ленинградской области» государственной программы «Стимулирование экономической активности Ленинградской области» за счет средств областного бюджета на 2015 год в части мероприятий, предусмотренных пунктом 5.3.3. «Организация и проведение конкурсов профессионального мастерства в сфере потребительского рынка».

Конкурсу могут предшествовать отборочные соревнования, проводимые в муниципальных образованиях Ленинградской области.

В Конкурсе могут принять участие граждане Российской Федерации специалисты субъектов малого предпринимательства (юридических лиц, индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность в сфере бытового обслуживания населения Ленинградской области, зарегистрированных и/или состоящих на налоговом учете в территориальных налоговых органах Ленинградской области (далее – участники), имеющие стаж работы по специальности не менее 1 года.

Количество участников Конкурса не ограничено.

**2. Цели и задачи Конкурса**

Конкурс проводится в целях повышения мастерства и профессионального уровня парикмахеров, улучшения качества парикмахерских услуг, повышения творческой активности мастеров.

Основными задачами Конкурса являются совершенствование теоретических и практических навыков, повышение престижа службы быта, укрепление профессиональных и деловых связей, ознакомление специалистов с новыми направлениями в моде и передовыми методами работы.

**3. Виды соревнований (номинации) и условия участия в Конкурсе**

Соревнования проводятся среди мужских и женских парикмахеров.

В рамках Конкурса предусматриваются соревнования в следующих номинациях:

- «Свадебная прическа. Модный конкурсный образ новобрачной»;

- «Женская фантазийная прическа «Литературные персонажи»;
- «Мужская конкурсная модная стрижка и укладка с элементами «Hair Tattoo».

Условия по выполнению заданий по каждой номинации представлены в приложениях 1 – 3 к Порядку.

По решению членов Жюри могут быть определены победители по окраске волос в женской и мужской стрижке.

Для участия в каждой номинации Конкурса необходимо подать Заявку по форме согласно приложению 4 к Порядку, ксерокопию паспорта (2, 3 страницы, регистрация), копию свидетельства ИНН, контактный номер телефона.

В случае если претендент на участие в Конкурсе предполагает участвовать в нескольких номинациях, то Заявка заполняется на каждую номинацию. Каждый вид соревнований оценивается отдельно. Помимо участия в индивидуальных соревнованиях, мастера из одного муниципального района, городского округа, изъявившие желание объединиться, могут сформировать команду, претендующую на получение Кубка по итогам соревнований в сфере оказания парикмахеров. В команду может быть включено по одному человеку по каждой номинации. Заявку на участие в командном первенстве Конкурса по форме согласно приложению 5 к Порядку подает капитан команды. Заявки на участие в Конкурсе представляются в Оргкомитет в срок до 16 октября 2015г. по адресу: Санкт-Петербург, ул.Смольного, д.3, к.3-116, т/ф. 274-46-42, E-mail: [ag\\_paneva@lenreg.ru](mailto:ag_paneva@lenreg.ru).

Участник допускается к работе при наличии санитарного паспорта (книжки), модели, набора инструментов и расходных материалов.

Справки по телефону: 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06.

Регистрационный сбор с участников Конкурса не взимается.

#### **4. Организация и проведение Конкурса**

Организатором конкурса является государственное казенное учреждение «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства» при поддержке комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области.

Финансирование мероприятий, связанных с проведением Конкурса, проводится в соответствии с детальным планом-графиком финансирования подпрограммы «Развитие малого, среднего предпринимательства и потребительского рынка Ленинградской области» государственной программы «Стимулирование экономической активности Ленинградской области» за счет средств областного бюджета на 2015 год в части мероприятий, предусмотренных пунктом 5.3.3. «Организация и проведение конкурсов профессионального мастерства в сфере потребительского рынка», в пределах сумм, предусмотренных на эти цели в областном бюджете Ленинградской области.

Осуществление информационно-правового обеспечения, прием заявок от участников, разработку сценария проведения Конкурса, формирование и утверждение состава Жюри, оформление итогового протокола на основании оценочных листов, представляемых Жюри, подведение итогов Конкурса, организацию церемонии награждения победителей, а также решение иных вопросов, связанных с подготовкой и проведением Конкурса, осуществляет Организационный комитет (далее – Оргкомитет) в составе согласно приложению 6 к Порядку.

Оценку работы мастеров по каждой номинации в баллах, составление оценочных листов и представление их в Оргкомитет для определения победителей осуществляет Жюри Конкурса, состав которого утверждается председателем Оргкомитета по форме согласно приложению 7 к Порядку.

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

Каждый вид соревнований завершается дефиле моделей.

В соответствии с представленными Жюри оценочными листами Оргкомитет по сумме набранных баллов определяет победителей Конкурса, занявших 1, 2 и 3 место. Команды – победители определяются Оргкомитетом по сумме баллов, набранных участниками команд в индивидуальных соревнованиях.

Призовой фонд Конкурса включает:

- для победителей Конкурса – дипломы, кубки, цветы и ценные подарки;
- для участников Конкурса – грамоты за участие в Конкурсе;
- для команды-победителя соревнований в сфере оказания услуг парикмахерских услуг – Кубок.

Хозяйствующие субъекты, оказавшие помощь в проведении Конкурса, награждаются благодарственными письмами Оргкомитета.

Информация о результатах Конкурса размещается на официальном сайте комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области [www.small.lenobl.ru](http://www.small.lenobl.ru) /Потребительский рынок/ Конкурсы профессионального мастерства.

Организатор Конкурса оставляет за собой право на использование и опубликование в средствах массовой информации фото, видео и аудио материалов с изображением участников и (или) их работ, полученных в результате проведения Конкурса.

**Условия по выполнению задания в номинации  
«Свадебная прическа. Модный конкурсный образ новобрачной».**  
Конкурсная модная высокая свадебная прическа на длинных волосах.

**Общие положения:** участники создают прическу с учетом направлений современной конкурсной моды (World skills, OMC) со свободным выбором укладки. Результатом работы является создание классического модного конкурсного образа, соответствующего современным требованиям конкурсной моды (World skills, OMC). Авангардные и фантазийные прически запрещены.

Моделям не разрешается помогать участникам конкурса в создании причесок (сушить волосы феном, дотрагиваться до волос руками и т.д.). Модели могут держать и подавать шпильки, невидимки, лаки, зажимы и украшения.

Во время работы Жюри модели должны сидеть лицом к зеркалу, неправильная поза влечет начисление штрафных баллов.

Приветствуется проявление мастерами авторского творчества в рамках конкурсных правил составления прически (World skills, OMC).

**Выполнение работы.** Перед началом работы участники готовят рабочие места. Украшения выкладываются на стол для проверки членами Жюри.

Модели выходят на подиум с высушенными волосами. Перед стартом участник обязан расчесать все волосы строго назад.

По окончании работы мастера убирают свои рабочие места и покидают зону соревнований.

**Прическа** выполняется на длинных волосах, длина волос краевых зон не менее 25 см.

**Цвет.** Выбор цвета волос свободный.

**Постижи и украшения** из волос запрещены.

**Инструменты.** Участник должен иметь свои инструменты для укладки. Разрешено использование любых инструментов для укладки.

**Препараты.** Разрешено использование любых препаратов для укладки и фиксирования волос, кроме цветных спреев.

**Костюм, макияж и аксессуары** должны соответствовать образу невесты.

**Критерии оценки.** Использование модных линий, классических конкурсных точек и элементов, чистота исполнения, степень сложности прически, целостность образа.

**Штрафные санкции.** За несоблюдение регламента и условий соревнований начисляются штрафные баллы.

**Дисквалификация** производится за смену или обмен моделями, за обмен присвоенных на жеребьевке номеров зеркал с другими участниками. При возникновении непредвиденных ситуаций участник может обратиться за помощью к судьям поля, во избежание начисления штрафных баллов.

**Время выполнения работы** 40 мин.

**Оценки:** максимум: 30 баллов, минимум 21 балл.

**Условия по выполнению задания в номинации  
«Женская фантазийная прическа «Литературные персонажи».  
Соревнования женских мастеров.**

**Общие положения:** участникам необходимо создать фантазийную прическу на заданную тему. Запрещено использование образов «сказочных персонажей».

Моделям не разрешается помогать участникам Конкурса в создании причесок (сушить волосы феном, дотрагиваться до волос руками и т.д.). Модели могут держать и подавать шпильки, невидимки, лаки, зажимы и украшения.

Во время работы Жюри модели должны сидеть лицом к зеркалу, неправильная поза влечет начисление штрафных баллов.

Приветствуется проявление мастерами фантазии и творчества. Костюм и макияж должны поддерживать целостность образа.

**Выполнение работы.** Модели выходят на подиум с сухими, предварительно проработанными волосами («холодная» укладка, папильотки, накрученные на бигуди волосы – должны быть высушены заранее).

Перед началом работы волосы модели должны быть расчесаны и зачесаны назад.

По окончании работы мастера убирают свои рабочие места и покидают зону соревнований.

**Длина.** Выбор длины волос свободный.

**Цвет волос и постижёрных украшений.** Разрешены все цвета (кроме неоновых).

**Инструменты.** Участник должен иметь свои инструменты для укладки.

**Препараты.** Разрешено использование любых препаратов для укладки и фиксирования волос, кроме цветных спреев.

**Постижёрные украшения.** Разрешается использование готовых постижёрных украшений и каркасов. После завершения работы постижёрные украшения должны гармонично включаться в причёску и составлять не более 30% поверхности головы. Запрещены полные парики и головные уборы.

**Украшения.** Украшения должны соответствовать выполненной прическе и быть ей пропорциональными.

**Костюм, макияж и аксессуары.** Костюмы должны поддерживать целостность образа, соответствовать нормам приличия и не быть вызывающими.

**Критерии оценки.** Соблюдение правил работы с использованием собственных волос модели, сложность, целостность образа, форма, чистота исполнения. Прическа должна иметь название, соответствовать создаваемому литературному образу, быть узнаваемой, сочетаться с макияжем, костюмом и обувью.

**Штрафные санкции.** За несоблюдение регламента и условий соревнований начисляются штрафные баллы.

**Дисквалификация** производится за смену или обмен моделями, за обмен присвоенных на жеребьевке номеров зеркал с другими участниками. При возникновении непредвиденных ситуаций участник может обратиться за помощью к судьям поля, во избежание начисления штрафных баллов.

**Время выполнения работы** 45 минут.

**Оценки:** максимум: 30 баллов, минимум 21 балл.

**Условия по выполнению задания в номинации  
«Мужская конкурсная модная стрижка и укладка  
с элементами «Hair Tattoo»  
Соревнования мужских мастеров.**

**Общие положения:** Участники выполняют конкурсную стрижку и укладку, используя направления современной конкурсной моды (World skills, OMC). Выполненная работа должна соответствовать требованиям современной конкурсной моды (World skills, OMC) и быть актуальной.

Моделям не разрешается помогать участникам Конкурса в создании причесок (сушить волосы феном, дотрагиваться до волос руками и т.д.).

Во время работы Жюри модели должны сидеть лицом к зеркалу, неправильная поза влечет начисление штрафных баллов;

**Выполнение работы.** Перед началом работы участники готовят рабочие места. Модели выходят на подиум с влажными волосами, зачесанными строго назад. По окончании работы мастера убирают свои рабочие места и покидают зону соревнований.

**Длина волос.** Перед началом Конкурса длина волос в теменной зоне должна быть не менее 8 см, а краевой линии височной и затылочной зон – не менее 2 см. В готовой работе сведение «на нет» затылочной зоны – обязательно.

**Цвет волос.** Обязательная гармоничная градация минимум на 2 тона, при этом должна быть заметно 50 % второго цвета. Цветные спреи – запрещены.

**Инструменты.** Разрешено использование любых инструментов для стрижки волос и выполнения «Hair Tattoo».

**Укладка.** Разрешено использование любых инструментов.

**Препараты.** Разрешено использование любых препаратов для укладки и фиксации волос, кроме цветных спреев.

**Костюм.** Одежда модели должна соответствовать современной конкурсной моде (World skills, OMC). Военная форма, исторические и национальные костюмы запрещены.

**Критерии оценки.** Члены Жюри оценивают качество стрижки, укладки (World skills, OMC) и целостность образа.

**Штрафные санкции.** За несоблюдение регламента и условий соревнований начисляются штрафные баллы. При возникновении непредвиденных ситуаций участник может обратиться за помощью к судьям поля, во избежания начисления штрафных баллов.

**Дисквалификация** производится за смену или обмен моделями, за обмен присвоенных на жеребьевке номеров зеркал с другими участниками.

**Время выполнения работы:** 40 минут.

**Оценки:** максимум: 30 баллов, минимум 21 балл.

**ЗАЯВКА**  
на участие в Конкурсе по парикмахерскому искусству  
«Мир красоты – 2015»

1. Муниципальное образование \_\_\_\_\_

2. Наименование предприятия \_\_\_\_\_

3. Адрес и телефон предприятия \_\_\_\_\_

4. Ф.И.О. собственника предприятия \_\_\_\_\_

5. Ф.И.О. участника \_\_\_\_\_

6. Адрес и телефон участника \_\_\_\_\_

7. Год рождения \_\_\_\_\_

8. В какой номинации выступает участник \_\_\_\_\_

Стаж работы по специальности \_\_\_\_\_

**Приложение:**

- ксерокопия паспорта (2, 3 страницы, регистрация),
- копия свидетельства ИНН,

*Я обязуюсь принять без каких-либо оговорок правила и условия Конкурса по парикмахерскому искусству «Мир красоты – 2015» и обязуюсь твердо их знать и выполнять.*

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 год      Подпись \_\_\_\_\_

Заявки принимаются до 16 октября 2015г.  
по адресу: Санкт-Петербург, ул.Смольного, д.3, к.3-116, т/ф 274-46-42,  
E-mail: ag\_paneva@lenreg.ru  
Справки по телефону: 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06.



**ЗАЯВКА**  
на участие в командном первенстве Конкурса по парикмахерскому искусству  
«Мир красоты – 2015»

Муниципальное образование \_\_\_\_\_

Адрес предприятия: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Название предприятия \_\_\_\_\_

Фамилия, Имя, Отчество собственника предприятия: \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_ Факс \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_ Сайт \_\_\_\_\_

**КУБОК среди парикмахеров**

	«Свадебная прическа. Модный конкурсный образ новобрачной»	«Женская фантазийная прическа «Литературные персонажи»	Мужская конкурсная модная стрижка и укладка с элементами «Hair Tattoo»
Фамилия			
Имя			
Отчество			
Телефон контакт.			

Подпись капитана команды \_\_\_\_\_

МП

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 года

Заявки принимаются до 16 октября 2015г.  
по адресу: Санкт-Петербург, ул. Смольного, д.3, к.3-116, т/ф 274-46-42,  
E-mail: ag\_paneva@lenreg.ru  
Справки по телефону: 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06.

**Состав Оргкомитета**  
Конкурса по парикмахерскому искусству  
«Мир красоты – 2015»

Председатель оргкомитета:

**Есипов С.В.** председатель комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Заместитель председателя оргкомитета:

**Сорокин С.Н.** заместитель председателя комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Члены оргкомитета:

**Кожевникова Е.В.** директор ГКУ «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства»

**Темразян Л.А.** начальник отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

**Панёва А.Г.** ведущий специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка

**Фомичева Л.А.** главный специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка

**Корсунова Е.Б.** ведущий специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка

**Иванова Ю.В.** начальник информационно-аналитического отдела ГКУ «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства»

**Попков Д.В.** преподаватель Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Академия индустрии красоты «ЛОКОН»

**Сивицкая Н.А.** начальник отдела потребительского рынка администрации Выборгского района Ленинградской области



**ПОРЯДОК**  
проведения конкурса по флористике  
«Мир фантазии - 2015»

**1. Общие положения**

Порядок проведения конкурса Ленинградской области по флористике «Мир фантазии - 2015» (далее – Конкурс, Порядок 2) определяет условия организации и проведения Конкурса, подведения итогов и награждения победителей Конкурса.

Конкурс проводится в соответствии с детальным планом-графиком финансирования подпрограммы «Развитие малого, среднего предпринимательства и потребительского рынка Ленинградской области» государственной программы «Стимулирование экономической активности Ленинградской области» за счет средств областного бюджета на 2015 год в части мероприятий, предусмотренных пунктом 5.3.3. «Организация и проведение конкурсов профессионального мастерства в сфере потребительского рынка».

Конкурсу могут предшествовать отборочные соревнования, проводимые в муниципальных образованиях Ленинградской области.

В Конкурсе могут принять участие граждане Российской Федерации специалисты субъектов малого предпринимательства (юридических лиц, индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность в сфере флористики, зарегистрированных и/или состоящих на налоговом учете в территориальных налоговых органах Ленинградской области (далее – участники), имеющие стаж работы по специальности не менее 1 года.

Количество участников Конкурса не ограничено.

**2. Цели и задачи Конкурса**

Конкурс проводится в целях развития флористического бизнеса, улучшения качества оказываемых услуг, повышения творческой активности мастеров и определения новых тенденций во флористике.

Основными задачами Конкурса являются повышения мастерства и профессионального уровня флористов, популяризация флористики, как искусства, совершенствование теоретических и практических навыков, обмен опытом, ознакомление с новыми направлениями в области флористики, укрепление контактов между представителями цветочного сервиса.

**3. Виды соревнований (заданий), условия по их выполнению  
и участию в Конкурсе**

В рамках Конкурса предусматриваются соревнования в следующих номинациях:

- «Дебютанты»
- «Мастера»

В рамках Конкурса участники каждой номинации выполняют по два конкурсных задания:

- Домашнее задание на тему «В преддверии Рождества. Бал маскарад (украшение в руке – сумочка для барышни)» - для «Дебютантов».

- Домашнее задание на тему «В преддверии Рождества. Бал маскарад (украшение на голову - шляпка, венок, диадема и т.п.)» - для «Мастеров».

- Сюрпризная работа – для обеих номинаций.

К участию в номинации «Дебютанты» не допускаются флористы, занявшие с 1 по 3 место в предыдущих областных конкурсах за последние три года.

Условия по выполнению заданий для мастеров представлены в приложениях 1-3 к Порядку.

Оргкомитет предоставляет каждому участнику стол, стул, возможность подключения к источнику электроэнергии, а также материалы для выполнения Сюрпризной работы. Тема сюрпризной работы объявляется во время конкурса.

Материалами и инструментами для выполнения домашнего задания конкурсант обеспечивает себя самостоятельно. Оргкомитет рекомендует в работах использовать максимально возможное количество живого растительного материала.

Оргкомитет не несёт ответственности за потерю или повреждение материалов, инструментов и личных вещей конкурсанта.

Участник имеет право:

- получать информацию, относящуюся к порядку проведения конкурса, правилам судейства, конкурсным заданиям и прочим вопросам;

- привлекать одного ассистента для подготовки и оформления экспозиционного места, расстановки работ, получения материалов для выполнения сюрпризного задания, уборки рабочего места. Ассистент не имеет права присутствовать в рабочей зоне конкурса во время выполнения конкурсной работы;

- использовать в работе «домашние заготовки» - каркасы, конструкции и основы для конкурсных работ;

- при возникновении непредвиденных обстоятельств (неисправность рабочего инструмента, отсутствие необходимых материалов и т.п.), иметь возможность связаться со своим ассистентом, поставив в известность членов Технической комиссии.

При выполнении конкурсного задания участник **не имеет права:**

- пользоваться мобильным телефоном, пейджером и другими средствами связи;

- обсуждать с членами жюри результаты конкурса до момента награждения.

Из числа флористов, подавших заявки на участие в Конкурсе, могут быть сформированы команды, претендующие на получение Кубка по итогам соревнований в номинациях «Мастера» и «Дебютанты». В команду включается по одному участнику от каждой номинации.

Для участия в Конкурсе участникам необходимо подать Заявки по формам согласно приложениям 4 и 5 к Порядку.

Заявки на участие в Конкурсе представляются в Оргкомитет в срок до 16 октября 2015г. по адресу: Санкт-Петербург, ул.Смольного, д.3, к.3-116, т/ф. 274-46-42, E-mail: [ag\\_paneva@lenreg.ru](mailto:ag_paneva@lenreg.ru).

Справки по телефону: 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06.  
Регистрационный сбор с участников Конкурса не взимается.

#### **4. Организация и проведение Конкурса**

Организатором конкурса является государственное казенное учреждение «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства» при поддержке комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области.

Финансирование мероприятий, связанных с проведением Конкурса, проводится в соответствии с детальным планом-графиком финансирования подпрограммы «Развитие малого, среднего предпринимательства и потребительского рынка Ленинградской области» государственной программы «Стимулирование экономической активности Ленинградской области» за счет средств областного бюджета на 2015 год в части мероприятий, предусмотренных пунктом 5.3.3. «Организация и проведение конкурсов профессионального мастерства в сфере потребительского рынка», в пределах сумм, предусмотренных на эти цели в областном бюджете Ленинградской области.

Осуществление информационно-правового обеспечения, прием заявок от участников, разработку сценария проведения Конкурса, формирование и утверждение состава Жюри, оформление итогового протокола на основании оценочных листов, представляемых Жюри, подведение итогов Конкурса, организацию церемонии награждения победителей, а также решение иных вопросов, связанных с подготовкой и проведением Конкурса, осуществляет Организационный комитет (далее – Оргкомитет) в составе согласно приложению 6 к Порядку.

Оценку работы мастеров по каждой номинации в баллах, составление оценочных листов и представление их в Оргкомитет для определения победителей осуществляет Жюри Конкурса, состав которого утверждается председателем Оргкомитета по форме согласно приложению 7 к Порядку.

#### **5. Оценка конкурсных работ**

Оценка выполненных работ проводится Жюри по каждому заданию по бальной шкале с учетом штрафных баллов: максимально 40 баллов, минимально 30 баллов.

Критериями оценки конкурсных работ являются: оригинальность, новизна идеи; богатство цветочного решения, пропорции, доминанта в цвете; композиция: выбор и использование материалов, форма, пропорции, стиль; техника: уровень технической сложности, чистота, устойчивость работы, долговечность используемых материалов

Штрафные баллы начисляются за нарушения: условий конкурса; несоответствие работы конкурсантов требованию конкурсного задания; беспорядок на месте экспонирования конкурсной работы; размещения работы вне границ экспоместа; «домашние заготовки» визуально являются доминирующими в окончательном варианте конкурсной работы; живой растительный материал не является доминирующим в окончательном варианте конкурсной работы; живой растительный материал используется в качестве домашних заготовок, произведены

подготовительные работы с живым растительным материалом до конкурса; техника исполнения работы частично не соответствует требованию конкурсного задания.

Работа не оценивается в случае, если произошло разрушение конкурсной работы; вид работы не соответствует требованию конкурсного задания; техника исполнения работы полностью не соответствует условиям; конкурсант использует в течение времени выполнения конкурсной работы мобильный телефон, пейджер или другие средства связи.

Участник дисквалифицируется в случае обсуждения конкурсантом, или лицами, действующими в интересах конкурсанта, итогов конкурса с членами жюри до момента награждения.

Конкурсная работа, имеющая плохой эстетичный вид (увядшие цветы и т.п.) в период проведения конкурса снимается с экспоместа.

## **6. Подведение итогов и награждение участников Конкурса**

Соревнования завершаются фотосессией композиций.

Оценка выполненных работ проводится по сумме баллов, набранных участниками по двум заданиям номинаций по бальной шкале с учетом набранных штрафных баллов. В случае если два или более участников конкурса набрали одинаковое количество баллов, победа присуждается конкурсанту, набравшему наибольшее количество баллов по «сюрпризной» работе.

В соответствии с представленными Жюри оценочными листами Оргкомитет по сумме набранных баллов определяет победителей Конкурса, занявших 1, 2 и 3 место. Команды – победители определяются Оргкомитетом по сумме баллов, набранных участниками команд в индивидуальных соревнованиях.

Призовой фонд Конкурса включает:

- для победителей Конкурса – дипломы, кубки, цветы и ценные подарки;
- для участников Конкурса – грамоты за участие в Конкурсе;
- для команды-победителя соревнований – Кубок.

Хозяйствующие субъекты, оказавшие помощь в проведении Конкурса, награждаются благодарственными письмами Оргкомитета.

Информация о результатах Конкурса размещается на официальном сайте комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области [www.small.lenobl.ru](http://www.small.lenobl.ru) /Потребительский рынок/ Конкурсы профессионального мастерства.

Организатор Конкурса оставляет за собой право на использование и опубликование в средствах массовой информации фото, видео и аудио материалов с изображением участников и (или) их работ, полученных в результате проведения Конкурса.

### **Номинация «Мастера»**

#### **Домашнее задание на тему «В преддверии Рождества. Бал маскарад (украшение на голову - шляпка, венок, диадема и т.п.)»**

**Оргкомитет предоставляет** каждому участнику стол (экспоместо), стул, возможность подключения к источнику электроэнергии.

**Время выполнения задания** 1,5 часа.

**Общие положения.** До начала соревнований проводится жеребьевка, определяющая порядок выступления участников и номера рабочих мест.

Участник создает композицию из свежесрезанных цветов, растений, любых природных и декоративных элементов по усмотрению мастера. Цветовая гамма и внешний вид которого должны соответствовать современным требованиям флористики и тематике задания. Приветствуется фотография с конечным видом работы.

Во время выполнения конкурсных работ, а также работы Жюри, зрители в рабочую зону Конкурса не допускаются.

**Материалы и инструменты.** Материалами и инструментами для выполнения задания участник обеспечивает себя самостоятельно. Разрешается использовать материалы искусственного и природного происхождения, за исключением искусственных цветов и растений, и «домашние заготовки» - каркасы, конструкции и основы для конкурсных работ изготавливается участником заранее.

«Домашняя заготовка» не должна доминировать в итоговом варианте работы. Особое внимание должно быть уделено использованию в работе максимального количества растительного материала.

Живой растительный материал в конкурсных работах обеспечивается необходимой системой жизнеобеспечения, которая не должна быть видна в окончательном варианте конкурсной работы.

**Техника исполнения работы.** Разрешается использовать различную технику, в том числе клеевую (с использованием только живого клея) и тейпирование.

В работе оценивается оригинальность и новизна идеи, цветовая гамма, выбор и использование материалов, форма, пропорции, стиль, уровень технической сложности, чистота, устойчивость работы. Гарантированное жизнеобеспечение растительного материала до конца текущего дня.

**Выполнение работы.** Участник имеет право привлечь одного ассистента для подготовки и оформления экспозиционного места, расстановки работы, уборки рабочего места. Ассистент не имеет права присутствовать в рабочей зоне Конкурса во время выполнения конкурсной работы.

Особое внимание должно быть уделено использованию в работе максимального количества растительного материала.

Все творческие идеи, техники, крепежи и прочее, должны быть продуманы заранее.

Конкурсное время ограничено и должно быть максимально использовано для работы с цветами. Особо приветствуется использование новых техник, материалов, инноваций.



По завершению работы участник обязан навести порядок на своем рабочем месте.

**Размещение работы.** По завершении конкурса композиция должна быть установлена на столе, в пределах экспозиции, для удобства оценивания Жюри. Размеры работы не должны превышать экспо-места конкурсанта.

Элементы композиции должны быть закреплены. Крепления элементов конкурсных работ, система жизнеобеспечения, каркасы, конструкции, основы и прочие используемые материалы не должны быть видны в окончательном варианте работы.

Место экспонирования может быть декорировано участником по его усмотрению в соответствии с темой работы.

**Штрафные баллы** начисляются: за несоблюдение регламента соревнований, доминирование «домашних заготовок» в работе, использование живого растительного материала в качестве домашних заготовок или проведения с ним подготовительных работ до начала конкурса, использование искусственных цветов и растений, размещение работы вне границ экспоместа, беспорядок на рабочем месте, несоответствии (нарушении) техники исполнения работы.

**Дисквалификация участника:** в случае грубого нарушения условий Конкурса.

**Оценки:** максимум 40 баллов, минимум 30 баллов.

Номинация «Дебютанты»

**Домашнее задание на тему: «В преддверии Рождества. Бал маскарад (украшение в руке – сумочка для барышни)»**

**Оргкомитет предоставляет** каждому участнику стол (экспоместо), стул, возможность подключения к источнику электроэнергии.

**Время выполнения задания** 1,5 часа.

**Общие положения.** До начала соревнований проводится жеребьевка, определяющая порядок выступления участников и номера рабочих мест.

Участник создает композицию из свежесрезанных цветов, растений, любых природных и декоративных элементов по усмотрению мастера. Цветовая гамма и внешний вид которого должны соответствовать современным требованиям флористики и тематике задания. Приветствуется фотография с конечным видом работы.

Во время выполнения конкурсных работ, а также работы Жюри, зрители в рабочую зону Конкурса не допускаются.

**Материалы и инструменты.** Материалами и инструментами для выполнения задания участник обеспечивает себя самостоятельно. Разрешается использовать материалы искусственного и природного происхождения, за исключением искусственных цветов и растений. «Домашние заготовки» - каркасы, конструкции и основы для конкурсных работ изготавливается участником заранее.

К исполнению задания необходимо приступить с замоченным и закрепленным в каркасе оазисом.

«Домашняя заготовка» не должна доминировать в итоговом варианте работы. Особое внимание должно быть уделено использованию в работе максимального количества растительного материала.

Живой растительный материал в конкурсных работах обеспечивается необходимой системой жизнеобеспечения, которая не должна быть видна в окончательном варианте конкурсной работы.

**Техника исполнения работы.** При изготовлении конкурсной композиции должен быть использован оазис, также допускается использование дополнительной техники: клеевой (с использованием только живого клея) и тейпирование.

В работе оценивается оригинальность и новизна идеи, цветовая гамма, выбор и использование материалов, форма, пропорции, стиль, уровень технической сложности, чистота, устойчивость работы. Гарантированное жизнеобеспечение растительного материала - один день.

**Выполнение работы.** Участник имеет право привлечь одного ассистента для подготовки и оформления экспозиционного места, расстановки работы, уборки рабочего места. Ассистент не имеет права присутствовать в рабочей зоне Конкурса во время выполнения конкурсной работы

К заданию необходимо приступить с готовым и замоченным в воде «оазисом». Замена цветов и растений осуществляется за счёт участника.

По завершению работы участник обязан навести порядок на своем рабочем месте.

**Размещение работы.** По завершении конкурса композиция должна быть установлена на столе, в пределах экспозиции, для удобства оценивания Жюри. Размеры работы не должны превышать экспо-места конкурсанта.

Элементы композиции должны быть закреплены. Крепления элементов конкурсных работ, система жизнеобеспечения, каркасы, конструкции, основы и прочие используемые материалы не должны быть видны в окончательном варианте работы.

Место экспонирования может быть декорировано участником по его усмотрению в соответствии с темой работы.

**Штрафные баллы** начисляются: за несоблюдение регламента соревнований, доминирование «домашних заготовок» в работе, использование живого растительного материала в качестве домашних заготовок или проведения с ним подготовительных работ до начала конкурса, использование искусственных цветов и растений, размещение работы вне границ экспоместа, беспорядок на рабочем месте, несоответствии (нарушении) техники исполнения работы.

**Дисквалификация участника:** в случае грубого нарушения условий Конкурса.

**Оценки:** максимум 40 баллов, минимум 30 баллов.

**Задание «Сюрприз»  
(Для номинаций «Мастера» и «Дебютанты»)**

**Основные положения:**

- Материалы для изготовления букета в задании «Сюрприз» предоставляются Оргкомитетом.
- Тема задания объявляется участникам перед началом соревнований
- Техника исполнения букета произвольная.
- Готовые сюрпризные работы конкурсантов являются собственностью Оргкомитета.

**Время выполнения задания 30 мин.**

**ЗАЯВКА**  
на участие в Конкурсе по флористике «Мир фантазии – 2015»

Муниципальное образование \_\_\_\_\_

Наименование предприятия \_\_\_\_\_

Адрес и телефон предприятия \_\_\_\_\_

Ф.И.О. собственника предприятия \_\_\_\_\_

Ф.И.О. участника \_\_\_\_\_

Адрес и телефон участника \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Год рождения \_\_\_\_\_

Стаж работы по специальности \_\_\_\_\_

**Приложение:**

- ксерокопия паспорта (2, 3 страницы, регистрация),
- копия свидетельства ИНН,

*Я обязуюсь принять без каких-либо оговорок правила и условия Конкурса по флористике «Мир фантазии – 2015», твердо их знать и выполнять.*

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 год      Подпись \_\_\_\_\_

**Заявки принимаются до 16 октября 2015г.**  
**по адресу: Санкт-Петербург, ул.Смольного, д.3, к.3-116, т/ф 274-46-42,**  
**E-mail: [ag\\_paneva@lenreg.ru](mailto:ag_paneva@lenreg.ru).**  
**Справки по телефону: 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06.**

**ЗАЯВКА**  
на участие в командном первенстве Конкурса по флористике  
«Мир фантазии – 2015»

Муниципальное образование \_\_\_\_\_

Адрес предприятия: \_\_\_\_\_

Название предприятия \_\_\_\_\_

Фамилия, Имя, Отчество собственника предприятия: \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_ Факс \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_ Интернет-сайт \_\_\_\_\_

**КУБОК среди флористов**

	Номинация «Мастера»	Номинация «Дебютанты»
Фамилия		
Имя		
Отчество		
Телефон контакт.		

**Состав Оргкомитета**  
конкурса по флористике «Мир фантазии – 2015»

Председатель оргкомитета:

**Есипов С.В.** председатель комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Заместитель председателя оргкомитета:

**Сорокин С.Н.** заместитель председателя комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Члены оргкомитета:

**Кожевникова Е.В.** директор ГКУ «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства»

**Темразян Л.А.** начальник отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

**Панёва А.Г.** ведущий специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка

**Фомичева Л.А.** главный специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка

**Корсунова Е.Б.** ведущий специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка

**Иванова Ю.В.** начальник информационно-аналитического отдела ГКУ «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства»

**Шевченко М. Б.** президент НП «Союз флористов Ленинградской области»

**Сивицкая Н.А.** начальник отдела потребительского рынка администрации Выборгского района Ленинградской области





ПРИЛОЖЕНИЕ 3  
к приказу комитета по развитию малого,  
среднего бизнеса и потребительского  
рынка Ленинградской области  
от 15.06.2015г. № 19

**ПОРЯДОК**  
проведения конкурса Ленинградской области по кулинарному искусству  
«Созвездие Ладоги – 2015»

**1. Общие положения Конкурса**

Порядок проведения конкурса Ленинградской области по кулинарному искусству «Созвездие Ладоги – 2015» (далее – Конкурс, Порядок 3) определяет условия организации и проведения Конкурса, подведения итогов и награждения победителей Конкурса.

Конкурс проводится в соответствии с детальным планом-графиком финансирования подпрограммы «Развитие малого, среднего предпринимательства и потребительского рынка Ленинградской области» государственной программы «Стимулирование экономической активности Ленинградской области» за счет средств областного бюджета на 2015 год в части мероприятий, предусмотренных пунктом 5.3.3. «Организация и проведение конкурсов профессионального мастерства в сфере потребительского рынка».

Конкурсу могут предшествовать отборочные соревнования, проводимые в муниципальных образованиях Ленинградской области.

В Конкурсе могут принять участие граждане Российской Федерации специалисты субъектов малого предпринимательства (юридических лиц, индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность в сфере оказания услуг общественного питания, зарегистрированных и/или состоящих на налоговом учете в территориальных налоговых органах Ленинградской области (далее – участники), имеющие стаж работы по специальности не менее 1 года.

Количество участников Конкурса не ограничено.

**2. Цели и задачи Конкурса**

Конкурс проводится в целях дальнейшего развития сферы общественного питания, повышения профессионального мастерства и качества культуры обслуживания населения.

Основными задачами Конкурса являются совершенствование практических навыков, ознакомление с новыми направлениями в сфере общественного питания, обмен опытом.

**3. Виды соревнований (номинации),**

**условия по выполнению заданий и участию в Конкурсе**

В рамках Конкурса предусматриваются соревнования в следующих номинациях:

– Повар – «Арт-класс. Холодное банкетное блюдо «Тельное из трески»;

- Кондитер – «Арт-класс. Пудинг творожный»;
- Официант – «Тематический стол. Год литературы в России»;
- Бармен – «Тематический коктейль «Коктейль с ягодами на основе водки».

Условия по выполнению заданий по каждой номинации представлены в приложениях 1 – 4 к Порядку.

Для участия в каждой номинации Конкурса необходимо подать Заявку по форме согласно приложению 5 к Порядку, ксерокопию паспорта (2, 3 страницы, регистрация), копию свидетельства ИНН, контактный номер телефона.

В случае если претендент на участие в Конкурсе предполагает участвовать в нескольких номинациях, то Заявка заполняется на каждую номинацию. Каждый вид соревнований оценивается отдельно. Помимо участия в индивидуальных соревнованиях, мастера из одного муниципального района, городского округа, изъявившие желание объединиться, могут сформировать команду, претендующую на получение Кубка по итогам соревнований в сфере оказания услуг общественного питания. В команду может быть включено по одному человеку по каждой номинации. Заявку на участие в командном первенстве Конкурса по форме согласно приложению 6 к Порядку подает капитан команды. Заявки на участие в Конкурсе представляются в Оргкомитет в срок до 16 октября 2015г. по адресу: Санкт-Петербург, ул. Смольного, д.3, к.3-116, т/ф. 274-46-42, E-mail: [ag\\_paneva@lenreg.ru](mailto:ag_paneva@lenreg.ru).

Участники допускаются к работе при наличии санитарной книжки и профессиональной одежды, а также письменного описания конкурсной работы по форме согласно приложениям 7 – 10 к Порядку. Участники самостоятельно обеспечивают себя продуктами, посудой, столовыми приборами, инвентарем, аксессуарами и иными предметами оформления конкурсной работы.

Справки по телефону: 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06.

Регистрационный сбор с участников Конкурса не взимается.

#### **4. Организация и проведение Конкурса**

Организатором конкурса является государственное казенное учреждение «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства» при поддержке комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области.

Финансирование мероприятий, связанных с проведением Конкурса, проводится в соответствии с детальным планом-графиком финансирования подпрограммы «Развитие малого, среднего предпринимательства и потребительского рынка Ленинградской области» государственной программы «Стимулирование экономической активности Ленинградской области» за счет средств областного бюджета на 2015 год в части мероприятий, предусмотренных пунктом 5.3.3. «Организация и проведение конкурсов профессионального мастерства в сфере потребительского рынка», в пределах сумм, предусмотренных на эти цели в областном бюджете Ленинградской области.

Осуществление информационно-правового обеспечения, прием заявок от участников, разработку сценария проведения Конкурса, формирование и утверждение состава Жюри, оформление итогового протокола на основании оценочных листов, представляемых Жюри, подведение итогов Конкурса,

организацию церемонии награждения победителей, а также решение иных вопросов, связанных с подготовкой и проведением Конкурса, осуществляет Организационный комитет (далее – Оргкомитет) в составе согласно приложению 11 к Порядку.

Оценку работы мастеров по каждой номинации в баллах, составление оценочных листов и представление их в Оргкомитет для определения победителей осуществляет Жюри Конкурса, состав которого утверждается председателем Оргкомитета по форме согласно приложению 12 к Порядку.

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

В соответствии с представленными Жюри оценочными листами Оргкомитет по сумме набранных баллов определяет победителей Конкурса, занявших 1, 2 и 3 место. Команды – победители определяются Оргкомитетом по сумме баллов, набранных участниками команд в индивидуальных соревнованиях.

Призовой фонд Конкурса включает:

- для победителей Конкурса – дипломы, кубки, цветы и ценные подарки;
- для участников Конкурса – грамоты за участие в Конкурсе;
- для команды-победителя соревнований в сфере оказания услуг общественного питания – Кубок.

Хозяйствующие субъекты, оказавшие помощь в проведении Конкурса, награждаются благодарственными письмами Оргкомитета.

Информация о результатах Конкурса размещается на официальном сайте комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области [www.small.lenobl.ru](http://www.small.lenobl.ru) /Потребительский рынок/ Конкурсы профессионального мастерства.

Организатор Конкурса оставляет за собой право на использование и опубликование в средствах массовой информации фото, видео и аудио материалов с изображением участников и (или) их работ, полученных в результате проведения Конкурса.

**Условия по выполнению задания в номинации  
Повар «Арт-класс. Холодное банкетное блюдо «Тельное из трески»**

Повара готовят холодное банкетное блюдо «Тельное из трески» на 6 персон в формате Арт-класс. Каждая из 6 порций не должна превышать 50 г.

**Время выполнения задания 1 час.**

**Общие положения**

Перед началом соревнований участники занимают рабочие места, соответствующие номеру, полученному в процессе жеребьевки.

Для выполнения работы участнику Оргкомитетом предоставляются: рабочий стол (~1м x 1м), электрическая плитка, возможность присоединения к электросети, емкость для уборки рабочего места, а также выставочный стол для размещения дегустационных образцов.

В ходе соревнования участники выполняют конкурсную работу в формате Арт-класс.

По истечению заявленного времени участники выставляют презентационные экземпляры на выставочный стол и предоставляют членам Жюри три дегустационные порции.

**Условия по выполнению задания**

Основной ингредиент блюда готовится участником заранее на своем предприятии.

Стол, на котором размещается экспозиция, должен быть декорирован.

Сопутствующие составляющие блюда - соусы, декор тельного из трески, оформление подачи осуществляются в течение 1 часа непосредственно на рабочем месте на конкурсе.

Работа должна выполняться и представляться в профессиональной одежде, перчатках.

Конкурсант может привлечь к работе одного помощника.

Конкурсная работа сопровождается ее письменным описанием. Один экземпляр передается Жюри до начала соревнования, второй остается у участника. Участник в устной форме представляет (защищает) свою работу перед членами Жюри.

**Критериями оценки конкурсной работы являются** композиция (архитектура блюда), цветовая гамма, гармония вкуса, оригинальность технологии приготовления, оформление рецептуры, чистота рабочего места.

**Оценка – максимум 70 баллов.**

**Штрафные баллы начисляются** за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствие работы тематике конкурса.

**Дисквалификация** производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

**Условия по выполнению задания в номинации «Кондитер»  
«Арт-класс. Пудинг творожный»**

Кондитеры готовят ягодные муссы в оригинальном исполнении в формате Арт-класс. Участник представляет изделия на одну персону и по три дегустационные порции для членов Жюри.

**Время выполнения задания 1 час.**

**Общие положения**

Перед началом соревнований участники занимают рабочие места, соответствующие номеру, полученному в процессе жеребьевки. В ходе соревнования участники выполняют конкурсную работу в формате Арт-класс.

Участнику выделяется стол (~1м x 1м) для установки конкурсной работы и один вспомогательный стол (~1м x 1м).

**Условия по выполнению задания**

Блюдо готовится участником заранее на своем предприятии.

Стол, на котором размещается экспозиция, должен быть декорирован.

Работа должна выполняться и представляться в профессиональной одежде.

Конкурсант может привлечь к работе одного помощника.

Конкурсная работа сопровождается ее письменным описанием. Один экземпляр передается Жюри до начала соревнования, второй остается у участника.

Участник в устной форме представляет (защищает) свою работу перед членами Жюри.

**Критериями оценки конкурсной работы** являются композиция (архитектура десерта), цветовая гамма, гармония вкуса, оригинальность рецептуры.

**Оценка** – максимум 40 баллов.

**Штрафные баллы начисляются** за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствие работы тематике конкурса.

**Дисквалификация** производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

**Условия по выполнению задания в номинации Официант  
«Тематический стол. Год литературы в России»**

Официанты в специально отведенной зоне накрывают тематические столы «Год литературы в России».

**Время выполнения задания 1 час.**

**Общие положения**

Перед началом соревнований участники занимают рабочие места, соответствующие номеру, полученному в процессе жеребьевки.

Участнику выделяется стол (2,0 x 1,5м).

**Условия по выполнению задания**

В ходе соревнования участник накрывает стол на 4 персоны.

Вид сервировки – ужин.

Стол, на котором размещается экспозиция, должен быть декорирован.

Работа должна выполняться и представляться в профессиональной одежде.

Конкурсант может привлечь к работе одного помощника.

Участник представляет Жюри меню, рекомендованное для сервировки тематического стола.

Конкурсная работа сопровождается ее письменным описанием. Один экземпляр передается Жюри до начала соревнования, второй остается у участника.

Участник в устной форме защищает свою работу перед членами Жюри в течение 5 минут, представляя «легенду» данного стола.

**Критерии оценки:** соответствие сервировки заявленному меню, декор стола, функциональность сервировки, внешний вид официантов и умение общаться с аудиторией.

**Оценка** – максимум 80 баллов.

**Штрафные баллы начисляются** за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствие работы тематике конкурса.

**Дисквалификация** производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

**Условия по выполнению задания в номинации  
Бармен – «Тематический коктейль «Коктейль с ягодами на основе водки»**

Бармены готовят коктейль в соответствии с тематикой конкурсного задания.

**Время выполнения задания** 15 минут.

**Общие положения**

Перед началом соревнований участники занимают рабочие места, соответствующие номеру, полученному в процессе жеребьевки.

Коктейль готовится участником на Конкурсе в специально отведенной для этого барной зоне из подготовленных составляющих.

**Условия по выполнению задания**

Участник делает 1 коктейль – показательный и 3 дегустационные мини-порции для членов Жюри.

Работа должна выполняться и представляться в профессиональной одежде.

Конкурсная работа сопровождается ее письменным описанием. Один экземпляр передается Жюри до начала соревнования, второй остается у участника.

**Критериями оценки конкурсной работы являются** внешний вид коктейля, вкус, аромат, цветовая гамма, техника выполнения работы и представление работы.

**Оценка** – максимум 60 баллов.

**Штрафные баллы начисляются** за несоблюдение регламента и условий по выполнению конкурсного задания, несоответствие работы тематике конкурса.

**Дисквалификация** производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

## ЗАЯВКА

на участие в Конкурсе по кулинарному искусству  
«Созвездие Ладоги – 2015»

1. Муниципальный район, городской округ \_\_\_\_\_
2. Наименование субъекта малого предпринимательства \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Адрес и телефон субъекта малого предпринимательства \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Ф.И.О. собственника субъекта малого предпринимательства \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Ф.И.О. участника \_\_\_\_\_
6. Телефон участника (обязательно) \_\_\_\_\_
7. Номинация \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Приложение:

- ксерокопия паспорта (2, 3 страницы, регистрация),
- копия свидетельства ИНН,

*С условиями Конкурса ознакомлен и обязуюсь их выполнять*

Подпись участника \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2015г.

Заявки принимаются до 16 октября 2015г.  
по адресу: Санкт-Петербург, ул. Смольного, д.3, к.3-116,  
т/ф 274-46-42, E-mail: [ag\\_paneva@lenreg.ru](mailto:ag_paneva@lenreg.ru)  
Справки по тел. (812) 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06



**ЗАЯВКА  
на участие в командном первенстве  
Конкурса по кулинарному искусству  
«Созвездие Ладоги – 2015»**

Муниципальный район, городской округ \_\_\_\_\_

Название Команды \_\_\_\_\_

Ф.И.О. капитана Команды \_\_\_\_\_

Телефон капитана Команды \_\_\_\_\_

№ п/п	Повар – «Арт-класс. Холодное банкетное блюдо «Тельное из трески» (Ф.И.О., телефон участника)	Кондитер – «Арт- класс. Пудинг творожный» (Ф.И.О., телефон участника)	Официант – «Тематический стол. Год литературы в России» (Ф.И.О., телефон участника)	Бармен – «Тематический коктейль «Коктейль с ягодами на основе водки» (Ф.И.О., телефон участника)

Подпись капитана Команды \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 года

Заявки принимаются до 16 октября 2015г.  
по адресу: Санкт-Петербург, ул. Смольного, д.3, к.3-116,  
т/ф 274-46-42, E-mail: [ag\\_paneva@lenreg.ru](mailto:ag_paneva@lenreg.ru)  
Справки по тел. (812) 271-08-69, 274-46-56, 274-95-91, 577-38-06

**Описание конкурсной работы в номинации  
Повар – «Арт-класс. Холодное банкетное блюдо «Тельное из трески»**

Муниципальный район \_\_\_\_\_

Ф.И.О. участника Конкурса \_\_\_\_\_

Название и адрес предприятия  
\_\_\_\_\_

(ресторана, кафе, клуба, бара)

**Краткое описание технологии приготовления блюда на 6 персон**

(Название блюда)

Ингредиенты	Вес вложения, г	Примечание

Выход \_\_\_\_\_

**Краткое описание технологии приготовления блюда**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Подпись участника конкурса**

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 год

**Описание конкурсной работы в номинации  
Кондитер – «Арт-класс. Пудинг творожный»**

Муниципальный район \_\_\_\_\_

Ф.И.О. участника Конкурса \_\_\_\_\_

Название и адрес предприятия \_\_\_\_\_  
(ресторана, кафе, клуба, бара)

**Калькуляция и краткое описание технологии приготовления пудинга творожного на 1  
персону**

(Название блюда)

Ингредиенты	Вес вложения, г	Примечание

Выход \_\_\_\_\_

**Краткое описание технологии приготовления блюда**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Подпись участника конкурса**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 год

Форма заполняется в 2-х экземплярах  
(Один экземпляр передается конкурсантам членам Жюри перед началом соревнований, второй остается у участника)

**Описание конкурсной работы в номинации  
Официант – «Тематический стол «Год литературы в России»**

Муниципальный район \_\_\_\_\_

Ф.И.О. участника Конкурса \_\_\_\_\_

Название и адрес предприятия \_\_\_\_\_  
(ресторана, кафе, клуба, бара)

**Краткое описание «легенды» сервировки стола**

(Название тематического стола)


**Предлагаемое меню**


Подпись участника конкурса \_\_\_\_\_

«    » \_\_\_\_\_ 2015 год

Форма заполняется в 2-х экземплярах  
(Один экземпляр передается конкурсантом членам Жюри перед началом соревнований, второй остается у участника)

**Описание конкурсной работы в номинации  
Бармен – «Тематический коктейль «Коктейль с ягодами на основе водки»**

Муниципальный район \_\_\_\_\_

Ф.И.О. участника Конкурса \_\_\_\_\_

Название и адрес предприятия \_\_\_\_\_  
(ресторана, кафе, клуба, бара)

**Краткое описание тематического коктейля**

(Название коктейля)

Ингредиенты	Объем, мл	Примечание

Выход \_\_\_\_\_

**Технология приготовления коктейля**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись участника конкурса \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 год

### Состав Оргкомитета

#### Конкурса по кулинарному искусству «Созвездие Ладоги – 2015»

Председатель Оргкомитета:

**Есипов Сергей Владимирович**                      председатель комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Заместитель председателя Оргкомитета:

**Сорокин С.Н.**    заместитель председателя комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

Члены Оргкомитета:

**Кожевникова Е.В.**                                      директор ГКУ «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства»

**Темразян Л.А.**    начальник отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

**Фомичева Л.А.**    главный специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка

**Панёва А.Г.**    ведущий специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области

**Корсунова Е.Б.**    ведущий специалист отдела развития потребительского рынка комитета по развитию малого, среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области  
ГКУ

**Иванова Ю.В.**    начальник информационно-аналитического отдела ГКУ «Ленинградский областной центр поддержки предпринимательства»

**Сивицкая Н.А.**    начальник отдела потребительского рынка администрации Выборгского района Ленинградской области

**Щербаков Н. В.**    директор НП «Академия Гостеприимства», Президент Национальной Ассоциации Гостеприимства

