**Положение о проведении**

**Чемпионата «Ямальская строганина 2019»**

**среди муниципальных образований Ямало-Ненецкого автономного округа**

**1.Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет цели и задачи Чемпионата «Ямальская строганина 2019» по национальной кухне (далее – Чемпионат), условия участия и общие требования к участникам и конкурсным работам, условия подачи и формы заявок, задания для участников, состав жюри, критерии оценки участников, процедуру награждения победителей.

1.2. Учредителем Чемпионата являются:

- Управление культуры и молодежной политики Администрации муниципального образования Ямальский район, при поддержке Департамента молодёжной политики и туризма Ямало-Ненецкого автономного округа.

Организаторы:

- муниципальное бюджетное учреждение «Ямальский молодежный центр «Импульс», совместно с Ямальским районным общественным движением коренных малочисленных народов севера «Ямал», муниципальным предприятием «Ямалгаз».

1.3. Чемпионат проводится в рамках проведения гастрономического   
фестиваля – конкурса «Ямальская строганина 2019» (далее – Фестиваль).

1.4. Цель Чемпионата –создание уникального и узнаваемого туристического события Ямальского района. А также: популяризация местной продукции, популяризация национальных кухонь народов Крайнего Севера, повышение уровня обслуживания гостей и туристов, повышение профессионализма мастеров по приготовлению строганины, творческая реализация участников.

1.5. Задачи Чемпионата:

- Определить лучшего мастера по строганине 2019 года в ЯНАО;

- Развитие туризма и инвестиционной привлекательности Ямальского района;

- Повышение уровня информированности населения России о национальной кухне, культуре народов, проживающих в Ямало-Ненецком автономном округе.

1.6. Дата проведения Чемпионата: 21 декабря 2019 года.

1.7. Участниками Чемпионата могут быть предприятия общественного питания (рестораны, кафе), любой формы собственности, частные лица, зарегистрированные в Ямало-Ненецком автономном округе, подавшие заявку в срок   
до 02 декабря 2019 года в МБУ «Ямальский молодёжный центр «Импульс» [YMOmcimpuls@mail.ru](mailto:YMOmcimpuls@mail.ru), телефон 8 (34996) 3-03-13, координатор – начальник организационного отдела Ощепкова Юлия, по форме, согласно приложению 1 настоящего Положения.

**2. Порядок проведения Чемпионата**

2.1. Заочный этап.

До 02 декабря 2019 года осуществляется приём заявок от участников. В случае, если от каждого муниципального образования ЯНАО заявляется более двух участников, организаторами чемпионата объявляется отборочный тур, для определения лучших в очном этапе, по критериям, согласно Приложению 3 настоящего Положения. До 10 декабря 2019 года заявленными участниками в оргкомитет предоставляется видеоролик с показом приготовления строганины, презентации блюда. 12 декабря 2019 года жюри чемпионата объявляет финалистов, которые участвуют в очном этапе в с. Яр-Сале 20 – 21 декабря 2019 года.

2.2. Очный этап.

2.2.1. Проведение Чемпионата:

Проходит на площадке предприятия общественного питания – ресторан «ЯЛЭМД» с. Яр-Сале.

Участники соревнуются в три этапа по приготовлению строганины из оленины и щёкура:

1 этап – приготовление строганины из сырого оленьего мяса;

2 этап – приготовление строганины из сырой рыбы;

3 этап – презентация приготовленных блюд;

Оленина и рыба предоставляются организаторами.

Оценивают блюда компетентное жюри.

2.2.2. Проведение народного голосования:

Проводится на центральной площади с. Яр-Сале.

Приготовленные блюда из рыбы представлены на специальную номинацию «Строганина из рыбы», победитель в которой будет выбран Народным голосованием.

Оценивают блюда жители и гости села Яр-Сале.

Гостям Фестиваля предлагается Народное голосование методом дегустации блюд. Посетители Фестиваля на центральной площади получают специальные жетоны, дегустируют блюда и отдают свой жетон за участника Фестиваля, гастрономическое изделие которого, посетителю понравились больше всего.

**3. Требования к участникам Чемпионата**

3.1. Участники фестиваля демонстрируют творческие способности мастеров, отражающие традиции национальной кухни. Все элементы блюд должны быть съедобными и соответствующими требованиям СанПина. Блюда необходимо сопроводить информацией об истории, культуре приготовления конкретной территории участника, допускается тематическое оформление стола участника.

3.2 Каждому участнику необходимо обеспечить себя личным инструментом (нож) для приготовления блюд, а также вкусовыми ингредиентами, материалом для оформления блюда, что подчеркнёт индивидуальность конкурсных национальных блюд. Каждый участник Чемпионата должен иметь санитарную книжку; комплект одежды (фартук, косынка, перчатки – выдаются организаторами). Участникам Чемпионата во время презентации блюда разрешается быть в индивидуальной имиджевой одежде своего муниципального образования.

3.3. Участники Чемпионата, допущенные к очному этапу, предоставляют организаторам, в срок до 13 декабря 2019 года, следующую информацию:

- наименование конкурсного блюда участника, с перечислением используемых ингредиентов, для оформления и изготовления фирменного соуса (для изготовления информационных карточек в едином стиле);

- портретная фотография участника (для изготовления бейджей участников в едином стиле).

**4. Процедура оценки и награждение победителей**

4.1. По результатам выполнения заданий Чемпионата жюри оценивает готовое блюдо по каждому критерию, подводит итоги и определяет победителей по номинациям.

4.2. Критерии оценки:

- технология и качество приготовления блюда (тонкость, длина, наличие кольца у стружки);

- оформление и оригинальная подача конкурсных блюд (художественное оформление, презентация);

- сохранение вкусовых качеств сырья;

-использование старинных народных рецептов блюд, национальных кухонь народов Крайнего Севера (фирменный соус);

- использование местных, экологически чистых продуктов для дополнения блюд;

- фиксированное время приготовления.

4.3. Жюри определяет победителей по номинациям:

1. Номинация «Ямальская строганина из оленьего мяса 2019»;

за лучшее приготовление строганины из оленьего мяса, по мнению жюри. Вручается Кубок Главы муниципального образования Ямальский район, диплом и сертификат победителя на сумму 150 000 рублей.

2. Номинация «Ямальская строганина из рыбы 2019»;

за лучшее приготовление строганины из рыбы, по мнению жюри. Вручается Кубок Главы муниципального образования Ямальский район, диплом и сертификат победителя на сумму 150 000 рублей.

4.4. Народное голосование определяет победителя по номинации:

«Строганина из рыбы»;

за лучшее оформление и качество приготовления блюда по результатам Народного голосования. Вручается диплом победителя Народного голосования, памятный подарок.

4.5. Участникам Чемпионата вручаются сертификаты участников и памятные подарки.

4.6. Объявление результатов, награждение победителей Чемпионата проводится  
после 17 часов 21 декабря 2019 года в СОЦ «Арктика», по адресу: с. Яр-Сале,  
ул. Мира, 33.

**5. Функции организационной комиссии**

В целях подготовки и проведения Чемпионата оргкомитет:

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

5.2. Разрабатывает условия, протокол для оценок жюри, другую необходимую документацию и доводит их до участников Чемпионата.

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

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

5.5. Организует размещение информации в средствах массовой информации.

Приложение № 1

к Положению

о проведении Чемпионата

«Ямальская строганина 2019»

Форма подачи заявки на участие в Чемпионате «Ямальская строганина»

среди мастеров из муниципальных образований

Ямало-Ненецкого автономного округа.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Муниципальное образование | Ф.И.О. участника\* | Дата рождения | Контактный телефон/  адрес эл. почты | Страницы в социальных сетях |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

\* заявки принимаются от шеф-поваров, частных лиц только с наличием медицинской книжки.

Вместе с заявкой на участие необходимо предоставить следующие документы:

1. справка об участнике Чемпионата, в которой должны быть отражены следующие ключевые моменты:

- наличие медицинской книжки (обязательное условие);

- информация о специальном образовании (при наличии);

- текущая деятельность, место работы (при наличии);

- опыт работы (при наличии);

- информация о наградах и участие в конкурсах (при наличии);

- краткая информация о том, почему решил принять участие в Чемпионате;

1. согласие на обработку персональных данных.

Обращаем ваше внимание, что расходы, связанные с питанием и проживанием участников Чемпионата «Ямальская строганина», приглашающая сторона берет на себя.

**Приобретение проездных документов осуществляется за счет участников.**

Приложение № 2

к Положению

о проведении Чемпионата

«Ямальская строганина 2019»

СОГЛАСИЕ

на обработку персональных данных

Я, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, проживающая(ий) по адресу: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, документ, удостоверяющий личность: паспорт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, выдан \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,   
в соответствии с [частью 4 статьи 9](consultantplus://offline/ref=798515D39B476E5701E71ADAEC34BF359CF7673A950CCAF7293B7593A9DACC1286561D9460898D63j5ZDI) Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», даю согласие муниципальному бюджетному учреждению «Ямальский молодежный центр «Импульс», а также Ямальскому районному общественному движению коренных малочисленных народов севера «Ямал», на обработку моих персональных данных, включая сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение.

Настоящее согласие действует со дня его подписания до дня предоставления соответствующего отзыва в письменной форме.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_года \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись субъекта персональных данных)

Приложение № 3

к Положению

о проведении Чемпионата

«Ямальская строганина 2019»

**Оценочный лист жюри**

**Чемпионата «Ямальская строганина 2019»**

**в номинации ««Ямальская строганина из оленьего мяса 2019»»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **ФИО участника/**  **муниципальное образование** | технология и качество приготовления блюда (тонкость, длина, наличие кольца у стружки) | оформление и оригинальная подача конкурсных блюд (художественное оформление, презентация) | сохранение вкусовых качеств сырья | использование старинных рецептов блюд, национальных кухонь народов Крайнего Севера (фирменный соус) | использование местных, экологически чистых продуктов для дополнения блюд | фиксированное время приготовления | **Итоговый балл** |
| (1 – 5 баллов) | (1 – 5 баллов) | (1 – 5 баллов) | (1 – 5 баллов) | (1 – 5 баллов) | (1 – 5 баллов) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение № 4

к Положению

о проведении Чемпионата

«Ямальская строганина 2019»

**Оценочный лист жюри**

**Чемпионата «Ямальская строганина 2019»**

**в номинации ««Ямальская строганина из рыбы 2019»»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **ФИО участника/**  **муниципальное образование** | технология и качество приготовления блюда (тонкость, длина, наличие кольца у стружки) | оформление и оригинальная подача конкурсных блюд (художественное оформление, презентация) | сохранение вкусовых качеств сырья | использование старинных рецептов блюд, национальных кухонь народов Крайнего Севера (фирменный соус) | использование местных, экологически чистых продуктов для дополнения блюд | фиксированное время приготовления | **Итоговый балл** |
| (1 – 5 баллов) | (1 – 5 баллов) | (1 – 5 баллов) | (1 – 5 баллов) | (1 – 5 баллов) | (1 – 5 баллов) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |