УТВЕРЖДАЮ

 Директор МАУК «ЦСКС»

 ГО Богданович

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Игнатова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 год

ПОЛОЖЕНИЕ

О проведении II Открытого фестиваля кондитерского искусства «Королевский каприз»

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение регламентирует проведение II Открытого

фестиваля кондитерского искусства «Королевский каприз», (далее Конкурс).

1.2. Учредителем фестиваля является МАУК «ЦСКС» ГО Богданович.

1.3. Вопросы организации и проведения фестиваля находятся в ведении

МАУК «Центр современной культурной среды ГО Богданович».

1.4. Дата проведения: 1 декабря 2022 года, Байновский районный Дом культуры.

**2. Цели и задачи конкурса**

2.2. Конкурс направлен на развитие кулинарного творчества.

2.3. Конкурс способствует выявлению и развитию талантливых людей в сфере кулинарного искусства.

2.4. Создание условий для раскрытия кулинарных способностей.

2.5. Распространение опыта изготовления различных кулинарных изделий и пропаганда авторского кулинарного творчества.

2.6. Выявление и поощрение лучших кондитеров кулинарного искусства.

**3. Условия участия в конкурсе**

3.1. Участниками Конкурса могут быть все желающие: профессионалы (предприятия общественного питания), любители (частные лица).

Возраст участников не ограничен.

3.2. Кондитерские изделия, представляемые на конкурс, должны быть собственного производства и изготовлены не позднее чем за сутки до мероприятия.

3.3. Количество изделий, предоставляемых участниками на конкурс, не ограничивается, а также после оценки жюри изделие можно выставить на продажу.

3.4. При изготовлении изделий Конкурсанты обязаны соблюдать санитарно-гигиенические нормы при работе с пищевыми продуктами.

3.5. Изделия необходимо доставить за один час до начала фестиваля.

3.6. Рецепт кондитерского изделия обязателен.

3.7. Участники изготавливают торты в количестве 2 (двух) экземпляров по каждой номинации (один экземпляр – выставочный образец, который после оценки жюри можно выставить на продажу, второй экземпляр – дегустационный, меньшего веса).

3.8. Участник Конкурса обязан иметь: собственные перчатки, фартук, головной убор, сменную обувь, бейдж с указанием ФИО;

**4. Процедура подачи заявок**

4.1. Заявку на участие в конкурсе необходимо направить до 28 ноября 2022 года на электронную почту: zahgan@mail.ru, также об участии в конкурсе можно сообщить в устной форме по телефону: 8(34376)32-362.

4.2. Заявка оформляется по форме, указанной в Приложении №1 (см. Приложение №1).

**5. Порядок проведения Конкурса**

5.1. Каждому участнику Конкурса присваивается номерной знак, под которым будет оцениваться его выпечка.

5.2. В день проведения конкурса участники выставляют свои изделия на выставочные столы (столы и скатерти предоставляют организаторы; аксессуары и оформление места для презентации выпечки за участниками).

5.3. Для участия в конкурсе принимаются работы по следующим **номинациям:**

**«Его величество Торт»** (Различные виды тортов. Оценивается: дизайн торта и его вкусовые качества).

**«Кулинарный восторг»** (Разнообразные пирожные. Оценивается: дизайн пирожного и его вкусовые качества).

**«Лакомый кусочек»** (выпечка разнообразного печенья, вафлей и пряников).

**6. Критерии оценки**

Критериями оценки работ участников являются:

- внешний вид изделия;

- оформление работы;

- творческий подход;

- вкусовые качества;

- аппетитность;

- изящность;

- эстетичность.

**7. Итоги Конкурса и награждение участников**

7.1. Итоги конкурса подводятся 1 декабря 2022 года в Байновском РДК.

7.2. Начало Открытого фестиваля кондитерского искусства в 18:00 часов.

7.3. Конкурсные работы оцениваются по пятибалльной системе.

Жюри выявляет победителей в каждой номинации и награждает дипломами и памятными подарками. Все остальные участники получают диплом участника.

7.4. Оргкомитет вправе изменять и дополнять номинации.

 Приложение к положению

 в II Открытом фестивале

 кондитерского искусства

 «Королевский каприз»

**Заявка на участие в II Открытом фестивале**

**кондитерского искусства «Королевский каприз»**

1. ФИО, возраст участника конкурса (название организации, ФИО руководителя) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Номинация, кондитерские изделия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Контактные данные (адрес, номер телефона, электронный адрес) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_