

Утверждаю:

Директор МУК «ЦКД МБ и СД
«Искра» г.г. Бисерть

Ю.И.Ушаков

Положение о конкурсе «Уральская выпечка»

1. Общие положения:

- 1.1. Конкурс «Уральская выпечка» проводится МУК «ЦКД МБ и СД «Искра»
- 1.2. Дата проведения: 27 июля 2024 г.

2. Цели и задачи конкурса:

- 2.2. Конкурс направлен на возрождение, сохранение и развитие народных традиций в изготовлении пирогов.
- 2.3. Конкурс способствует выявлению и развитию талантливых людей в сфере кулинарного искусства и самореализации их в обществе.
- 2.4. Привлечение жителей поселка к совместной творческой деятельности.
- 2.5. Создание условий для раскрытия кулинарных способностей.
- 2.6. Выявление и поощрение лучших любителей выпечки.

3. Условия участия в конкурсе:

- 3.1. Участниками конкурса могут быть все желающие: подавшие заявку в соответствии с пунктом 4 данного Положения. Возраст участников не ограничен.
- 3.2. Пироги, 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.
- 3.4. При изготовлении изделий Конкурсанты обязаны соблюдать санитарно-гигиенические нормы при работе с пищевыми продуктами.
- 3.5. Изделия необходимо доставить 27 июля 2024 года до 14.00 часов.
- 3.6. Рецепт пирога обязателен.

4. Процедура подачи заявок:

- 4.1. Заявку на участие в конкурсе необходимо направить до 26 июля 2024 года на электронную почту konkurs@iskra-bisert.ru, также об участии в конкурсе можно сообщить в устной форме по телефону: (34398) 6-27-77,
- 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 предоставляют организаторы; скатерти, аксессуары и оформление места для презентации пирога за участниками).

6. Критерии оценки:

Критериями оценки работ участников являются органолептические показатели:

- внешний вид изделия, оформление работы;
- консистенция;
- вкус и запах;
- цвет изделия;

7. Итоги Конкурса и награждение участников:

7.1. Итоги конкурса подводятся 27 июля 2024 г.

7.2. Начало дегустации пирогов в 14.00. ч.

7.3. Конкурсные работы оцениваются по пятибалльной системе.

Жюри выявляет победителей с присуждением 1,2,3 места, награждает дипломами и памятными подарками.

Анкета-заявка участника городского конкурса «Уральская выпечка»

1. ФИО, возраст участника конкурса. Возраст.

2. Номинация, название пирога.

3. Контактные данные (адрес, номер телефона, электронный адрес)