

Положение о конкурсе «Лучший пекарь Октябрьского района» (далее – Положение)

1. Общие положения

1.1. Положение определяет порядок организации и проведения конкурса «Лучший пекарь Октябрьского района» (далее – Конкурс).

1.2. Основными принципами организации и проведения Конкурса являются создание равных условий для участия в Конкурсе всех его участников, единство требований и объективность оценки представляемых ими документов на Конкурс, доступность информации о проведении Конкурса и обеспечение открытости его проведения.

Конкурс является открытым, не требует организационного и регистрационного взноса от участников Конкурса. Расходы, связанные с подготовкой и участием в Конкурсе участники Конкурса несут самостоятельно.

1.3. Финансирование организации и проведения Конкурса осуществляется в соответствии с муниципальной программой «Развитие малого и среднего предпринимательства в муниципальном образовании Октябрьский район», утвержденной приложением № 1 к постановлению администрации Октябрьского района от 19.11.2018 № 2602.

1.4. Организационную и финансовую поддержку Конкурса могут оказывать любые юридические и физические лица (далее – спонсоры).

2. Цели и задачи Конкурса

2.1. Конкурс проводится в целях популяризации передового опыта предпринимательской деятельности в сфере производства хлебопечения, с целью повышения уровня профессионального мастерства индивидуальных предпринимателей, работников организаций, производящих хлеб и хлебобулочные изделия, пропаганды лучших традиций и внедрения современных способов хлебопечения, стимулирования товаропроизводителей и предпринимателей Октябрьского района.

2.2. Основными целями Конкурса являются:

- совершенствование профессионального мастерства и развитие творческого потенциала, выявление лучших пекарей;
- повышение и укрепление значимости и престижа профессии, популяризация деятельности в сфере производства хлебопечения в Октябрьском районе, развитие здоровой конкуренции на потребительском рынке услуг;
- выявление ассортимента традиционных и национальных сортов хлеба и хлебобулочных изделий;
- развитие малого бизнеса в сфере хлебопечения и общественного питания;
- формирование современной культуры производства хлеба и хлебобулочных изделий.

2.3. Основными задачами Конкурса являются:

- создание стимулов к совершенствованию профессионализма в работе;
- оценка уровня и повышение профессионального мастерства пекарей;
- выявление и поощрение лучших специалистов;
- демонстрация профессионального мастерства пекарей Октябрьского района;
- стимулирование пекарей в повышении квалификации.

3. Организация Конкурса

3.1. Организатором Конкурса является администрация Октябрьского района в лице отдела развития предпринимательства администрации Октябрьского района (далее – Организатор).

3.2. Для организации и проведения Конкурса создается организационный комитет (далее – Оргкомитет).

Для определения победителей Конкурса в каждой номинации создается комиссия по определению победителей Конкурса (далее – Комиссия).

В целях оценки участников Конкурса в каждой номинации создается жюри в составе, согласно приложению № 3 к Положению.

3.3. Организатор:

- осуществляет общее управление и контроль в рамках Конкурса;
- осуществляет оперативное управление мероприятиями в рамках Конкурса;
- публикует на официальном веб-сайте Октябрьского района объявление о проведении Конкурса;
- осуществляет организационно-техническое и методическое обеспечение Конкурса, деятельности Оргкомитета и Комиссии;
- осуществляет прием, регистрацию заявок и документов для участия в Конкурсе, обработку указанных документов для предоставления их Оргкомитету и Комиссии в форме сводной таблицы по каждой номинации;
- проверяет заявителей на соответствие требованиям, указанным в разделе 4 Положения;
- обеспечивает организацию заседаний Оргкомитета и Комиссии;
- обеспечивает передачу в Комиссию заявок на участие в Конкурсе, а также прилагаемых к ним документов;
- обеспечивает хранение протоколов заседаний и других материалов Комиссии.

3.4. Оргкомитет Конкурса осуществляет:

- контроль за соблюдением требований Положения о Конкурсе;
- проведение информационных мероприятий в рамках Конкурса, консультационно-разъяснительной работы по вопросам участия в Конкурсе;
- координацию работы Комиссии во время проведения Конкурса;
- организацию церемонии награждения победителей Конкурса;
- возможность привлечения спонсорских средств на проведение Конкурса.

3.5. Жюри оценивает участников Конкурса по балльной системе в соответствии с утвержденными критериями и передает оценочные листы в Комиссию.

3.6. Комиссия осуществляет следующие функции:

- рассмотрение и оценка заявок и документов участников Конкурса;
- принятие и утверждение решения о победителях Конкурса в каждой номинации;
- подведение итогов Конкурса;
- участие в церемонии награждения победителей Конкурса.

4. Условия участия и порядок проведения Конкурса

4.1. К участию в Конкурсе приглашаются юридические лица и индивидуальные предприниматели, самозанятые граждане, осуществляющие деятельность на территории Октябрьского района, работники предприятий хлебопекарной промышленности, предприятий общественного питания в Октябрьском районе (независимо от форм правовой

собственности, включая предприятия, организации и субъекты малого и среднего предпринимательства Октябрьского района), физические лица (далее – заявители).

Возраст участников Конкурса и стаж работы не ограничен.

4.2. Конкурс проводится по следующим номинациям:

- «Хлеб всему голова»;
- «Фантазия мастера».

Заявитель может подать заявку на участие во всех номинациях

4.3. Конкурс проводится в 2 этапа:

4.3.1. **1 этап – практическая часть** – выполняется на месте производства продукции, при условии непосредственного участия пекаря – участника Конкурса. Участникам Конкурса предоставляется возможность выбрать по-своему усмотрению форму, ингредиенты и оформление изделия.

4.3.2. **2 этап – демонстрационная часть** – выполняется в день проведения Конкурса, включает демонстрацию готовой продукции.

4.4. Для участия в Конкурсе заявители представляют Организатору в срок до 20 августа 2022 года в электронном виде на электронный адрес e-mail: Market@oktregion.ru, следующие документы:

- заявка – анкета на участие в Конкурсе по форме, установленной приложением № 1 к Положению;
- согласие на обработку персональных данных, установленное приложением № 2 к Положению;
- копия документа, удостоверяющего личность;
- самопрезентация в виде видеоролика, который должен удовлетворять следующим техническим требованиям:

- 1) горизонтальная съемка;
- 2) разрешение: 720 x 480 (12:8 см);
- 3) максимальный размер файла: не более 2 ГБ;
- 4) загружаемое видео должно быть авторским;
- 5) участники сами определяют жанр видеоролика (интервью, репортаж, видеоклип и т.п.);

- 6) в ролике могут использоваться фотографии;
- 7) продолжительность ролика не менее 60 секунд и не более 2 минут;

Организатор осуществляет консультирование заявителей по вопросам организации Конкурса по тел.: 8(34678) 28126, 28156, факс: 8(34678) 28156.

4.5. Расходы на проезд участников Конкурса производится за счет командирующей стороны.

4.6. Участники Конкурса:

- должны знать технику безопасности на рабочем месте;
- оформляют свои композиции самостоятельно, при этом используются привезённые с собой атрибуты (подставки, блюда, скатерти, салфетки);
- на каждый вид изделий, композиций представляют информационную карточку, где указывается: название изделия, состав используемого сырья и продуктов, Ф.И.О. пекаря;
- по окончании выполнения конкурсного задания приводят рабочее место в порядок.

4.7. Конкурс считается несостоявшимся в случае, если подано менее двух заявок в соответствующей номинации.

4.8. Технологические требования, критерии оценки представленных работ.

4.8.1. В номинации «Хлеб всему голова»:

1) изделия могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации: цветы, драпировка, свечи, подсветка и т.п. (элементы выбираются по собственному желанию участника Конкурса);

2) участники Конкурса накрывают демонстрационный стол. В центре стола размещается «Хлеб-каравай», в готовом виде, приготовленный до начала Конкурса с информационной карточкой, указанной в пункте 4.6 Положения;

3) участник Конкурса самопрезентует себя в форме импровизированного выступления в устной форме, на котором представляет себя, свое производство, данные, раскрывающие профессиональную компетентность и мастерство, раскрывает преимущества профессии пекарь, представляет «легенду» демонстрационного стола.

4.8.2. В номинации «Фантазия мастера»:

1) перед началом Конкурса участники занимают рабочие места. Участнику Конкурса предоставляется стол (можно использовать несколько, использовать свой стол);

2) участники представляют любое кулинарное изделие на выбор (из тортов, зефир и т.д.);

3) презентация изделий допускается на декоративном блюде, многоярусной тортнице, подносе;

4) допускается оформление дополнительными аксессуарами для более удачной презентации изделий, использование декора из натуральных и искусственных материалов (фигурки людей, животных, цветы), украшение цветной глазурью, шоколадом, мастикой, применение пищевых красителей;

5) участники Конкурса выставляют готовую продукцию на демонстрационный стол с информационной карточкой, указанной в пункте 4.6 Положения;

6) предусматриваются отдельные порции для дегустации изделия населением;

7) участник Конкурса самопрезентует себя в форме импровизированного устного выступления, на котором представляет себя, свою организацию, данные, раскрывающие профессиональную компетентность и мастерство, раскрывает преимущества профессии пекарь, представляет «легенду» демонстрационного стола.

4.9. Критерии оценки практической части.

4.9.1. Комиссия оценивает практическую часть в онлайн режиме по следующим критериям:

- внешний вид участников Конкурса и демонстрационного стола;
- аппетитность изделия по цвету и форме;
- оригинальность оформления и подачи готового изделия для дегустации;
- оригинальность выступления;
- самопрезентация изделия в виде видеоролика, презентации и иные способы предоставления полноценной информации.

Форма оценочного листа приведена в приложении № 2 к Положению.

Максимальная оценка 25 баллов, не более 5 баллов за каждый критерий.

5. Порядок подведения итогов Конкурса, награждение победителей Конкурса

5.1. В каждой номинации участникам Конкурса выставляются баллы в соответствии с критериями, определенными пунктом 4.9 Положения. Количество баллов суммируется по всем показателям. Победителями признаются участники Конкурса, набравшие наибольшее количество баллов.

По каждой номинации присуждается 2 призовых места.

5.2. Победителям Конкурса, занявшим призовые места (1, 2 места) вручаются дипломы и поощрительные призы.

Участникам Конкурса, не вошедшим в число победителей Конкурса, вручаются сертификаты, сувениры.

5.3. Проведение Конкурса и его результаты освещаются на официальном веб-сайте Октябрьского района.

5.4. Спонсоры Конкурса могут учреждать специальные призы для участников Конкурса и вручать их на церемонии награждения победителей Конкурса.

5.5. Награждение победителей Конкурса проводится в торжественной обстановке (при условии отсутствия сложной эпидемиологической обстановки).

5.6. Победители Конкурса с момента награждения имеют право использовать информацию об участии в Конкурсе для продвижения собственной продукции (работ, услуг) в информационно-рекламных целях.

Приложение № 1
к Положению о конкурсе «Лучший пекарь Октябрьского района»

ЗАЯВКА-АНКЕТА
на участие в районном конкурсе «Лучший пекарь Октябрьского района»

от _____
(полное наименование организации, Ф.И.О. индивидуального предпринимателя)

в лице _____

Юридический или почтовый адрес _____

Телефон, факс _____

E-mail _____

Направление деятельности (стаж работы) _____

Сведения об образовании:

Наименование учебного заведения _____

Образование _____

Изучив данные об условиях и порядке проведения районного конкурса «Лучший пекарь Октябрьского района» я согласен (-на) принять в нем участие в номинации:

«Хлеб всему голова»

«Фантазия мастера»

Для участия в смотре-конкурсе представляю следующую информацию:

1. Укажите, пожалуйста, Ваш возраст:

до 25 лет

25-35

35-45 45-50 более 50

2. Дата начала профессиональной деятельности _____

3. Место работы _____

4. Год начала производства хлебобулочных изделий, _____

5. Численность персонала _____

6. Какой ассортимент продукции производится?

7. Какой объем продукции вы производите _____

8. Сотрудничаете ли вы с сетевыми магазинами, школами, детскими садами?

9. Осуществляете ли вы поставки вашей продукции в другие муниципальные образования, если да то в какие?

- Да _____
 Нет _____

10. Осуществляли ли Вы повышение квалификации в этом году?

- Да, всегда стараюсь повышать свою квалификацию
 Нет, но хотелось бы
 Нет, считаю уровень своей квалификации достаточным для выполнения работ

11. Участие в конкурсах, выставках, ранее полученные дипломы, награды, призы

12. Участие в общественной жизни поселения, района, округа _____

13. Перспективы развития _____

Достоверность представленной информации подтверждаю.

Согласен (-на) на обработку моих персональных данных, смс- и электронную рассылку в соответствии со ст. 9 Федерального закона от 27.07.2006 №152-ФЗ «О персональных данных».

Подпись _____ Расшифровка _____

Дата _____ М.П. (при наличии)

Контактное лицо _____
(Ф.И.О., должность, контактные телефоны)

Руководитель _____
(Ф.И.О., должность)

Дата оформления заявки _____ М.П.

Принято _____

