



УТВЕРЖДАЮ
Глава городского округа-город Галич

А.В.Карамышев

**Положение
о проведении конкурса «Емельянова уха» в рамках
городского народного праздника «Емелина щука»**

23 июля 2022 года

г. Галич

Учредитель Конкурса:

- администрация городского округа-город Галич Костромской области

Цели и задачи Конкурса:

- возрождение народных традиций, русской кухни на примере «Емельяновой ухи»;
- сохранение и популяризация старинных рецептов и технологии приготовления ухи;
- выявление самобытных, оригинальных мастеров по приготовлению ухи - творческий обмен кулинарным опытом между участниками конкурса;
- раскрытие кулинарных способностей жителей города Галича;
- воспитание у подрастающего поколения уважения к русской кухне Костромской области;
- пропаганда культуры питания натуральными продуктами;
- пропаганда здорового образа жизни, здорового питания, досуга и активного отдыха;
- развитие событийного туризма.
- расширение ассортимента продукции и удовлетворение покупательского спроса гостей и участников «Емелиной щуки»

Участники конкурса

В конкурсе участвуют – команды муниципальных учреждений, представители предприятий города, торговые предприятия, кафе, рестораны, представители советов ветеранов, клубов ветеранов, участники территориальных общественных самоуправлений (ТОС), студенты профильных учебных заведений индивидуальные фермерские хозяйства, индивидуальные предприниматели, частные лица. Возраст участников не ограничен.

Содержание конкурса:

Конкурс проводится в целях обмена опытом и демонстрации профессионального мастерства участников, выявления профессиональных навыков молодых специалистов.

1. Участникам конкурса необходимо прибыть к 09.00 часам к месту проведения конкурса. Иметь при себе комплект униформы, оборудование и инвентарь, посуду, столовые приборы для приготовления и подачи конкурсного блюда, а

также огнетушитель в целях противопожарной безопасности и емкость для сбора мусора.

2. Участники конкурса должны приготовить уху на углях. Для приготовления используются собственные продукты участников. Выбор сырья (рыба – речная, озерная, морская океанических пород) и рецепта - на усмотрение участников. Приготовление ухи необходимо производить в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями.

3. При подаче ухи конкурсанты презентуют концепцию стола на произвольно выбранную тему и осуществляют его представление (легенда, объяснение назначения предметов сервировки, краткая характеристика особенностей приготовления и порядок подачи условных блюд), которое длится не более 10 минут.

4. В целях дегустации, уха подается по мере приготовления. Подача ухи производится в индивидуальной посуде с одноразовыми столовыми приборами. Вес одной порции на одну персону не более 200 грамм. В целях дегустации допускается подача ухи весом 50 г. Общий выход готовых блюд не менее 10 литров.

5. После окончания конкурса участники обязаны провести уборку территории и приведение места выполнения конкурсного задания в исходное состояние.

6. При подведении итогов конкурса и определении победителей учитываются: организация рабочего процесса, соблюдение правил гигиены и техники безопасности, органолептические показатели блюд (цвет, вкус, внешний вид и т.д.), оценивается презентация блюда и художественное оформление экспозиции.

7. Конкурсная комиссия определяет среди участников победителей в следующих номинациях:

- «Народная уха» (с учетом мнения «народного представителя»);
- «Оригинальный состав»;
- «Оригинальная подача»;
- «Творческий подход к приготовлению»;
- «Мастерство и профессионализм»;
- «Кулинарное новаторство»;
- «Золотые ручки»;
- «Лучшее оформление экспозиции»;
- «Лучшая презентация»
- «За слаженную работу команды»;
- «За волю к победе».

Главным победителем конкурса является команда, приготовившая самую вкусную уху, ей присваивается титул «Победитель гастрономического конкурса «Емельянова уха», вручается диплом, памятный приз.

Конкурсная комиссия начинает работу в 10.30 часов и может учреждать иные номинации в ходе проведения Фестиваля.

8. Победители конкурса награждаются дипломами и призами. Спонсоры конкурса могут учредить специальные призы для участников конкурса.

9. Торжественное награждение победителей конкурса проводится в день проведения Фестиваля на центральной сцене.

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

ЗАЯВКА – АНКЕТА
на участие в конкурсе «Емельянова уха »
в рамках городского народного праздника «Емелина щука»

Учреждение, представляющее участников (название, адрес, тел.)

Ф.И.О. участников конкурса, дата рождения

Название художественной композиции

Название мастер-класса

Название блюда, краткое
описание

Ф.И.О. руководителя (полностью)

Количество участников

Данные поданные в заявке на участие в фестивале являются основанием для заполнения дипломов и перевыпуску не подлежат!

С Положением о проведении конкурса ознакомлен и согласен.

Подпись ответственного лица

