

## **Положение о проведении конкурса кулинарного искусства «Праздничный торт»**

### **I. Общие положения**

1. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения конкурса кулинарного искусства «Праздничный торт» (далее – Конкурс), систему оценки результатов Конкурса и определения его победителей.
2. Конкурс кулинарного искусства «Праздничный торт» проводится в рамках праздничного общелицейского мероприятия «День лицея».
3. Организатором Конкурса является Лидерский клуб «Флагман» при поддержке администрации БОУ города Омска «Лицей № 149».
4. Основными целями конкурса являются выявление и поддержка способных и творческих лицеистов, развитие их потенциала.

### **II. Участники конкурса**

5. Участниками Конкурса являются учащиеся 1-11 классов лицея. Каждый класс формирует команду в составе от трех до пяти человек. Конкурсанты выполняют задание самостоятельно, помощь родителей и педагогов во время конкурса не допускается.

### **III. Порядок проведения конкурса**

6. Участники предоставляют на конкурс самостоятельное произведение кулинарного искусства, представляющие собой оригинально оформленный торт. Тема оформления – «С днем рождения, лицей!».

7. Допускается использование любых кулинарных украшений. Формы и приемы кулинарного оформления – любые.

8. Конкурс проводится очно. Команда выполняет праздничное оформление торта и представляет его жюри. Время выполнения задания 40 минут. Все необходимы аксессуары и кулинарные принадлежности участники приносят с собой. **Не допускается помощь классных руководителей и родителей во время выполнения конкурсной работы.** Участникам разрешается иметь с собой: коржи-заготовки, все необходимое для украшения, кулинарные полуфабрикаты. Все используемые продукты и полуфабрикаты должны быть только надлежащего качества. Не допускается использование во время работы ножей и других режущих и колющих предметов. **Наличие заранее оформленных и украшенных коржей влечет за собой дисквалификацию команды.**

#### **Требования к внешнему виду участников:**

Обязательно наличие головного убора, клеенки и фартука. Волос собран и убран под колпак или косынку. После завершения выполнения конкурсной работы рабочее место должно быть приведено в порядок.

**После окончания работы жюри конкурсные изделия передаются авторам.**

9. Работы оцениваются по следующим критериям:
  - оригинальность идеи и техники оформления;
  - творческий подход, мастерство;
  - четкость и слаженность действий команды во время выполнения работы.
  - эстетика выполнения;
  - креативность при презентации конкурсной работы членам жюри;

10. Состав жюри Конкурса формируется оргкомитетом из числа педагогов лицея, педагогов дополнительного образования, родителей и независимых экспертов. Жюри осуществляет оценку конкурсных работ в соответствии с критериями, представленными в п. 9 настоящего Положения; определяет победителя и призеров Конкурса, соблюдает конфиденциальность о результатах оценки конкурсных работ до их официального объявления. Результаты оценки конкурсных работ и решение жюри заносятся в протокол, который подписывается всеми членами жюри.

#### **IV. Сроки проведения**

11. Для участия в конкурсе необходимо подать заявку в срок до 1 декабря 2015 г. (библиотека). Участники, не подавшие заявку в установленные сроки, до участия в конкурсе не допускаются.

12. Конкурс проводится 4 декабря 2015г.

#### **V. Требования к работам**

13. Выполненная конкурсная работа должна строго соответствовать тематике «С днем рождения лицей!».

14. Каждый участник (команда) представляет одну конкурсную работу.

15. Участники конкурса на защиту работы представляет жюри следующую информацию: название торта, его ингредиенты, используемые кулинарные приемы оформления.

16. Участники конкурса, не выполнившие требования и условия Положения, к участию в конкурсе не допускаются.

#### **VI. Подведение итогов и награждение**

17. Каждому участнику вручается сертификат участника за подписью членов жюри.

18. Итоги подводятся отдельно в каждой возрастной категории: 1-2 классы, 3-4 классы, 5-6 классы, 7-8 классы, 9-11 классы.

19. По итогам конкурса жюри присуждает 1,2,3 призовое место. Возможно дублирование призовых мест, а также наличие поощрительных призов в отдельных номинациях.

20. Победителям вручаются дипломы.