ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении Фестиваля «Национальных кухонь»

29-30 марта 2017 года ВДНХ-ЭКСПО г.Уфа

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о проведении Фестиваля Национальной кухни (далее – Фестиваль) в рамках [программы выставки «Уфа-Ладья. Арт. Ремесла. Сувениры»](http://pandia.ru/text/category/programmi_meropriyatij/) (далее – Положение) определяет цели и задачи Фестиваля, условия участия и общие требования к участникам, условия подачи и формы заявок.

1.2. К участию в Фестивале привлекаются специалисты организаций общественного питания, осуществляющих деятельность на территории Республики Башкортостан. Фестиваль проводится среди производств общественного питания по презентации блюд национальных кухонь с дегустацией.

1.3. Дата проведения Фестиваля: 29-30 марта 2017 года.

1.4. Место проведения: БВК «ВДНХ-ЭКСПО» по адресу: ул. Менделеева, 158.

2. Цели и задачи Фестиваля

Фестиваль проводится в целях популяризации особенностей национальных кухонь, презентации [новых технологий](http://pandia.ru/text/category/novie_tehnologii/) в производстве продуктов питания, обмена опытом работы и совершенствования профессионального мастерства специалистов сферы общественного питания, выявления прогрессивных направлений в приготовлении и оформлении блюд и изделий, укрепления престижа профессий, улучшения качества и безопасности услуг общественного питания, расширения ассортимента блюд и изделий.

3. Требования к участникам и работам Фестиваля

3.1. В Фестивале могут принимать участие специалисты организаций общественного питания, осуществляющих деятельность на территории Республики Башкортостан (возраст участников не ограничен).

3.2. Участники могут выступать в профессиональной одежде или национальных костюмах, должны иметь бэйдж с указанием ФИО, профессии, места работы. А также иметь информационный (рекламный) материал о деятельности предприятия. Представленные блюда и изделия должны сопровождаться табличками с наименованием.

3.3. Работы участников должны отражать творческий подход, оригинальность, собственный стиль, а также соблюдение санитарных и технологических норм и правил при приготовлении домашнего задания.

4.. Участие в Фестивале – бесплатное. Заявки принимаются по тел.: 8917-752-84-08, или на электронный адрес: ario-rb@mail.ru до 22 марта 2017 года.

5.4. К участию в Фестивале приглашаются команды (для участия в конкурсе по презентации блюд национальных кухонь) и индивидуальные участники

5.5. Команда для участия в Фестивале по презентации должна быть в количестве не более 3-х человек: старший представитель команды (капитан); официант, презентующий стол; повар (или кондитер).

5.7. Для презентации столов национальных кухонь командам выделяются столы пластиковые, розетки, 2 стула.

Допускается использование собственных столов любых размеров и конфигураций в соответствии с выбранной национальной тематикой.

5.8.  Участники в работе используют собственную кухонную посуду и инвентарь.

5.9. Участники должны иметь скатерти и столовую посуду в соответствии с выбранной тематикой, приборы и атрибутику для оформления столов в национальном стиле.

5.15.  Все продукты, используемые участниками в ходе соревнований, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

6. Задание участникам Фестиваля

6.1. Задание для команд – участниц Фестиваля для презентации столов национальных кухонь.

Для презентации блюд и изделий национальных кухонь (по выбору участников) с дегустацией оформляется стол со следующим ассортиментом блюд и изделий: не менее2-х холодных закусок, блюдо из мяса или рыбы, мучные кулинарные изделия или десерты в банкетной подаче.

Вся экспозиция создается из домашних заготовок, выполненных на предприятии.

Все блюда и изделия готовятся из расчета на 2 персоны.

Экспозиция выставляется на столах, оформляется в соответствии с выбранной тематикой национальных кухонь.

Оформленный стол находится на выставке в течение всего времени ее проведения и после презентации. Участники в период работы находятся рядом со своей экспозицией.

В процессе презентации стола один из участников команды (это может быть капитан) должен дать краткую информационно-историческую справку по тематике выбранной кухни, выбранных блюд, использованных продуктов, дать краткую технологию приготовления блюд и изделий.

При презентации столов музыкальное сопровождение, декорации, национальная атрибутика, одежда и т. д. приветствуются.

Координацию работ по подготовке и проведению Фестиваля осуществляет исполнительный директор АКРО РБ – Чибикина Н.Н.