**Положение**

**о проведении кулинарного шоу**

**«Семейные шедевры без плиты»**

**1. Общие положения**

Настоящее Положение определяет цели, задачи, порядок организации и проведения конкурса, направленного на укрепление семейных ценностей и традиций в процессе командного приготовления «Семейного шедевра без плиты» (далее - Конкурс). Организатор Конкурса МАОУ ДО «ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОРИЕНТАЦИИ» г. Заречного.

**2. Цель и задачи Конкурса**

2.1. Цель конкурса: популяризации кулинарного искусства и здорового питания в семейном кругу, а также в поддержке и развитии семейных кулинарных традиций.

2.2. Задачи конкурса:

1. Поддержка и развитие семейных кулинарных традиций.
2. Развитие творческого потенциала и фантазии участников.
3. Обмен кулинарным опытом между семьями.
4. Пропаганда безопасного и экономичного способа приготовления пищи.

**3. Участники конкурса**

3.1. В Конкурсе принимают участие семьи учащихся образовательных организаций г. Заречного. Команда не менее 2 человек (1 - ребенок от 5 до 17 лет, 1 – взрослый (родитель, педагог, родственник).

3.2. Участники готовят свои блюда на предоставленном кухонном пространстве, используя собственные продукты, а жюри оценивает готовые блюда.

**4. Требования к конкурсным работам и процессу приготовления**

4.1. Конкурс проводится в Мастерской кулинарного искусства (кабинет 304) МАОУ ДО «ЦО И ПО» (ул. Строителей, 20).

4.2. Участникам разрешается использование следующих кухонных приборов:
• Микроволновая печь (подогрев готовых ингредиентов);
• Кухонный комбайн;
• Блендер;

• Электрический чайник;

• Миксер;
• Ножи, разделочные доски, миски, ложки и другие кухонные принадлежности;
• Посуда для сервировки.
• Использование духового шкафа и варочной панели СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО!

4.3. Все ингредиенты и продукты для приготовления блюда Участники приносят с собой.
Организатор предоставляет только доступ к кухонному помещению и перечисленным выше кухонным приборам.

4.4. Вместе с готовым блюдом Участники предоставляют жюри:
Рецепт блюда, отпечатанный или написанный разборчиво, содержащий:
  •  название блюда;
  •  список необходимых ингредиентов (с точным указанием количества);
  •  подробное описание процесса приготовления (пошаговая инструкция).

Блюдо должно быть представлено в эстетичном виде, готовым к дегустации.

4.5. Каждая команда готовит свое блюдо**.** Время приготовления – 30 минут.

Блюда могут быть:

- Холодные закуски: тартары, карпаччо, салаты с оригинальными заправками.
- Десерты: муссы, тирамису, чизкейки без выпечки, фруктовые десерты.
- Паштеты и спреды: хумус, гуакамоле, овощные паштеты.
- Смузи и коктейли: фруктовые или овощные смузи, холодные супы (например, гаспачо).

4.6. После приготовления блюда Участники обязаны убрать за собой рабочее место.

**5. Порядок проведения Конкурса**

5.1. Заявки на участие в Конкурсе принимаются по записи <https://docs.google.com/spreadsheets/d/1uBAC_2ktT2u-kgzM5OQp1XzVVqvHDr9BSgaYy3NURa0/edit?usp=sharing>

 до 26.02.2025 года.

Участники могут пригласить группу поддержки, состоящую не более чем из трех человек. Если количество заявок превысит лимит, Командам предоставят дополнительное время с 12.30.

5.2. Конкурс проводится 1 марта 2025 года.

9.30 – 10.30 – 4 команды участников;

11.00 – 12.00 - 4 команды участников.

5.3. При подаче заявки на участие в конкурсе вы выражаете свое согласие на обработку персональных данных своих и своего ребенка в соответствии с действующим законодательством. Даете согласие на фото- и видеосъемку, публикацию фото- и видео- изображений своего ребёнка, представленных в рамках Мероприятия, в средствах массовой информации, в сети Интернет, в том числе на информационных ресурсах организации.

5.4. В жюри входят представители Департамента образования, МАОУ ДО «ЦО И ПО», МАОУ ДО ДТДМ.

**6. Критерии оценки конкурсных работ**

Конкурсные работы оцениваются жюри по следующим критериям:
•  Вкусовые качества:  гармоничность вкуса, оригинальность сочетания ингредиентов, аромат - 10 баллов;
•  Оригинальность рецепта: новизна идеи, творческий подход, необычность - 10 баллов;
•  Эстетическое оформление: красивая подача, аккуратность, привлекательный внешний вид - 10 баллов;
• Практичность и доступность: простота приготовления, доступность ингредиентов, возможность повторить рецепт дома- 10 баллов;
•  Оформление рецепта - 5 баллов.

Победителями конкурса становятся участники, получившие максимальное количество баллов.

**7. Подведение итогов и награждение**

Победители конкурса, занявшие 1-3 места награждаются дипломами.

Остальные участники конкурса получают сертификат участника.

**8. Контактная информация**

Лаврентьева Ольга Евгеньевна, заместитель директора по УВР, тел. 61-34-65