**Положение о проведении конкурса «Лучшая уха – 2022»**

09-10 июля 2022 года в Рыбинском муниципальном районе Ярославкой области, в парк-отеле «Бухта «Коприно» в рамках проведения областного мероприятия «День рыбака» состоится конкурс **«Лучшая уха - 2022»** на лучшее приготовление блюд из рыбы.

Организатор конкурса – департамент агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области

**Цели конкурса :**

\* сохранение и развитие традиций русской национальной кухни;

\* возрождение культуры потребления рыбы;

\* привлечение жителей региона к активному отдыху.

**К участию в конкурсе приглашаются – команды:**

* муниципальных образований Ярославской области;
* предприятий общественного питания Ярославской области;
* учебных заведений Ярославской области;
* жителей  Ярославской области.

**Предварительная программа:**

* заезд участников -  до 8.00-9.00
* регистрация команд - 9.00-9.30
* подготовка рабочего места –  9.30-10.30
* приготовление блюд из рыбы – 10.30 -12.00
* работа профессионального жюри и презентация рыбных блюд - 12.00-13.00
* подведение итогов - 13.00-14.00
* награждение – 14.00.-14.30.

**Условия.**  
Организатор:

* разрабатывает положение о проведении конкурса;
* определяет место для работы участника;
* предоставляет по заявке участника  дрова.

**Участник:**

* оборудует рабочее место с указанием информации об участнике;
* готовит блюда из рыбы по свободной рецептуре;
* приносит с собой: сырье, воду, столы, треноги, профессиональные инструменты, инвентарь, посуду, столовые приборы  для  приготовления, подачи и дегустации блюда;
* обязан соблюдать требования в области обеспечения санитарно- эпидемиологического благополучия населения, охраны окружающей среды, пожарной безопасности, ветеринарии и иные требования, предусмотренные действующим законодательством;

подает заявку на участие в конкурсе **не позднее 01 июля 2022 года** по адресу: г. Ярославль, ул. Победы, д. 18, e-mail: [Gaysenukova@region.adm.yar.ru](mailto:Gaysenukova@region.adm.yar.ru)

* Допускается использование полуфабрикатов (очищенная рыба, овощи, соус, др.).  
  Выход готового блюда не регламентируется.

Количество членов команды не регламентируется.

Время для презентации блюд – не более 5-7 минут.

**Критерии оценки** (по 5-балльной системе):

* тематическое оформление рабочего места;
* культура организации рабочего места;
* внешний вид конкурсантов;
* органолептические показатели:

- вкус,

- цвет,

- запах;

* оригинальность подачи.
* презентация готового блюда (представление команды, конкурсного блюда).

Победитель определяется решением жюри по наибольшей сумме набранных баллов.

Решением жюри определяются победители с присуждением I, II и III места.

Жюри вправе учредить дополнительные номинации и выбрать победителей.

**Итоги и награждение победителей проводятся в торжественной обстановке 10 июля 2022 года.**  
Контактные телефоны: 8(4852)400-992, 739-680; 303-095

|  |
| --- |
| И.о директору департамента  агропромышленного комплекса и  потребительского рынка Ярославской области  Д.А. Фомину  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (наименование организации, Ф.И.О. руководителя, тел.) |

Заявка на участие в конкурсе «Лучшая уха - 2022»

Прошу включить в состав участников конкурса команду\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название команды, кол-во человек, Ф.И.О. руководителя команды, конт. тел.)

Необходимая площадь для размещения - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ кв. м (пог. м.\_).

Для участия в конкурсе просим предоставить дрова (при необходимости подчеркнуть).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, дата)