**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

к письму администрации

города Белгорода

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2018г. № \_\_\_\_\_

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении Кулинарного конкурса**

**на самое оригинальное блюдо с кашей**

**«С нами Кашу сваришь»**

1. **Общие положения**

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения Кулинарного конкурса на самое оригинальное блюдо с кашей

«С нами Кашу сваришь»(далее – Конкурс) в рамках проведения Кулинарного фестиваля «Русская каша» (далее – Фестиваль).

1.2. Уполномоченным органом по организации и проведению конкурса является администрация города Белгорода в лице управления потребительского рынка.

1.3. Проведение Конкурса и подведение итогов обеспечивает жюри конкурса.

1. **Цели и задачи проведения Конкурса**

2.1. Цель Конкурса – развитие гастрономического и событийного туризма на территории Белгородской области.

2.2. Задачи Конкурса:

– возрождение национальных традиций русской кухни;

– создание и продвижение образа Белгорода как города привлекательного для туристов;

– профессиональная и творческая реализация участников;

– укрепление межрегиональных связей.

1. **Участники Конкурса**

Участником Конкурса может стать любая делегация районов Белгородской области, регионов России, предприятий общественного питания города Белгорода, презентующая свое оригинальное блюдо с кашей.

1. **Сроки проведения Конкурса**

4.1. Даты проведения Конкурса: 5 августа 2018 года.

Место проведения Конкурса: Парк Победы, площадка Фестиваля «Русская каша».

Конкурс проводится в один этап.

Время проведения:

10.00 – 11.00 – регистрация участников;

11.00 – 15.00 – подготовка к конкурсу;

15.00 – 16.00 –оценка блюд жюри конкурса;

17.00 – 17.30 – подведение итогов и награждение победителей Конкурса на сцене фестиваля.

1. **Судейство**

5.1. Оценку оригинальных блюд с кашей и определение победителей осуществляет жюри Конкурса на основании критериев оценки.

5.2. Жюри формируется организатором Конкурса. В состав жюри входят известные шеф-повара и рестораторы, журналисты и представители органов местного самоуправления.

1. **Критерии оценкии**

6.1. Все блюда отдаются на дегустацию жюри.

6.2. Жюри оценивают презентации по 10 бальной шкале по следующим критериям:

0-10 баллов –подача/ оформление (общее впечатление от оформления блюда,органолептические свойства, аппетитность) внешний вид блюда;

0-10 баллов – презентация (фольклорная/театрализованная);

0-10 баллов – профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда;

0-10 баллов – оригинальность (название, наличие легенды, исторической справки);

0-10 баллов – вкус блюда.

6.3. Победители Конкурса определяются простым большинством голосов членов жюри, и оформляется протоколом. В случае равенства голосов решающим является голос председателя конкурсной комиссии.

1. **Награждение**

**7**.1. Награждение проходит в 17.00 на главной сцене Фестиваля. Победителям Конкурса признаются участники, набравшие наибольшее количество баллов (1,2,3 место) и награждаются памятными призами партнеров фестиваля и дипломами Конкурса.