

## **Положение о проведении II областного конкурса «Лучший повар 2025»**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок проведения II областного конкурса «Лучший повар 2025» (далее – Конкурс).

1.2. Учредителем Конкурса является Департамент сельского хозяйства и продовольственных ресурсов Вологодской области.

1.3. Конкурс представляет собой соревнования, предусматривающие выполнение конкурсных заданий (модулей).

1.4. Подготовка, организация и проведение Конкурса осуществляется в соответствии с настоящим Положением.

1.5. Информация о результатах Конкурса, достижениях и передовом опыте его участников, освещается в средствах массовой информации.

### **2. Сроки и место проведения Конкурса**

Конкурс проводится в Вологодской области в период с 22 по 24 апреля 2025 года на базе БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса», расположенного по адресу: г. Вологда, ул. Чернышевского, д.53.

### **3. Цели и задачи Конкурса**

3.1. Основная цель Конкурса – повышение престижа профессий в сфере поварского искусства, распространение передового опыта.

3.2. Основные задачи Конкурса:

- формирование позитивного общественного мнения в отношении труда повара;
- привлечение молодежи в профессиональную деятельность сферы услуг;
- выявление, распространение и внедрение новых методов работы, передовых технологий, направленных на повышение производительности труда, экономию материальных и энергетических ресурсов;
- выявление высококвалифицированных, компетентных специалистов в сфере поварского искусства;
- формирование творческого отношения к профессии повара;
- информационное продвижение деятельности сферы поварского искусства.

### **4. Участники и руководящие органы Конкурса**

4.1. В Конкурсе могут принимать участие работники организаций общественного питания, а также индивидуальных предпринимателей,

осуществляющих свою деятельность и зарегистрированных на учете в налоговых органах на территории Вологодской области.

4.2. К участию в Конкурсе допускаются работники не моложе 18 лет, стаж работы которых по профессии составляет не менее трех лет.

4.3. Конкурс предусматривает наличие у участников необходимых теоретических знаний, профессиональных навыков, применение навыков на практике (выполнение определённого задания).

4.4. Участники Конкурса обязаны выступать в профессиональной одежде (фартук, костюм, поварской колпак) и иметь при себе действующую санитарную книжку.

4.5. Руководящие и организационно-технические функции выполняют:

- организационный комитет Конкурса (далее – оргкомитет);
- экспертная комиссия.

4.6. Состав организационного комитета Конкурса и экспертной комиссии утверждается БУ ВО «Вологодский информационно-консультационный центр агропромышленного комплекса» и согласовывается с Департаментом сельского хозяйства и продовольственных ресурсов Вологодской области.

## **5. Заявки на участие и документы**

5.1. Регистрация участников проводится на Единой цифровой платформе в сфере занятости и трудовых отношений «Работа в России» (далее - Платформа) в период с 1 апреля по 15 апреля 2025 года.

5.2. Заявку на участие в Конкурсе работника подает работодатель, зарегистрированный в Российской Федерации, независимо от формы собственности организации, организационно-правовой формы, отраслевой принадлежности, а также ее филиал по согласованию с создавшим его юридическим лицом по форме согласно приложению 1.

5.3. Работник может подать заявку на участие в Конкурсе самостоятельно при условии соответствия требованиям к участию в Конкурсе и наличии рекомендации от работодателя по форме согласно приложению 2.

5.4. Перечень документов, необходимых для участия в конкурсе, и требования к их оформлению для победителей отраслевых или корпоративных конкурсов профессионального мастерства, подаются по форме согласно приложению 3.

5.5. Документы представляются однократно в электронном виде через Платформу не позднее срока, установленного для подачи заявок на участие в Конкурсе.

5.6. К подаче документов допускаются только участники, чьи работодатели имеют учетные записи на Платформе.

5.7. Работники, подающие заявку на участие в Конкурсе самостоятельно, должны быть авторизованы в личном кабинете посредством федеральной государственной информационной системы «Единая система идентификации и аутентификации в инфраструктуре, обеспечивающей информационно-технологическое взаимодействие информационных систем, используемых для предоставления государственных и муниципальных услуг в электронной форме».

5.8. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несет заявляющий.

5.9. Допуск к участию в Конкурсе предоставляется после оценки комплектности (корректности) предоставленных документов.

5.10. В случае выявления факта предоставления недостоверных сведений после допуска для участия в Конкурсе, участие аннулируется, как и все имеющиеся на момент выявления результаты.

5.11. Плата за участие в Конкурсе и организационные взносы с участников не взимаются.

## **6. Конкурсные задания и критерии оценки**

### **6.1. Теоретическая часть Конкурса.**

Теоретическая часть Конкурса состоит из двух частей: первая часть представляет собой систему тестирования, вторая - решение кейсов. Теоретическая часть является не публичной, участники получают доступ к вопросам только в день проведения Конкурса.

#### **6.1.2. Тестирование**

Тестирование проводится с конкурсантами в форме контрольных вопросов или тестов и включает в себя проверку теоретических знаний участников Конкурса в области технологии производства работ по конкурсной профессии (методы, приемы и режим работы, последовательность операций и процедур, применяемые материалы, оборудование и инструмент).

Теоретическое задание может включать вопросы по устройству и техническим характеристикам используемых приборов и оборудования, чтению чертежей (эскизов) и схем, применению правил охраны труда, промышленной санитарии и противопожарной безопасности, а также вопросы, связанные с технологическим процессом работ, выполняемых в практической части Конкурса.

Количество вопросов - 20.

Время для прохождения тестирования - не более 15 минут.

Критерий оценивания: правильность ответов на вопросы.

Максимальная оценка за тестирование составляет 40 баллов.

#### **6.1.3. Решение кейсов**

Кейс - задание, содержащее проблемную ситуацию, с которой специалист (повар) может столкнуться во время выполнения своей работы, связанной с профессиональной деятельностью.

Время выполнения задания не более 30 минут на 2 кейса.

Защита кейсов устная не более 5 минут.

Критерии оценивания: форма изложения материала при устной презентации (грамотность и культура устной речи, жестов, мимики), широта анализа (решение аргументировано — подкреплено анализом фактов и данных с ссылками на источники), полнота решения кейса.

Максимальная оценка составляет 60 баллов.

### **6.2. Практическая часть (практическое выполнение модулей).**

Выполнение практической части Конкурса позволяет оценить навыки конкурсантов, квалификацию, соблюдение норм сервировки и правил по охране труда, владение современными формами и методами обслуживания, умение квалифицированно использовать оборудование, приспособления, инструменты, соблюдение правил санитарии и гигиены, требований безопасности.

Перед выполнением заданий все участники Конкурса проходят инструктаж по охране труда с получением соответствующих отметок в протоколе.

Организаторы Конкурса знакомят участников Конкурса с содержанием практических заданий, этапами его выполнения, условиями его проведения.

До участников доводятся критерии оценки выполнения заданий и условий начисления штрафных баллов.

Участники Конкурса должны предусматривать:

- рациональную организацию рабочего места, соблюдение правил санитарии и гигиены, требований безопасности;
- использование оборудования, приспособлений, инструментов в соответствии с правилами эксплуатации и технологией приготовления пищи.

6.2.1. Практическая часть Конкурса включает в себя выполнение 3-х модулей с общей продолжительностью не более 3-х часов:

- 1 модуль «Холодная закуска из рыбы»;
- 2 модуль «Горячее блюдо из мяса»;
- 3 модуль «Панкейк».

6.2.2. Критерии оценки практической части

Каждый модуль оценивается исходя из 100 баллов с учетом начисленных штрафных баллов. За каждое нарушение начисляется один штрафной балл. Штрафные баллы присуждаются экспертной комиссией за нарушение правил охраны труда, превышение отведенного времени, неправильную организацию труда и технологические упущения при выполнении с фиксацией в оценочных листах участников:

10 баллов – гигиена, организация рабочего места, рациональное использование продукта;

25 баллов – правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления блюда;

40 баллов – презентация, внешний вид блюда, соразмерность порции и инновации;

25 баллов – вкус блюда.

Все блюда отдаются на дегустацию (оценку) экспертной комиссии в соответствии с временным регламентом. Задержка наказывается снижением суммарного результата участника на 1 балл за каждую 1 минуту опоздания.

## **7. Порядок организации и проведения Конкурса**

7.1. Участникам конкурса предоставляется возможность в течение 15 минут ознакомиться с рабочим местом и базовым набором продуктов, предоставленным организатором Конкурса, с общего стола.

7.2. Перед выполнением практического задания проводится инструктаж участников по охране труда на рабочем месте.

7.3. Работа проходит в оборудованном зале на глазах у членов экспертной комиссии. Для выполнения практического задания, участнику предоставляется рабочее место, оснащённое технологическим оборудованием. Для более удобной работы, участники могут дополнительно использовать свой инвентарь и посуду. При этом участник обеспечивает наличие удлинителя с сетевым режимом подключения, о чем должен сообщить не менее чем за 24 часа экспертной комиссии.

7.4. Презентация блюд осуществляется на предоставленной организаторами посуде.

7.5. Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения

координатора зоны.

7.6. По окончании выступления участник должен убрать свое рабочее место и используемые инструменты, оборудование. При оценке члены конкурсной комиссии будут учитывать состояние рабочих мест, после завершения работы, а также соблюдение правил гигиены во время работы.

7.7. Время приготовления, указанное в условиях конкурса, должно строго соблюдаться.

7.8. Элементы/атрибуты декора выставляемых работ участники обеспечивают самостоятельно. Декорации не являются составной частью зачетных работ, но производят лучшее впечатление.

7.9. Состояние/качество расходных материалов, инструментов и инвентаря проверяется членами экспертной комиссии перед началом работы. Участник может использовать свой профессиональный инвентарь, входящий в тулбокс (например: ножи, кольца, выемки, силиконовые коврики и т.п.). Запрещено проносить на площадку любое технологическое оборудование.

7.10. Участники несут ответственность за сохранность инструментов и другой собственности организаторов во время Конкурса.

7.11. Участникам Конкурса будет предоставлен базовый набор продуктов. Участник может использовать дополнительно свои ингредиенты, которые заранее не приготовлены и не являются полуфабрикатами.

## **8. Судейство и порядок оценки**

8.1. Судейство Конкурса проводится экспертной комиссией, включающей специалистов сферы поварского искусства, представителей Ассоциации рестораторов Вологодской области, представителей учебных заведений Вологодской области.

8.2. Решение экспертной комиссии является окончательным и обжалованию не подлежит. Возможность подачи апелляции не предусмотрена.

## **9. Определение и поощрение победителей Конкурса**

9.1. Победители Конкурса определяются по максимальному количеству набранных баллов с учетом штрафных баллов. По итогам Конкурса каждому участнику присуждается от 1 до 400 баллов, устанавливается три призовых места (I призовое место, II призовое место, III призовое место).

9.2. Победитель и призёры Конкурса награждаются денежным сертификатом и дипломом:

1 место:

- денежный сертификат в размере 150 000 руб.

2 место:

- денежный сертификат в размере 100 000 руб.

3 место:

- денежный сертификат в размере 50 000 руб.

## **10. Методика оценки итоговых оценок**

10.1. Для осуществления учета полученных участниками Конкурса оценок за задания заполняются оценочные листы участников (приложения 7, 8, 9, 10) и сводная ведомость результатов тестирования участников (приложение 6).

10.2. Результаты участников Конкурса ранжируются по убыванию суммарного количества баллов, после чего из ранжированного перечня результатов выделяют 3 наибольших результата, отличных друг от друга – первый, второй и третий результаты. При равенстве баллов предпочтение отдается участнику, имеющему большее количество набранных голосов за практическую часть Конкурса. Участник, имеющий первый результат, является победителем Конкурса.

Участники, имеющие второй и третий результаты, являются призерами Конкурса. Решение конкурсной комиссии оформляется протоколом.

10.3. При оценке практических конкурсных заданий используются следующие основные процедуры:

- процедура начисления основных баллов за выполнение заданий;
- процедура начисления штрафных баллов за выполнение заданий;
- процедура формирования сводных результатов участников Конкурса;
- процедура ранжирования результатов участников Конкурса.

## **11. Финансирование Конкурса**

Финансирование Конкурса осуществляется за счет средств областного бюджета, выделенных в виде субсидии на выполнение государственного задания БУ ВО «Вологодский информационно-консультационный центр агропромышленного комплекса».

**Заявка**  
на участие в конкурсе для организации от имени номинанта

№ п/п	Наименование предоставляемой информации	Информация, предоставляемая участником конкурса
1.	Субъект Российской Федерации	
2.	Наименование номинации	
3.	Фамилия участника	
4.	Имя участника	
5.	Отчество участника (при наличии)	
6.	Должность, специальность	
7.	Контактный телефон участника	
8.	Email участника (при наличии)	
9.	Является призером конкурса «Лучший по профессии» (да/нет)	
10.	Год участия и победы в конкурсе «Лучший по профессии»	
11.	Наименование организации	
12.	Сведения об организационно-правовой форме организации	
13.	Место регистрации организации	
14.	Основные виды экономической деятельности организации	
15.	Почтовый адрес организации	
16.	Руководитель организации, фамилия, имя, отчество	
17.	Контактный телефон руководителя	
18.	Фамилия, имя, отчество, лица подающего заявку	
19.	Должность лица, подающего заявку	
20.	Контактный телефон лица, подающего заявку	
21.	Email сопровождающего лица	
22.	Сведения об образовании участника	
23.	Рабочий стаж по конкурсной профессии	
24.	Сведения о повышении квалификации участника	

25.	Сведения о внедрение участником конкурса или при его непосредственном участии передовых технологий (при наличии указать каких), копии рационализаторских предложений (при наличии)	
26.	Осуществление наставнической деятельности	
27.	Сведения о переподготовке по конкурсной профессии/специальности по программе «Содействия занятости» и другим программам дополнительного профессионального образования по рабочим профессиям*	
28.	Специальность, на которую прошло переобучение*	
29.	Первичная специальность*	
30.	Рабочий стаж по новой профессии*	
31.	Краткое описание достижений по новой профессии (повышение разряда, рост фактически показателей по выработке продукции по профессии) *	
32.	Участие в конкурсах профессионального мастерства*	
33.	Участие в отраслевых конкурсах в предшествующем году проведения Конкурса (наименование отраслевого конкурса)**	
34.	Год участия и победы в отраслевом/корпоративном конкурсе**	
35.	Участие в мероприятиях по профессиональному развитию (семинары, тренинги) в течение 3-х лет, предшествующих участию в конкурсе*	
36.	Описание влияния смены профессии на качество жизни (повышение заработной платы, влияние корпоративных социальных программ поддержки сотрудников и т.п.) *	

\* Для участников специальной номинации «Второй старт».

\*\* Дополнительно для участников, занявших 1-е места в отраслевых и корпоративных конкурсах.



**Заявка**  
**на участие в конкурсе для номинанта (физическое лицо)**

№ п/п	Наименование предоставляемой информации	Информация, предоставляемая участником конкурса
1.	Субъект Российской Федерации	
2.	Наименование номинации	
3.	Фамилия участника	
4.	Имя участника	
5.	Отчество участника (при наличии)	
6.	Должность, специальность	
7.	Контактный телефон участника	
8.	Email участника	
9.	Является призером конкурса «Лучший по профессии» (да/нет)	
10.	Год участия и победы в конкурсе «Лучший по профессии»	
11.	Наименование работодателя	
12.	Сведения об организационно-правовой форме работодателя	
13.	Место регистрации работодателя	
14.	Основные виды экономической деятельности работодателя	
15.	Почтовый адрес работодателя	
16.	Руководитель работодателя, фамилия, имя, отчество	
17.	Контактный телефон руководителя	
18.	Фамилия, имя, отчество сопровождающего лица	
19.	Должность сопровождающего лица	
20.	Контактный телефон сопровождающего лица	
21.	Email сопровождающего лица	
22.	Сведения об образовании участника	
23.	Рабочий стаж по конкурсной профессии	
24.	Сведения о повышении квалификации участника	

25.	Сведения о внедрение участником конкурса или при его непосредственном участии передовых технологий (при наличии указать каких), копии рационализаторских предложений (при наличии)	
26.	Осуществление наставнической деятельности	
27.	Сведения о переподготовке по конкурсной профессии/специальности по программе «Содействия занятости» и другим программам дополнительного профессионального образования по рабочим профессиям*	
28.	Специальность, на которую прошло переобучение*	
29.	Первичная специальность*	
30.	Рабочий стаж по новой профессии*	
31.	Краткое описание достижений по новой профессии (повышение разряда, рост фактически показателей по выработке продукции по профессии) *	
32.	Участие в конкурсах профессионального мастерства*	
33.	Участие в отраслевых конкурсах в предшествующем году проведения Конкурса (наименование отраслевого/корпоративного конкурса)**	
34.	Год участия и победы в отраслевом конкурсе**	
35.	Участие в мероприятиях по профессиональному развитию (семинары, тренинги) в течение 3-х лет, предшествующих участию в конкурсе*	
36.	Описание влияния смены профессии на качество жизни (повышение заработной платы, влияние корпоративных социальных программ поддержки сотрудников и т.п.) *	

\* Для участников специальной номинации «Второй старт».

\*\* Для участников, занявших 1-е места в отраслевых и корпоративных конкурсах.

**Перечень  
документов, необходимых для участия в конкурсе,  
и требования к их оформлению**

№ п/п	Наименование
1.	Справка-объективка, подписанная руководителем организации либо лицом, его заменяющим, заверенная печатью организации
2.	Характеристика на участника конкурса, отражающая основные итоги профессиональной деятельности, выданная отделом кадров работодателя, подписанная руководителем организации либо лицом, его заменяющим, заверенная печатью организации
3.	Справка об отсутствии у конкурсанта дисциплинарных взысканий и нарушений общественного порядка за последний год, выданная отделом кадров работодателя и подписанная руководителем организации либо лицом, его заменяющим, заверенная печатью организации
4.	Копия диплома об образовании (при наличии), копия свидетельства о начальном, среднем профессиональном образовании или копия аттестата об общем образовании
5.	Копии дипломов, свидетельств, сертификатов, удостоверений о повышении квалификации, переподготовке (при наличии)
	конкурсной профессии/специальности по программе «Содействия занятости» и другим программам дополнительного профессионального образования по рабочим профессиям
6.	Копии удостоверений/приказов о вручении наград, грамот, благодарностей (при наличии)
7.	Копии рационализаторских предложений (при наличии)
8.	Документы, подтверждающие участие в мероприятиях по профессиональному развитию по конкурсной специальности (семинары, тренинги) в течение 3 лет, предшествующих участию в Конкурсе (при наличии)
9.	Протокол конкурсной комиссии по итогам проведения отраслевого конкурса с информацией о победителях*
10.	Согласие о хранении и обработке персональных данных (приложение 4, 5)

\* Дополнительно для участников, победивших в отраслевых конкурсах

## Инструкция по подготовке документов

### Принцип наименования файлов:

Все файлы должны иметь единую логику названий – «фамилия участника\_тип документа».

### ПРИМЕРЫ:

Иванов\_диплом,

Иванов\_сертификат 1, Иванов\_сертификат2,

Иванов\_справка объективка

Иванов\_согласие1, Иванов согласие2....

Иванов\_видео, Иванов\_видео2....

Иванов\_видеопрезентация Иванов\_презентация

### Принцип сканирования и сохранения файлов:

Дипломы – если несколько страниц, старайтесь одним файлом сохранить все. То есть в файле будет несколько страниц.

Сертификаты о доп.образовании – если несколько сертификатов, также старайтесь сохранить одним файлом.

### Размеры файлов

Документы – не больше 10 мегабайтов.

Видео/презентация – не больше 300 мегабайтов. Хронометраж видео – не более 5 мин.

Файлы с большим размером не закачаются!!!

Видео: правильный формат – MPEG-4

Документы: в формате pdf, jpg

Презентация: в формате pdf-файла, объемом не более 14 страниц. Презентация может содержать фотоматериалы в формате JPEG, TIFF или PNG-файлов, размером не менее 1024 x 768 пикселей с разрешением 300 dpi

**СОГЛАСИЕ**  
на обработку персональных данных

Я, \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., адрес, номер основного документа, удостоверяющего личность)

\_\_\_\_\_,  
(сведения о дате выдачи указанного документа и выдавшем органе)

в связи с участием в конкурсе \_\_\_\_\_ (далее – Конкурс) даю \_\_\_\_\_ согласие на обработку моих персональных данных: фамилия, имя, отчество, дата и место рождения; образование (оконченные учебные заведения и год окончания, специальность (направление) и квалификация, наличие ученых степеней); место работы и занимаемая должность, дата назначения, переводы на иные должности и основания назначения (перевода); выполняемая работа с начала трудовой деятельности; награждения государственными и ведомственными наградами, иными наградами.

Согласие на обработку вышеуказанных персональных данных предоставлено в целях моего участия в Конкурсе.

С вышеуказанными персональными данными могут быть совершены следующие действия: сбор; систематизация; накопление, распространение; автоматизированная обработка; хранение в архиве вместе с документами по конкурсу; уточнение; использование; передача для подготовки характеристики - представления, рассмотрения конкурсной комиссией, награждения по итогам конкурса, обнародования персональных данных в средствах массовой информации, размещения на сайте \_\_\_\_\_ обезличивание; блокирование и уничтожение персональных данных по истечении срока хранения документов по Конкурсу.

Персональные данные должны обрабатываться с использованием средств автоматизации, а также без использования таких средств (письменно).

Данное согласие действует на период:

- 1) проведения Конкурса;
- 2) публикации в средствах массовой информации;
- 3) хранения моих персональных данных в архиве вместе с документами по областному Конкурсу до их уничтожения. Данное согласие может быть отозвано. Отзыв оформляется в письменном виде и направляется в \_\_\_\_\_.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 г.

\_\_\_\_\_ (подпись)

## СОГЛАСИЕ\*

на обработку персональных данных

Я, \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., адрес, номер основного документа, удостоверяющего личность)

\_\_\_\_\_  
(сведения о дате выдачи указанного документа и выдавшем органе)

в связи с участием во II областном конкурсе «Лучший повар 2025» (далее – Конкурс) даю БУ ВО «Вологодский информационно-консультационный центр агропромышленного комплекса» согласие на обработку моих персональных данных: фамилия, имя, отчество, дата и место рождения; образование (оконченные учебные заведения и год окончания, специальность (направление) и квалификация, наличие ученых степеней); место работы и занимаемая должность, дата назначения, переводы на иные должности и основания назначения (перевода); выполняемая работа с начала трудовой деятельности; награждения государственными и ведомственными наградами, иными наградами.

Согласие на обработку вышеуказанных персональных данных предоставлено в целях моего участия в Конкурсе.

С вышеуказанными персональными данными могут быть совершены следующие действия: сбор; систематизация; накопление, распространение; автоматизированная обработка; хранение в архиве вместе с документами по конкурсу; уточнение; использование; передача для подготовки характеристики - представления, рассмотрения конкурсной комиссией, награждения по итогам конкурса, обнародования персональных данных в средствах массовой информации, размещения на сайте Правительства области и Департамента сельского хозяйства и продовольственных ресурсов Вологодской области.; обезличивание; блокирование и уничтожение персональных данных по истечении срока хранения документов по Конкурсу.

Персональные данные должны обрабатываться с использованием средств автоматизации, а также без использования таких средств (письменно).

Данное согласие действует на период:

- 4) проведения Конкурса;
- 5) публикации в средствах массовой информации и размещения на сайтах Правительства области и Департамента сельского хозяйства и продовольственных ресурсов Вологодской области;
- 6) хранения моих персональных данных в архиве вместе с документами по областному Конкурсу до их уничтожения. Данное согласие может быть отозвано. Отзыв оформляется в письменном виде и направляется в Департамент сельского хозяйства и продовольственных ресурсов области.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г. \_\_\_\_\_ (подпись)

\* Направляется в БУ ВО «Вологодский информационно-консультационный центр агропромышленного комплекса»

(электронный адрес [esp@post.gov35.ru](mailto:esp@post.gov35.ru))

**Сводная ведомость результатов тестирования участников  
II областного конкурса «Лучший повар 2025»**

Дата выполнения «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

№ п/п	ФИО участника	Общее количество вопросов теста	Количество правильных ответов	Итоговое количество баллов (максимально 40 баллов)
1				
2				
3				
4				
5				
.....				









