

ПОЛОЖЕННЯ
про IV Відкритий фестиваль
«ВАРЕНИКИ-ШОСТКА-ФЕСТ-2019»

I. Загальні положення

1.1. Цим положенням регулюється процедура проведення IV Відкритого фестивалю «Вареники-Шостка-Фест-2019» (далі – Фестиваль).

1.2. Мета Фестивалю:

- Відродження національних традицій;
- Збереження культурної спадщини українського народу;
- Популяризація української кухні.

1.3. У Фестивалі можуть брати участь учні загальноосвітніх шкіл, фізичні особи та члени їх родин, представники підприємств та організацій усіх форм власності.

1.4. Команда учасників Фестивалю складається з двох осіб, згідно вимог заявленої категорії.

1.5. Для участі у Фестивалі необхідно подати заявку (Додаток 1 до Положення або [електронний варіант](#)). Заявка подається до оргкомітету не пізніше, ніж за 2 календарні дні до відкриття Фестивалю.

Поштова адреса оргкомітету:

ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», вул. Воронізька, буд. 38, м. Шостка, Сумська обл., 41100.

E-mail: vpu19@ukr.net; **Тел. для довідок:** (096) 268 30 75, (066) 037 24 66

1.6. Команди, які не мають можливості бути особисто присутніми на відкритті Фестивалю, надають до оргкомітету разом із заявкою презентацію команди (зразки презентацій розміщені на сайті училища <https://vpu19.ucoz.ua>).

1.7. Рецепт вареників та соусу до нього містить наступні розділи: назва команди, назва страви, інгредієнти, опис технології приготування, фото готової страви. Рецепт надається особисто на практичну частину.

II. Організаційне забезпечення Фестивалю

2.1. Замовники й організатори Фестивалю:

- Державний професійно-технічний навчальний заклад «Шосткинське вище професійне училище»;
- Шосткинський міський благодійний фонд «Перспектива».

За підтримки:

- Шосткинського міського виконавчого комітету;
- Шосткинської районної державної адміністрації.

III. Порядок проведення Фестивалю

3.1. Фестиваль проводиться у три етапи:

№ п/п	Терміни проведення	Завдання та зміст етапів, місце проведення
I етап (відкриття)	05.11.2019	Відкриття Фестивалю: знайомство з командами, візитна картка «Дозвольте відрекомендуватися» (ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ»)
II етап (практичний)	Листопад 2019 р.– січень 2020 р.	Проведення практичної частини Фестивалю згідно графіка проведення практичного туру за заявленими категоріями. (ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ»)
III етап (фінальний)	Січень-лютий 2020 р.	Підведення підсумків та нагородження учасників Фестивалю. (ЦЕВ «Юність» м. Шостка)

IV. Категорії команд-учасників Фестивалю

4.1. Команди-учасники Фестивалю розподіляються на чотири категорії:

- **Юні аматори** (команди, до складу яких входять учні загальноосвітніх шкіл);
- **Аматорський мікс** (в одній команді поєднуються учасники різних вікових категорій);
- **Фанати вареників** (команди, до складу яких входять працездатні особи, чия професійна діяльність не пов'язана з харчовими технологіями та ресторанним господарством);
- **Метри кулінарії** (команди, до складу яких входять працездатні особи, чия професійна діяльність безпосередньо пов'язана з харчовими технологіями та ресторанним господарством).

V. Вимоги до учасників Фестивалю

5.1. Фестиваль проводиться на базі лабораторій кухарів та кондитерів ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ».

5.2. Команда повинна мати бейдж з назвою команди та ім'ям учасника.

5.3. Для презентації страви команди можуть використовувати свій посуд, прилади, атрибути сервірування.

5.4. Кожна команда заздалегідь на власний розсуд обирає рецепт вареників, що відповідає одному з шести **рецептурних класів**:

- 1) Вареники з начинкою з риби та морепродуктів.
- 2) Вареники, до складу начинки яких входить м'ясо тварин, птиці, дичини, субпродуктів.
- 3) Вареники, до складу начинки яких входять продукти рослинного походження (овочі, гриби в різних поєднаннях).
- 4) Вареники, до складу начинки яких входять фрукти, ягоди, горіхи, цукати і т.п., сухофрукти.
- 5) Вареники, рецептура яких пов'язана зі стародавніми традиціями населених пунктів Сумщини та інших регіонів України, сир.
- 6) Некласичні вареники (з нестандартною начинкою).

5.5. До початку практичної частини команда готує (відповідно до обраних рецептів) наступні напівфабрикати: замішане тісто для вареників, начинку для вареників, а також забезпечує себе іншими інгредієнтами, необхідними для приготування соусів, приправ тощо.

5.6. Кожна команда на своєму робочому місці готує три порції вареників (1 порція 200г).

5.7. По завершенню кулінарного процесу кожна команда проводить презентацію своєї страви.

5.8. Час кулінарного процесу приготування конкурсних страв складає 2 год.

VI. Технологія оцінювання практичної частини Фестивалю

6.1. Журі Фестивалю оцінює кожну команду за наступними показниками:

- ✓ зовнішній вигляд учасників;
- ✓ презентація страви;
- ✓ смакові якості;
- ✓ естетика оформлення та подачі;
- ✓ захист роботи.

VII. Нагородження учасників Фестивалю

7.1. Нагородження команд-учасників буде проведено під час урочистого закриття Фестивалю на базі ЦЕВ «Юність» (м. Шостка).

7.2. Усі команди-учасники Фестивалю отримують Дипломи номінантів, що мають наступні градації:

- ❖ Диплом гран-прі;
- ❖ Диплом переможця у кожній категорії;
- ❖ Диплом учасника Фестивалю.

7.3. Спонсори, меценати та інші організації можуть нагородити учасників Фестивалю своїми індивідуальними призами та пам'ятними подарунками.

VIII. Інформаційний супровід Фестивалю

8.1. Хід Фестивалю рекламується та висвітлюється на офіційному сайті ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ», у соціальних мережах, а також на каналах місцевого телебачення та радіо.

8.2. До інформаційного супроводу Фестивалю можуть долучатись усі бажаючі засоби масової інформації України.

Оргкомітет

Додаток 1
до ПОЛОЖЕННЯ
про IV Відкритий фестиваль
«ВАРЕНИКИ-ШОСТКА-ФЕСТ-2019»

Заявка
на участь у IV Відкритому фестивалі «Вареники- Шостка-Фест-2019»

Назва команди _____

Прізвище, ім'я, по батькові учасників, моб. телефон

Відомча приналежність команди (назва навчального закладу/ підприємства/ організації,
адреса, e-mail) _____

Відомості про керівника команди (для категорії учнівської молоді):
ПІБ (повністю), моб. тел. _____

Категорія _____

Рецептурний клас _____

Заявка на необхідний посуд, інвентар із зазначенням кількості (у довільній формі)

