

АДМИНИСТРАЦИЯ ГАТЧИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ проект**

**От \_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_**

О проведении смотр-конкурса по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса» на территории МО «Город Гатчина»

в 2016 году

В соответствии с главой 57 Гражданского кодекса Российской Федерации, Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», и руководствуясь решением совета депутатов МО «Город Гатчина» № 55 от 25.11.2015 «О бюджете МО «Город Гатчина» на 2016 год и на плановый период 2017 - 2018 годов», постановлением администрации Гатчинского муниципального района Ленинградской области от 16.10.2014 № 4264 «Об утверждении муниципальной программы «Стимулирование экономической активности в МО «Город Гатчина» в 2015-2017 гг.», Уставом Гатчинского муниципального района, Уставом МО «Город Гатчина»,

**ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Провести 12 декабря 2016 года в 10:00 по адресу: Ленинградская область, город Гатчина, ул. Достоевского, д. 2а, смотр-конкурс по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса».
2. Поручить организацию смотр-конкурса по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса» отделу потребительского рынка администрации Гатчинского муниципального района (Н.А. Рудченко).
3. Поручить отделу потребительского рынка администрации Гатчинского муниципального района (Н.А. Рудченко) обеспечить подготовку проектов договоров в соответствии с утвержденной сметой расходов на проведение смотр-конкурса по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса».
4. Утвердить Порядок проведения смотр-конкурса по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса» согласно приложению 1 к настоящему постановлению.
5. Утвердить смету расходов на проведение смотр-конкурса Гатчинского муниципального района по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса» согласно приложению 2 настоящего постановления.
6. Отделу учета и отчетности (О.М. Василенко) обеспечить финансирование расходов на проведение смотр-конкурса по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса», в сумме 75 601 (семьдесят пять тысяч шестьсот один) рубль 80 копеек.

Источник финансирования: бюджет МО «Город Гатчина» на 2016 год. В рамках подпрограммы «Развитие и поддержка малого и среднего предпринимательства в МО «Город Гатчина» на 2015-2017 года программы «Стимулирование экономической активности в МО «Город Гатчина» в 2015-2017 гг.», утвержденной постановлением администрации Гатчинского муниципального района Ленинградской области от 16.10.2014 № 4264 «Об утверждении муниципальной программы «Стимулирование экономической активности в МО «Город Гатчина» в 2015-2017 гг.».

1. Настоящее постановление вступает в силу со дня официального опубликования в газете «Гатчинская правда» и подлежит размещению на официальном сайте администрации Гатчинского муниципального района.
2. Контроль исполнения постановления возложить на заместителя главы администрации Гатчинского муниципального района по городскому хозяйству Е.Ю. Фараонову.

Глава администрации

Гатчинского муниципального района Е.В.Любушкина

Рудченко Н.А.

Приложение 1

к постановлению администрации

Гатчинского муниципального района

№ \_\_\_ от«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016

ПОРЯДОК

проведения смотр-конкурса по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса»

1. Общие положения Конкурса

Порядок проведения смотр-конкурса по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса» (далее – Конкурс, Порядок) определяет цели и задачи Конкурса, условия организации и проведения Конкурса, подведения итогов и награждения победителей Конкурса.

В Конкурсе могут принять участие субъекты малого предпринимательства (их представители), осуществляющие деятельность в сфере оказания услуг общественного питания на территории Гатчинского муниципального района (далее – Участник).

Тип соревнований для участника Конкурса – открытый.

Конкурс является добровольным, проводится на бесплатной основе.

Количество Участников Конкурса не ограничено.

Организатором Конкурса является Организационный комитет (далее – Оргкомитет) в составе согласно приложению 3 к настоящему Порядку, при поддержке отдела потребительского рынка администрации Гатчинского муниципального.

1. Цели и задачи Конкурса

Конкурс проводится в целях развития сферы общественного питания, повышения профессионального мастерства и качества культуры обслуживания населения.

Основными задачами Конкурса являются совершенствование практических навыков, ознакомление с новыми направлениями в сфере общественного питания, обмен опытом.

1. Виды соревнований и

условия по выполнению заданий Конкурса

В рамках Конкурса предусматриваются следующие виды соревнований в номинациях:

* индивидуальные соревнования официантов с условиями по выполнению задания: «Тематический стол. Год кино в России»;
* арт-класс поваров с условиями по выполнению задания: «Холодное банкетное блюдо «Террин из курицы с ягодным соусом».

Условия по выполнению заданий по каждой номинации представлены в приложении 1 к настоящему Порядку.

1. Организация и проведение Конкурса

Организацию и проведение Конкурса осуществляет Оргкомитет, в полномочия которого входит:

* информационное обеспечение Конкурса;
* приглашение профессионального жюри Конкурса;
* оформление итогового протокола на основании оценочных листов, представляемых жюри Конкурса;
* подведение итогов Конкурса;
* организация и проведение церемонии награждения победителей Конкурса и участников;
* решение иных вопросов, связанных с подготовкой и проведением Конкурса.

Для участия в Конкурсе претенденты регистрируются в качестве участника Конкурса, подав Заявку участие в смотр-конкурсе по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса» по форме согласно приложению 2 к настоящему Порядку.

Заявки на участие в смотр-конкурсе по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса» принимает отдел потребительского рынка администрации Гатчинского муниципального района до 08.12.2016 по адресу: Ленинградская область, г. Гатчина, ул. Киргетова, д. 1, каб. 39, с 10:00 до 17:00.

Участники Конкурса допускаются к работе при наличии медицинской книжки и профессиональной одежды, а также письменного описания конкурсной работы по форме согласно приложениям 1 и 2 к Условиям проведения конкурса Гатчинского муниципального района по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса». Участники самостоятельно обеспечивают себя продуктами, посудой, столовыми приборами, инвентарем, аксессуарами и иными предметами оформления конкурсной работы.

Состав жюри Конкурса объявляет председатель Оргкомитета непосредственно перед началом Конкурса

Жюри Конкурса осуществляет оценку работ Участников Конкурса в баллах, составляет оценочные листы и представляет их в Оргкомитет для определения победителей.

Жеребьевку рабочих мест проводит Оргкомитет с 10:00 до 11:00 в свободном порядке для Участников Конкурса отдельно по видам соревнований.

5. Подведение итогов и награждение участников Конкурса

Оргкомитет, в соответствии с представленными жюри Конкурса оценочными листами, по сумме набранных баллов определяет победителей Конкурса.

Призовой фонд Конкурса включает:

* за 1, 2, 3 места каждого вида соревнований – грамота отдела потребительского рынка администрации Гатчинского муниципального района, цветы;
* для участников Конкурса – дипломы отдела потребительского рынка администрации Гатчинского муниципального района за участие в Конкурсе, цветы.

При наборе Участниками одинакового количества баллов присуждается два призовых места.

Гран–при присуждается предприятию набравшему наибольшее количество баллов, по итогам Конкурса, и участвующему в двух номинациях.

Хозяйствующие субъекты, оказавшие помощь в проведении Конкурса, награждаются благодарственными письмами отдела потребительского рынка администрации Гатчинского муниципального района.

Церемония награждения победителей Конкурса, участников Конкурса и хозяйствующих субъектов, оказавших помощь в проведении Конкурса, проводится Оргкомитетом после подведения итогов Конкурса.

Информация о результатах Конкурса размещается на официальном сайте администрации Гатчинского муниципального района.

Организатор Конкурса оставляет за собой право на использование и опубликование в средствах массовой информации фото, видео и аудио материалов с изображением участников и (или) их работ, полученных в результате проведения Конкурса.

|  |
| --- |
| Приложение 1  к Порядку проведения смотр-конкурса по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса» |

Условия проведения

смотр-конкурса по кулинарному искусству

«Виртуозы сервиса», проводимого на территории

МО «Город Гатчина»

Номинация – индивидуальные соревнования официантов с условиями по выполнению задания: «Тематический стол. Год кино в России».

1. Общие условия

Участники выступают на площадке ресторана «Славянский двор» накрывая тематические столы по заданной теме, на глазах у зрителей и жюри. Каждому участнику выделяется стол (2м х 1,5 м) для экспозиции конкурсной работы и один вспомогательный стол.

1. Общие положения

Перед началом соревнований участники занимают рабочие места, соответствующие номеру, полученному в процессе жеребьевки.

Участники заполняют Описание конкурсной работы в номинации «Индивидуальные соревнования официантов с условиями по выполнению задания: «Тематический стол. Год кино в России» согласно приложению 1 к настоящим условиям в двух экземплярах. Один экземпляр Описания конкурсной работы передается жюри до начала соревнований, второй остается у Участника.

Регламент выполнения задания 1 час.

1. Условия по выполнению задания

В ходе соревнования участник накрывает стол на 4 персоны.

Вид сервировки – ужин.

Стол, на котором размещается экспозиция, должен быть декорирован.

Работа выполняется в профессиональной одежде.

Конкурсант может привлечь к работе одного помощника.

Участник представляет жюри меню, рекомендованное для сервировки тематического стола.

Участник в устной форме защищает свою работу перед жюри Конкурса в течении пяти минут, представляя «легенду» данного стола.

В оформление тематического стола используется сервировочный стол, столовое бельё, столовая посуда: столовые приборы, декантер, стекло (бокалы для белого/красного вина, бокалы для воды, соков, бокалы и рюмки для крепко-алкогольных напитков), элементы декора, другие приборы и инвентарь своего ресторана.

Структура меню формируется по общепринятым правилам. Составление винной карты должно соответствовать блюдам меню.

1. Критерии оценки конкурсной работы

Соответствие сервировки заявленному меню – до 20 баллов;

Декор стола – до 20 баллов;

Функциональность, удобство сервировки для гостя – до 20 баллов;

Внешний вид официанта, умение общаться с аудиторией – до 20 баллов.

Максимальное количество баллов по номинации - 80 баллов.

За несоблюдение Условий проведения Конкурса, условий по выполнению задания начисляются штрафные баллы – до 10 баллов.

1. Дисквалификация участника Конкурса

Дисквалификация производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

Номинация – арт-класс поваров с условиями по выполнению задания: «Холодное банкетное блюдо «Террин из курицы с ягодным соусом»

1. Общие положения

Холодное банкетное блюдо «Террин из курицы с ягодным соусом» готовится на шесть персон в формате арт-класс. Каждая из порций не должна превышать 50 грамм.

Участники выступают на площадке ресторана «Славянский двор».

Участники заполняют Описание конкурсной работы в номинации «Арт-класс поваров с условиями по выполнению задания: «Холодное банкетное блюдо «Террин из курицы с ягодным соусом» согласно приложению 2 к настоящим условиям в двух экземплярах. Один экземпляр Описания конкурсной работы передается жюри до начала соревнований, второй остается у Участника.

Перед началом соревнований участники занимают рабочие места, соответствующие номеру, полученному в процессе жеребьевки.

Каждому участнику выделяется стол (1м х 1м) для экспозиции конкурсной работы и один вспомогательный стол.

Регламент выполнения задания 1 час.

1. Условия по выполнению задания

Блюдо готовиться участником заранее на своем предприятии.

Стол, на котором размещается экспозиция, должен быть декорирован.

Работа должна выполняться и предоставляться в профессиональной одежде.

Конкурсант может привлечь к работе одного помощника.

Конкурсная работа сопровождается ее письменным описанием.

Участник в устной форме представляет (защищает) свою работу жюри.

Членам жюри предлагается 3 дегустационные порции.

1. Критерии оценки конкурсной работы

Композиция (архитектура блюда) – до 20 баллов;

Цветовая гамма - до 10 баллов;

Гармония вкуса – до 10;

Оригинальность технологии приготовления – до 10 баллов;

Оформление рецептуры – до 10 баллов;

Чистота рабочего места и технологичность выполнения – до 10 баллов.

Максимальное количество баллов по номинации – 70 баллов.

За несоблюдение Условий проведения Конкурса, условий по выполнению задания начисляются штрафные баллы – до 10 баллов.

1. Дисквалификация участника Конкурса

Дисквалификация производится в случае опоздания, некорректного поведения, покидания зоны соревнований, обмена присвоенных на жеребьевке номеров с другими участниками.

Приложение 1 к Условиям проведения смотр-конкурса

по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса»

проводимого на территории МО «Город Гатчина»

Описание конкурсной работы в номинации -

индивидуальные соревнования официантов с условиями по выполнению задания: «Тематический стол. Год кино в России»

Номер конкурсанта по жеребьевке\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. участника конкурса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование и адрес предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краткое описание «легенды» сервировки стола

«Тематический стол. Год кино в России» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предлагаемое меню

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

Подпись участника конкурса

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

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г

Приложение 2 к Условиям проведения смотр-конкурса

по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса»

проводимого на территории МО «Город Гатчина»

Описание конкурсной работы в номинации «Арт-класс поваров с условиями по выполнению задания: «Холодное банкетное блюдо «Террин из курицы с ягодным соусом»

Номер участника по жеребьевке**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Название блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. участника конкурса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Название и адрес предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краткое описание технологии приготовления блюда на шесть персон

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Вес вложения,г | Примечания |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Выход\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись участника конкурса

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

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г

Приложение 2

к Порядку проведения смотр- конкурса

по кулинарному

искусству «Виртуозы сервиса»

Заявка

на участие в смотр-конкурсе по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса»

1.Городское, сельское поселение\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Наименование предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Адрес и телефон \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Ф.И.О. участника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Год рождения участника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Квалификация по диплому\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.Стаж работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7.В какой номинации выступает участник\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С Условиями проведения смотр-конкурса по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса» ознакомлен

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. подпись участника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись руководителя

организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 3

к Порядку проведения смотр-конкурса

по кулинарному

искусству «Виртуозы сервиса»

Состав организационного комитета смотр-конкурса по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса»

Председатель Оргкомитета:

Е.Ю.Фараонова заместитель главы администрации

Гатчинского муниципального района по

городскому хозяйству

Заместитель председателя Оргкомитета:

Н.А. Рудченко начальник отдела потребительского

рынка администрации Гатчинского

муниципального района

Члены Оргкомитета:

М.Н. Нестерова главный специалист отдела

потребительского

рынка администрации Гатчинского

муниципального района

Н.В. Щербаков президент Национальной ассоциации

отелей и ресторанов «Академия

Гостеприимства»

Е.Н. Дю генеральный директор ООО «Стиль»

|  |
| --- |
| Приложение 2  к постановлению администрации  Гатчинского муниципального района  № \_\_\_ от«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 |

СМЕТА РАСХОДОВ

Смета расходов на проведение смотр-конкурса по кулинарному искусству «Виртуозы сервиса»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование расходов | Сумма, руб. | Примечание |
| 1 | Приобретение грамот и рамок | 1 101,80 | Заключение договора с единственным поставщиком |
| 2 | Оформление зала | 3 000 | Заключение договора с единственным поставщиком |
| 3 | Организация питания членов жюри и кофе-брейк для конкурсантов | 23 000 | Заключение договора с единственным поставщиком |
| 4 | Услуги по организации конкурса:  - предоставление помещений;  - предоставление оборудования | 30 000 | Заключение договора с единственным поставщиком |
|  | Приобретение цветов | 18 500 | Оплата по муниципальному контракту |
| **Итого:** | | 75 601,80 |  |