

Протокол № 1

заседания экспертной группы конкурса «Лысьвенский кулинар»

г. Лысьва

от 24 декабря 2021 г.

Председатель экспертной группы: Н.Л. Федосеев

Секретарь: Л.В. Лунева

Присутствовали: И.И. Оборина, В.А. Бурков, А.В. Заколадкин, Г.Н. Шулятьева, И.В. Зыкина. Присутствуют 7 членов комиссии из 11, кворум имеется.

Повестка: Рассмотрение и оценка, предоставленных изделий (работ) участников конкурса профессионального мастерства «Лысьвенский кулинар» по установленным критериям оценки, определение победителей.

СЛУШАЛИ:

Луневу Л.В. - Положение о конкурсе «Лысьвенский кулинар», состав экспертной группы утверждены постановлением администрации Лысьвенского городского округа от 23 ноября 2021 г. № 2566 «Об утверждении Положения о конкурсе «Лысьвенский кулинар» (далее – Положение, Конкурс). Прием заявок на участие в Конкурсе осуществлялся по адресу: Пермский край, г. Лысьва, ул. Мира, д. 34, кабинет № 4, контактные телефоны: 21100, 24511 или на электронную почту: oboirina_i@bk.ru по утвержденной форме. Поступило 11 заявок, 19 участников. В процессе Конкурса ИП Караваева Н.С. и ИП Оборина А.А. отказались от участия и сняли 2 участников по компетенции «Пекарь».

РЕШИЛИ:

1. В соответствии с поступившими заявками, (учитывая выбывших участников) допустить к Конкурсу всех оставшихся участников.

Голосовали: «За» - единогласно.

2. Утвердить итоговую бальную оценку по компетенциям и номинациям Конкурса согласно приложению к настоящему протоколу.

Признать победителями Конкурса:

профессиональный конкурс: компетенция «Повар» - Вотинцеву Марию Сергеевну; компетенция «Пекарь» - Кошелеву Ольгу Васильевну; компетенция «Кондитер» - Гордееву Наталью Владимировну.

Признать победителями в номинациях:

«За профессионализм в поварском искусстве» за блюдо «Лазанья с курицей, овощами в лаваше» - Кротова Дмитрия Сергеевича (ИП Заколадкин А.В.);

«За профессионализм в поварском искусстве» за блюдо «Казан-кебаб» – кафе «Центр плова» (ИП Бахтина Е.Д.);

«За профессионализм в пекарском искусстве» - за изделие «Пряник» - кондитерскую «Тещины ватрушки» (ИП Малкова Н.Н.);

«За индивидуальность, оригинальность и собственный стиль» - Ковину Наталью Сергеевну (ИП Заколадкин А.В.);

«За креативный подход в оформлении блюда (изделия) – кафе «Мечта» (ИП Нуриахметова Л.В.).

Вне конкурса отметить повара Иванову Ирину Игоревну «Закусочная» ИП Кореев Р.Ф. за изделие «Кормовищенский беляш».

Голосовали: «За» - единогласно.


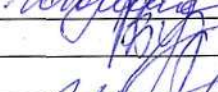
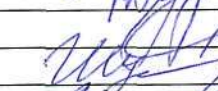
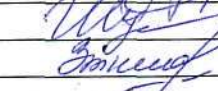
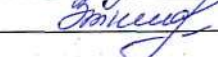
Председатель

Н.Л. Федосеев

Секретарь

Л.В. Лунева

Члены экспертной группы:


И.И. Оборина

В.А. Бурков

А.В. Заколадкин

Г.Н. Шулятьева

И.В. Зыкина

Приложение к протоколу № 1
заседания экспертной группы
конкурса «Лысьвенский кулинар»
от 24 декабря 2021 г.

Итоговая балльная оценка по компетенциям и номинациям Конкурса

1. Компетенция «Повар»:

Место	ФИО участника	Наименование организации	Итого баллы
1	Вотинцева Мария Сергеевна	кафе «Перекресток вкусов», ИП Леушканова Ю.А.	711
2	Павлова Александра Валерьевна	кафе «Мечта», ИП Нуриахметова Л.В.	711
3	Крылосова Екатерина Александровна	кафе «Семейное счастье», ИП Дудина Н.А.	657
4	Кротов Дмитрий Сергеевич	кафе «Сказка», ИП Заколоткин А.В. (студент 4 курса ГБПОУ «Лысьвенский политехнический колледж»)	686
5	Трифоновна Екатерина Сергеевна	кафе «Огонек», ООО ПТП «Огонек» (студентка 3 курса ГБПОУ «Лысьвенский политехнический колледж»)	576
6	Бахтина Екатерина Дмитриевна	кафе «Центр плова», ИП Бахтина Е.Д.	493

2. Компетенция «Пекарь»:

Место	ФИО участника	Наименование организации	Итого баллы
1	Кошелева Ольга Васильевна	кафе «Сказка», ИП Заколоткин А.В.	763
2	Латыпова Алиса Алхасовна	кафе «Мечта», ИП Нуриахметова Л.В.	632
3	Шихова Анастасия Владимировна	кафе «Огонек», ООО ПТП «Огонек»	619
4	Сатыренко Анастасия Александровна	кондитерская «Тещины ватрушки», ИП Малкова Н.Н.	489
5	Седова Ольга Валерьевна	пекарня ИП Кореев Р.Ф.	383
6	Морозова Маргарита Талгатовна	пекарня ООО «Карпатский продукт»	261

3. Компетенция «Кондитер»:

Место	ФИО участника	Наименование организации	Итого баллы
1	Гордеева Наталья Владимировна	кафе «Мечта», ИП Нуриахметова Л.В.	920
2	Шапикова Анастасия Юрьевна	кафе «Перекресток вкусов», ИП Леушканова Ю.А.	828
3	Ветошкина Юлия Олеговна	кафе «Огонек», ООО ПТП «Огонек»	826
4	Касьянова Ирина Викторовна	пекарня ООО «Карпатский продукт»	369

5. Награждение по номинациям:

Наименование номинации	ФИО участника (наименование организации)
«За профессионализм в поварском искусстве»	Кротов Дмитрий Сергеевич за блюдо «Лазанья с курицей, овощами в лаваше»

«За профессионализм в поварском искусстве»	кафе «Центр плова», ИП Бахтина Е.Д. за блюдо «Казан-кебаб»
«За профессионализм в пекарском искусстве»	кондитерская «Тещины ватрушки» ИП Малкова Н.Н. за изделие «Пряник»
«За креативный подход в оформлении блюда (изделия)»	кафе «Мечта», ИП Нуриахметова Л.В.
«За индивидуальность, оригинальность и собственный стиль»	Ковина Наталья Сергеевна, кафе «Сказка», ИП Заколоткин А.В.

За вклад в развитие сферы общественного питания Лысьвенского городского округа, подготовку и представление участников на конкурс «Лысьвенский кулинар» в 2021 году наградить ценными подарками предприятия, принявшие участие в Конкурсе.

Председатель

 Н.Л. Федосеев


Заместитель председателя

 И.И. Оборина

Секретарь

 Л.В. Лунева

Организатор конкурса
(директор Лысьвенского муниципального
фонда развития предпринимательства)

 Ю.В. Черепанов