

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ
«Международный колледж сервиса»
Ф.Р. Ковалева
«10» апреля 2026 года

ПОЛОЖЕНИЕ

О конкурсе профессионального мастерства «Кулинарный школьный марафон»

1. Общие положения

1.1 Конкурс профессионального мастерства «Кулинарный школьный марафон» (далее – Конкурс) проводится для учащихся 8-9 классов общеобразовательных организаций г. Казани Республики Татарстан.

1.2 Конкурс проводится ГАПОУ «Международный колледж сервиса» (далее – МКС), Ассоциацией рестораторов и отельеров г. Казани и Республики Татарстан (далее – АРИО) при поддержке Татарстанского Регионального отделения Всероссийской политической партии «Единая Россия» и МКУ «Комитет по развитию туризма г. Казани».

1.3 Настоящее положение определяет цель, задачи и порядок проведения Конкурса.

1.4 Конкурс направлен на развитие кулинарного мастерства школьников, знакомство с профессиями в сфере общественного питания – повар и официант, а также на реализацию их творческих способностей.

1.4 Конкурс пройдет в два этапа: полуфинал на базе организатора по адресу: г. Казань, МКС, ул. Адоратского, д. 58 Б и финал, который пройдет в ЦУМе на площадке АРИО.

2. Цель и задачи Конкурса

2.1 Целью Конкурса является ранняя профориентация школьников и развитие интереса к профессии, которые способствуют правильному выбору будущей карьеры и успешной адаптации их в сфере сервиса.

2.2 Задачи Конкурса:

- выявление и поддержка талантливых учащихся;
- повышение престижа рабочих профессий;
- совершенствование навыков самостоятельной работы;
- развитие у школьников логического мышления в решении творческих задач.

3. Оргкомитет Конкурса

3.1 Организаторами Конкурса являются МКС и АРИО (далее – организатор)

3.2 Оргкомитет осуществляет:

- подготовку и проведение Конкурса;
- планирует и координирует работу, закрепляет наставника для подготовки команды;
- разрабатывает задания и критерии, оценку их выполнения;
- формирует состав жюри и определяет порядок его работы;
- определяет процедуру проведения экспертизы представленных блюд;
- определяет регламент, назначает дату проведения Конкурса;
- осуществляет контроль проведения Конкурса;
- решает организационные вопросы Конкурса;
- утверждает список победителей Конкурса.

3.3 Жюри Конкурса:

- оценивает участников в ходе Конкурса, принимает решение о победителях мероприятия;
- выносит на согласование оргкомитета список победителей;
- награждает призеров.

4. Сроки, условия и порядок проведения Конкурса

4.1 Конкурс проводится в два этапа.

1 этап - полуфинал на командное первенство пройдет 28-29 апреля 2026 года, где будут определены по три лучшие команды (из 3-х человек) по двум профессиям: Повар и Официант. Победители и участники будут награждены дипломами и приятными призами. Полуфинал включает выполнение заданий в течение 3-х часов с короткими перерывами.

2 этап – финал, пройдет 19 мая 2026 года на личное первенство, где примут участие конкурсанты полуфинала, набравшие наибольшее количество баллов. Этап пройдет по 2-м номинациям «Лучший повар» и «Лучший официант».

4.2 На Конкурс допускается не более 1 команды из трех человек по каждой из двух профессий: Повар и Официант.

4.3 Для участия в Конкурсе образовательные организации формируют команды по 3 человека и отправляют необходимые документы до **15 апреля 2026 года включительно, не позднее 15.00** на электронный адрес организаторов проекта «larisatrudova@mail.ru» с пометкой «Марафон». К

участию будут допущены 9 команд по каждой профессии, первыми подавшие заявки.

Необходимые документы:

1. Заявка (форма заявки – *Приложение 1*).
2. Сканы согласий (два документа) на использование персональных данных (*Приложение 2,3*).

3. Скан документа «Ответственность Конкурсанта» (*Приложение 4*).

Подлинники всех документов предъявляются в день конкурса при регистрации.

4.4 Перед началом Конкурса проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности и предоставляется возможность участникам Конкурса перед каждым заданием ознакомиться с оборудованием и организацией рабочего места.

4.5 Команда участников должна быть в одинаковой одежде (для поваров – белая футболка, черные брюки, фартук, головной убор, вторая обувь с закрытым носом, без каблука; для официантов - белая рубашка/блузка, классические темный низ и вторая обувь).

4.6 Организаторы предоставляют участникам средства гигиены для уборки рабочего места (моющие и чистящие средства, губки, перчатки, мусорные мешки и пр.). По окончании выступления участники обязаны привести в порядок рабочее место, используемое оборудование и забрать личные вещи.

4.7 Во время проведения Конкурса участникам разрешается пользоваться личными (мелкими) инструментами, инвентарем (по согласованию).

4.8 Участникам не разрешено использовать заранее подготовленные заготовки и иные кулинарные изделия в процессе приготовления конкурсных блюд.

4.9 Регламент 1 этапа Конкурса:

Для поваров:

1 день, I смена:

8.30 - 8.45 – регистрация команд и участников;

8.45 - 9.00 – инструктаж по ТБ и ОТ;

9.00 - 12.00 – прохождение участниками заданий Конкурса, I смена:

9.40 – подача №1 – салат, 10 мин. перерыв;

10.20 – подача №2 – горячая закуска, 10 мин. перерыв;

11.50 – подача № 3 – десерт, 10 мин. уборка рабочего места.

12.00 - 12.30 – перерыв, подготовка площадки;

1 день, II смена:

12.00 - 12.15 – регистрация команд и участников;
12.15 - 12.30 – инструктаж по ТБ и ОТ;
12.30 - 15.30 – прохождение участниками заданий Конкурса, II смена:
13.20 – подача №1 – салат, 10 мин. – перерыв;
14.00 – подача №2 – горячая закуска, 10 мин. – перерыв;
15.30 – подача № 3 – десерт, 10 мин. уборка рабочего места.

2 день:

8.30 - 8.45 – регистрация команд и участников;
8.45 - 9.00 – инструктаж по ТБ и ОТ;
9.00 - 12.00 – прохождение участниками заданий Конкурса:
9.40 – подача №1 – салат, 10 мин. – перерыв;
10.30 – подача №2 – горячая закуска, 10 мин. – перерыв;
11.50 – подача № 3 – десерт, 10 мин. уборка рабочего места.
12.00 - 13.00 – подведение итогов конкурса;
13.00 - 13.30 – награждение победителей и общее фото.

Для официантов:

1 день, I смена:

8.30 - 8.45 – регистрация команд и участников;
8.45 - 9.00 – инструктаж по ТБ и ОТ;
9.00 - 12.00 – прохождение участниками заданий Конкурса:
9.00 - 9.20 – визитная карточка, (2 минуты на участника), 10 мин. перерыв;
9.30 - 9.50 – складывание салфеток (5 тканых и 2 вида бумажных в салфетницах), 10 мин. перерыв;
10.00 - 10.30 – сервировка тематического стола; (тематика определяется организаторами по мере подачи заявки), 10 мин. перерыв;
10.40 - 12.00 – приготовление напитков, уборка рабочего места.

1 день, II смена:

12.00 - 12.15 – регистрация команд и участников;
12.15 - 12.30 – инструктаж по ТБ и ОТ;
12.30 - 15.30 – прохождение участниками заданий Конкурса, II смена:
12.30 - 12.50 – визитная карточка, (2 минуты на участника), 10 мин. перерыв;
13.00 - 13.20 – складывание салфеток (5 тканых и 2 вида бумажных в салфетницах), 10 мин. перерыв;

13.30 - 14.00 – сервировка тематического стола; (тематика определяется организаторами по мере подачи заявки), 10 мин. перерыв.

14.10 - 15.30 – приготовление напитков.

2 день:

8.30 - 8.45 – регистрация команд и участников;

8.45 - 9.00 – инструктаж по ТБ и ОТ;

9.00 - 12.00 – прохождение участниками заданий Конкурса, I смена:

9.00 - 9.20 – визитная карточка, (2 минуты на участника), 10 мин. – перерыв;

9.30 - 9.50- складывание салфеток (5 тканых и 2 вида бумажных в салфетницах), 10 мин. перерыв

10.00 - 10.30 – сервировка тематического стола (тематика определяется организаторами по мере подачи заявки), 10 мин. перерыв.

10.40 - 12.00 – приготовление напитков.

5. Требования к участникам Конкурса

5.1 Участники Конкурса обязаны соблюдать все санитарно-эпидемиологические нормы в соответствии с требованиями Роспотребнадзора и иных надзорных органов.

5.2 Участники Конкурса должны при себе иметь:

- паспорт;
- справку от школьного врача о состоянии здоровья;
- справку, удостоверяющую принадлежность школьника к образовательной организации;
- заполненные, распечатанные и подписанные документы согласно Приложениям 1, 2 и 3;

ВНИМАНИЕ!!! В случае отсутствия любого из документов у участников, вся команда не допускается к Конкурсу.

6. Критерии оценки проведения Конкурса

6.1 Организаторы Конкурса обеспечивают участников всем необходимым для соблюдения пунктов данного Положения.

6.2 Конкурс для поваров состоит из трех заданий (*Приложение 5*), конкурс для официантов состоит из четырех заданий (*Приложение 6*).

6.3 После выполнения задания каждый участник устно (коротко) презентует свою работу, отвечает на вопросы членов жюри, если они возникнут.

6.4 Профессиональное жюри оценивает работы по 5-балльной шкале согласно следующим критериям:

Для поваров:

- 1) соблюдение порядка и чистоты на рабочем месте;
- 2) креативное оформление блюда;
- 3) степень самостоятельности;
- 4) идентичность блюд;
- 5) вкусовые качества;
- 6) время подачи.
- 7) творческий подход к презентации блюд.

Для официантов:

- 1) визитная карточка, креативность, внешний вид.
- 2) уровень сложности каждого варианта складывания салфеток, быстрота и эффективность складывания, оригинальность и привлекательность результата.
- 3) использование тематических элементов и украшений стола, стиль оформления, правильная и логичная расстановка согласно этикету.
- 4) Гармоничное и правильное сочетание ингредиентов, методы смешивания и подачи, цветовая гамма и оформление бокалов.

6.5 Организаторы имеют право вносить любые изменения в регламент и Положение данного Конкурса и своевременно уведомлять об этом участников мероприятия.

6.6 В случае возникновения и разрешения различных споров оргкомитет Конкурса руководствуется данным Положением и законодательством Российской Федерации.

6.7 Оргкомитет вправе снять участника с Конкурса в случае, если не соблюдаются критерии Положения или в процессе мероприятия нарушаются регламент или нормы законодательства РФ.

7. Подведение итогов Конкурса и награждение победителей

7.1 Призовой фонд Конкурса – 100 000 рублей, подарки от спонсоров и партнёров.

7.2 По результатам проведения полуфинала Конкурса определяются команды-победители и конкурсанты, набравшие наибольшее количество

баллов в каждой команде. Пять лучших конкурсантов становятся участниками предстоящего финала за личное первенство.

7.3 По итогам Конкурса Жюри подписывает протокол и не дает комментарии и объяснения по работам.

7.6 Организационный комитет вправе ввести специальные номинации для участников Конкурса.

7.7 Апелляция по итогам Конкурса не принимается.

8. Информационное обеспечение

Положение о Конкурсе, дата, время, место проведения, фотоотчеты, видеоотчеты и результаты конкурса размещаются на официальном сайте МКС: college-service.ru или college-service.1mcg.ru

Телефон для справок: (843) 522-51-54

Координаторы:

- Шаханова Юлия Евгеньевна, заместитель директора 8 927-408-01-88
- Трудова Лариса Алексеевна, заведующий Центром карьеры 8919 686-58-71.

ЗАЯВКА
на участие в конкурсе профессионального мастерства
«Кулинарный школьный марафон»

Учебное заведение (полностью)	
ФИО (полностью) ответственного за команду	
Контактный телефон ответственного	
Ф.И.О. участников по профессии Повар	1.
	2.
	3.
Ф.И.О. участников по профессии Официант	1.
	2.
	3.

ЗАЯВЛЕНИЕ

о согласии на обработку персональных данных родителей (законных представителей)
ребенка и персональных данных ребенка

Я, _____,

дата рождения: _____, паспорт: _____ выдан: _____
(число, месяц, год) (серия, номер) (когда и кем выдан)

проживающий (ая) по адресу: _____,

Являюсь родителем (законным представителем) ребенка _____
(ФИО ребенка, дата рождения)

в рамках возникших правовых отношений между мной и ГАПОУ «Международный колледж сервиса», ИНН – 1657053441, ОГРН – 1051629025414 (далее – Колледж), расположенного по адресу: 420137 Республика Татарстан, город Казань, улица Адоратского, дом 58Б, в целях выполнения требований законодательства Российской Федерации в области персональных данных, в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 6, частями 1 и 4 статьи 9 Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных», для соблюдения моих законных прав и интересов, при взаимодействии Колледжа со мной, с момента подписания настоящего Заявления, даю согласие Колледжу, в лице директора Ковалевой Фариды Рахимовны на выполнение правовых действий для принятия решений, имеющих существенное для меня значение, при организации моего участия в мероприятии Колледжа на следующих условиях:

1. Я, как Субъект персональных данных, даю Колледжу согласие, при обработке моих персональных данных, персональных данных моего ребенка (в том числе биометрических персональных данных) на совершение следующих действий: сбор, систематизация, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, передачу (распространение, предоставление, доступ), обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение персональных данных, необходимых для организации нашего участия в мероприятии Колледжа, в случаях, установленных законодательством РФ.

2. Перечень персональных данных о себе, передаваемый Колледжу на обработку: фамилия, имя, отчество; дата рождения; паспортные данные; пол; адрес регистрации; адрес проживания; номер мобильного телефона; адрес электронной почты; аудио и видео записи; биометрические персональные данные, а именно: фотографическое изображение; использование фотографий и видеосъемки мероприятия для презентаций; использовать информацию и фотографии на официальных сайтах, в профессиональных изданиях, а также использование в качестве иллюстраций на мероприятиях (семинарах, конференциях, мастер-классах и др.).

Перечень персональных данных моего/моей _____, в отношении,
(степень родства)

которого(ой) дается данное соглашение, включают: фамилия, имя, отчество; дата рождения; возраст; пол; адрес регистрации; адрес проживания; номер мобильного телефона; адрес электронной почты; аудио и видео записи; биометрические персональные данные, а именно: фотографическое изображение; использование фотографий и видеосъемки мероприятия для презентаций; использовать информацию и фотографии на официальных сайтах, в профессиональных изданиях, а также использование в качестве иллюстраций на мероприятиях (семинарах, конференциях, мастер-классах и др.).

3. Данное согласие действует на весь период пребывания в Колледже и срок хранения документов в соответствии с архивным законодательством.

4. Данное согласие может быть в любое время отозвано путем предоставления в учреждение заявления в простой письменной форме в соответствии с требованиями законодательства РФ.

5. Утверждаю, что ознакомлен с документами, устанавливающими порядок обработки персональных данных, а также с моими правами и обязанностями в этой области.

« _____ » _____ 20 _____ г. _____ / _____ /
подпись (расшифровка)

ЗАЯВЛЕНИЕ

о согласии на передачу и распространение персональных данных

Я, _____,
дата рождения: _____, паспорт: _____ выдан: _____
(число, месяц, год) (серия, номер) (когда и кем выдан)

проживающий (ая) по адресу: _____,
Являюсь родителем (законным представителем) ребенка _____,
(ФИО ребенка, дата рождения)

в рамках возникших правовых отношений между мной и ГАПОУ «Международный колледж сервиса», ИНН – 1657053441, ОГРН – 1051629025414 (далее – Колледж), расположенного по адресу: 420137 Республика Татарстан, город Казань, улица Адоратского, дом 58Б, в целях выполнения требований законодательства Российской Федерации в области персональных данных, в соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 6, частями 1 и 4 статьи 9 Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных», для соблюдения моих законных прав и интересов, при взаимодействии Колледжа со мной, с момента подписания настоящего Заявления, даю согласие Колледжу, в лице директора Ковалевой Фарида Рахировны на выполнение правовых действий для принятия решений, имеющих существенное для меня значение, при организации моего участия в мероприятии Колледжа на следующих условиях:

1. Я, как Субъект персональных данных, даю Колледжу согласие на распространение моих персональных данных, персональных данных моего ребенка, а также право на передачу данной информации Казанскому местному отделению Партии «Единая Россия», если это необходимо для организации нашего участия в мероприятии Колледжа, в случаях, установленных законодательством Российской Федерации.

2. Перечень персональных данных о себе, передаваемый Колледжу на распространение: фамилия, имя, отчество; информация о достижениях в конкурсе, фотографии и видеосюжеты, отражающие участие в мероприятии Колледжа.

Перечень персональных данных моего/моей _____, в отношении, которого(ой)
(степень родства)

дается данное соглашение, включают: фамилия, имя, отчество; дата рождения; возраст; пол; адрес регистрации; адрес проживания; паспортные данные, наименование учебного заведения; номер мобильного телефона; адрес электронной почты; информация о достижениях ребенка в конкурсе, фотографии и видеосюжеты, отражающие участие в мероприятиях Колледжа.

3. Способами распространения персональных данных в рамках настоящего Заявления – размещение информации в сети «Интернет» на официальном сайте Колледжа, а также передача данных с помощью бумажных носителей.

4. Представителем Колледжа разъяснены возможные риски (взломы, интернет-атаки и т.п.), а также последствия опубликования персональных данных в сети Интернет и то, что Колледж не несет ответственность за таковые, если предварительно мною дано письменное согласие на размещение вышеперечисленных персональных данных на официальном сайте Колледжа.

5. Я извещен(а) о том, что могу отозвать настоящее Заявление и/или потребовать уничтожения персональных данных путем обращения в Колледж с письменным уведомлением об отказе от настоящего Заявления или с требованием о необходимости уничтожения персональных данных (данное положение не распространяется на персональные данные, уничтожение которых невозможно в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации)

« _____ » _____ 20 _____ г. _____ / _____ /
подпись (расшифровка)

Ответственность Конкурсанта

Я _____
являюсь участником конкурса профессионального мастерства «Кулинарный
школьный марафон»

С Положением данного Конкурса, техникой безопасности и санитарными нормами ознакомлен. Обязуюсь нести ответственность за правильную эксплуатацию оборудования и инвентаря, в случае порчи возместить материальный ущерб.

(Дата)

(Подпись)

Задания для поваров:

Задание 1

Салат. Описание: приготовить 1 порцию салата из предоставленного сырьевого набора. Салат должен быть заправлен соусом собственного приготовления, который конкурсант готовит на площадке. Оформление и декорирование салата на выбор участника, допускается подача на тарелке, в фужере или салатнике.

Подача: Масса порции - максимум 150 гр.

Задание 2

Горячая закуска «Брускетта». Описание: приготовить две тарелки брускетт, идентичных по технологии приготовления и оформлению из предоставленного сырьевого набора. Оформление закуски на выбор участника.

Подача: 2 тарелки по две штуки, масса одной брускетты 60-80 гр.

Задание 3

Десерт «Капкейк с ягодным соусом». Описание: приготовить два идентичных по технологии приготовления и оформлению изделия из предоставленного сырьевого набора. Приготовленный соус оформляется на тарелке с изделием.

Подача: два идентичных изделия подаются на отдельной тарелке с соусом.

Масса порции: масса Капкейка максимум 100 грамм с учетом декора, масса соуса минимум 30 грамм.

Элементы декора для блюд участник может принести с собой.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Задания для официантов:**Задание 1**

Участникам конкурса предоставляется возможность в течение определенного времени (не более 2 минут) предоставить свою визитную карточку (рассказ о себе, о своих увлечениях и достижениях).

Задание 2

Выполнение практического задания - складывание салфеток (5 различных тканевых салфеток и 2 вида бумажных в салфетницах (Способы выбирает участник. Салфетки предоставляются организаторами).

Задание 3

Сервировка тематического стола. (тематика определяется организаторами по мере подачи заявки)

Темы:

1. Космос;
2. Свадьба;
3. Юбилей;
4. Восточная сказка;
5. Пасхальный стол;
6. День победы;
7. 8 марта;
8. Новый год;
9. Детское день рождение.

Время выполнения практического задания, указанное в условиях конкурса, должно строго соблюдаться. Элементы/атрибуты декора выставленных работ участники обеспечивают самостоятельно.

Участник сервирует стол с использованием своей скатерти, салфеток. Участники несут ответственность за сохранность инструментов и другой собственности организаторов во время конкурса.

Задание 4

Приготовление и украшение безалкогольных напитков согласно тематике оформления стола.

Каждый участник предоставляет рецептуру в напечатанном виде. Готовит из своих продуктов в невскрытой заводской упаковке – 2 порции по 200 мл. Качество продуктов проверяется организаторами.