

ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА НОВОГОДНЕЙ ВЫПЕЧКИ НА ART-ЕЛИ В ДОМЕ БЕКЛЕШОВА

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет условия и порядок проведения конкурса новогодней выпечки (далее – Конкурс) в рамках праздничного мероприятия «Новогодняя ART-ЕЛЬ в Доме Беклешова».

1.2. Организатором Конкурса является МАУ «Центр туризма и творческих индустрий города Пскова».

II. ЦЕЛИ КОНКУРСА

2.1. Популяризация традиционных рецептов новогодней выпечки, возрождение нематериального культурного наследия региона.

2.2. Развитие творческого потенциала псковичей через пекарское искусство.

2.3. Укрепление семейных и региональных кулинарных традиций.

III. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

3.1. Участие в Конкурсе бесплатное.

3.2. К участию в конкурсе приглашаются все желающие, независимо от возраста, места жительства, профессии, социального статуса и т.д.

3.3. Каждый отдельный участник (или команда) может предоставить на Конкурс любое количество изделий.

3.4. В качестве конкурсного изделия может быть представлены любые выпеченные хлебобулочные изделия в новогодней тематике: пряники, печенье, кексы, пироги, рулеты и т.д.

3.5. Конкурсное изделие должно быть изготовлено участником (или командой), покупные изделия к конкурсу не допускаются.

3.6. Рецепт конкурсного изделия может быть как оригинальной авторской, так и классической, общеизвестной.

3.7. К конкурсному изделию желателен приложить рецепт (распечатанный или понятно написанный от руки, хорошо оформленный), название изделия, имя автора (команды).

3.8. Приветствуется оформление конкурсного изделия в новогодней тематике. Можно использовать логотип команды-участника, фамилию и т.д.

3.9. Вес изделия не ограничен.

IV. СРОКИ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

4.1. Конкурс новогодней выпечки проводится 23.12.2023г. в городе Пскове в рамках мероприятия «Новогодняя ART-ЕЛЬ в Доме Беклешова». (Центр туризма и творческих индустрий Пскова, ул. Георгиевская, 4).

4.2. Участник конкурса в день проведения конкурса должен зарегистрироваться у организаторов непосредственно на мероприятии, в конференц-зале, с 12.00 до 14.00, и получить конкурсный порядковый номер (точные данные по времени регистрации могут меняться, все обновления публикуются в группе мероприятия <https://vk.com/pskovartel2023>).

4.3. Приветствуется присутствие участника Конкурса на мероприятии от начала регистрации и до подведения итогов Конкурса, устно представить свое изделие и, при необходимости, ответить на вопросы специальной комиссии (далее – Жюри). Приветствуется творческое представление конкурсного изделия (костюмированные инсценировки, песни, танцы, рисунки и пр.), разрешается использовать группу поддержки.

4.4. Взамен каждого Конкурсного изделия участникам выдаются купоны на дегустацию изделий других участников. В дальнейшем конкурсные изделия остаются в распоряжении организатора Конкурса и используются в качестве призов для бесплатной лотереи для гостей праздника.

V. ПОРЯДОК И СИСТЕМА ОЦЕНКИ

- 5.1. Определение победителей производится Жюри.
- 5.2. Состав Жюри определен в соответствии с Приложением №1 к положению об организации и проведении конкурса новогодней выпечки на Art-Ели в Доме Беклешова.
- 5.3. Состав Жюри будет опубликован в группе мероприятия <https://vk.com/pskovartel2023> не позже чем за 1 день до проведения Конкурса.
- 5.4. Оценка конкурсных работ производится по следующим критериям:
- внешний вид изделия (оформление);
 - вкусовые качества изделия.
- 5.5. Номинации, в которых определяются победители (отдельно в каждой категории, при наличии в категории изделий, подходящих для каждой номинации):
1. Лучший новогодний пряник;
 2. Лучший пряничный домик;
 3. Лучшее новогоднее печенье;
 4. Лучший рождественский кекс;
 5. Лучший рождественский пирог;
 6. Лучший новогодний торт;
 7. Лучший рождественский рулет («полено»);
 8. «Советская классика» (орешки, трубочки, классические советские торты и пр).
- 5.6. Организатор Конкурса вправе принимать решение об изменении числа призовых мест, введении дополнительных специальных номинаций и наград, учитывая рекомендации Жюри. 3. По результатам Конкурса простым большинством голосов членов конкурсной комиссии определяется лучшая конкурсная работа.

VI. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ

- 6.1. Подведение итогов Конкурса состоится 23.12.2023г. на мероприятии «Новогодняя ART-ЕЛЬ в Доме Беклешова», ориентировочное время оглашения итогов – 14.00-15.00.
- 6.2. Все участники Конкурса получают памятные дипломы участника Конкурса.
- 6.3. Победители Конкурса получают памятные призы и дипломы победителя Конкурса.
- 6.4. Организатор конкурса оставляет за собой право использовать по своему усмотрению и публиковать в СМИ фотографии и рецепты конкурсных изделий. 4. Решение конкурсной комиссии принимается большинством голосов членов комиссии, принявших участие в ее заседании. При равенстве голосов решающим является голос председательствующего на заседании Конкурсной комиссии.

VII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 7.1. Информация о результатах Конкурса публикуется не позднее 5 календарных дней со дня подписания протокола конкурсной комиссии на официальном сайте и в соцсетях МАУ «Центра туризма»
- 7.2. Дополнительную информацию о проведении Конкурса можно получить по тел.: +7(8112) 29-01-01 (в рабочие дни с 9:00 до 18:00). Контактное лицо: заместитель директора МАУ «Центра туризма» Скорнякова Юлия Владимировна.

Директор МАУ «Центр туризма и творческих индустрий Пскова»



Середенко К.И.

**Состав Жюри по проведению конкурса новогодней выпечки
на Art-Ели в Доме Беклешова**

Председатель конкурсной комиссии:

- Баранова Светлана Анатольевна, председатель Псковского областного союза туристической индустрии.

Члены конкурсной комиссии:

- Банникова Ольга Владимировна, организатор «Праздника псковского пирога».
- Иванова Марина Вячеславовна, методист духовно-нравственного направления МБУ «Псковский городской молодежный центр»
- Середенко Кристина Игоревна, директор МАУ «Центр туризма и творческих индустрий Пскова»

Директор
МАУ «Центра туризма»



К.И. Середенко