Приложение 2

к Порядку

**«ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР»**

*Форма заявки на участие в конкурсе*

**ЗАЯВЛЕНИЕ**

в комиссию конкурса «Лучший по профессии в сфере потребительского рынка» в Ленинградской области по номинации «Лучший кондитер»

 Организация (указывается полное наименование в т.ч. организационно-правовая форма в соответствии с ЕГРЮЛ юридического лица или ФИО индивидуального предпринимателя)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(далее – субъект предпринимательства)

заявляет об участии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О. участника конкурса)

в конкурсе «Лучший по профессии в сфере потребительского рынка» в Ленинградской области, проводимом в 2020 году, по номинации «Лучший кондитер».

Сообщаю следующие сведения об субъекте предпринимательства:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Фамилия, имя, отчество учредителя юридического лица / индивидуального предпринимателя (полностью) |  |
|  |
|  |
| 2. | ОГРН/ОГРНИП (номер и от какого числа) |  |
|  | ИНН |  |
|  | КПП |  |
| 3. | Адрес местонахождения (юридический и фактический адрес юридического лица (если не совпадают), адрес места жительства индивидуального предпринимателя) |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 4. | Основной вид экономической деятельности (указывается в соответствии с ЕГРЮЛ/ЕГРИП код ОКВЭД с расшифровкой) |  |
|  |
|  |
|  |
| 5. | Ассортимент реализуемых товаров/ производимой продукции/ оказываемых услуг (перечень видов выпускаемой продукции, оказываемых услуг) |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 6. | Среднесписочная численность работников, чел. |  |
|  |
|  |
| 7. | Среднемесячная начисленная заработная плата работников, тыс. руб. |  |
|  |
|  |

Сведения о показателях, отражающих специфику деятельности и профессиональное мастерство участника конкурса:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование показателя** | **Документы, подтверждающие показатель**  |
| 8. | Наличие профильного образования  | копия диплома об образовании (при наличии) и(или) копия свидетельства о начальном и(или) среднем профессиональном образовании  |
| 9. | Повышение квалификации, переподготовка  | копии дипломов и(или) свидетельств и(или) сертификатов и(или) удостоверений о повышении квалификации, переподготовке (при наличии) |
| 10. | Участие в конкурсах профессионального мастерства | протоколы конкурсных комиссий в соответствии с проведенными этапами конкурса профессионального мастерства (при наличии) и(или) копии дипломов  |
| 11. | Применение и(или) внедрение передовых технологий  | сведения о внедрении участником конкурса или при его непосредственном участии передовых технологий (при наличии указать каких), копии рационализаторских предложений (при наличии) |
| 12. | Технологический процесс работы | фотоматериалы |
| 13. | Оригинальность авторской идеи (наличие фирменного блюда) | фотоматериалы с описанием (при наличии) |
| 14. | Наличие форменной одежды в соответствие с требованиями. | фотоматериалы  |

К заявке могут быть приложены материалы, подтверждающие ваши показатели и достижения.

Банковские реквизиты субъекта предпринимательства для перечисления денежных средств:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Номер расчетного счета |  |
| 2. | Наименование и местонахождения (город) банка, в котором открыт счет |  |
|  |
| 3. | БИК банка |  |
| 4. | Номер корреспондентского счета |  |

Представляю следующие документы для начисления баллов:

|  |
| --- |
| 1. Информация о деятельности субъекта предпринимательства2. Информация о деятельности участника конкурса |

Настоящим подтверждаю, что \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_:

 (наименование субъекта предпринимательства)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Не состоит под процедурой ликвидации или банкротства (на день подачи заявки на участие в конкурсе) |  |  |
|  |  | (подпись) |
| Соблюдает в предпринимательской деятельности нормы и требования действующего законодательства, не имеет претензий со стороны органов государственного и муниципального контроля и надзора (в том числе, отсутствуют неисполненные обязанности, обусловленные привлечением к административной и иным видам юридической ответственности в связи с ведением предпринимательской деятельности) |  |  |
|  |  | (подпись) |
| Не имеет просроченной задолженности по оплате обязательных платежей в бюджеты всех уровней бюджетной системы Российской Федерации и государственные внебюджетные фонды  |  |  |
|  |  | (подпись) |
| Согласен на обработку персональных данных и размещение для публичного доступа (в том числе в средствах массовой информации) фото-, аудио- и видеоматериалов с изображением участников и (или) их работ, полученных при проведении конкурсов или в связи с их проведением |  |  |
|  |  | (подпись) |
| Уведомлен о наступлении ответственности за предоставление недостоверных сведений и подложных документов в соответствии с действующим законодательством |  |  |
|  |  | (подпись) |
| К заявлению прилагается:- копия паспорта участника;- копия трудовой книжки участника конкурса |  |  |
|  |  | (подпись) |

Контактная информация субъекта предпринимательства (телефон; e-mail; официальный сайт) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Контактная информация участника (телефон; e-mail;) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| (дата подачи заявления) |  | (подпись заявителя) |  | (подпись участника) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | (расшифровка подписи) |  | (расшифровка подписи) |

*Форма описания конкурсной работы (предоставляется в двух экземплярах в день проведения второго этапа конкурсного отбора и является обязательным условием участия в очном этапе конкурсного отбора)*

**ОПИСАНИЕ КОНКУРСНОЙ РАБОТЫ В НОМИНАЦИИ**

**«ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР»**

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

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

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

Субъект предпринимательства \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Краткое описание технологии приготовления блюда

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Используемые ингредиенты** | **Вес вложения, г.** | **Примечания** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Подпись участника конкурса

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

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 год

*Форма раздела I «Основные показатели, отражающие профессиональное мастерство участника» (заполняется секретарем конкурсной комиссии)*

**РАЗДЕЛ I**

**«ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ, ОТРАЖАЮЩИЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ МАСТЕРСТВО УЧАСТНИКА»**

**Оценочный лист участника**

ФИО участника, наименование организации, в которой осуществляется деятельность:

|  |
| --- |
|  |
|  |

Номинация: «Лучший кондитер»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование показателя** | **Единица измерения** | **Шкала баллов****(максимально 50 баллов)** | **Выставленные баллы** |
| 1.1. | Наличие профильного образования | да/нет | 0 баллов - отсутствует |  |
| 10 баллов – наличие |
| 1.2. | Повышение квалификации | да/нет | 0 баллов – отсутствует |  |
| 10 баллов – наличие |
| 1.3. | Наличие фирменного блюда  | да/нет | 0 баллов – отрицательная |  |
| 10 балов – положительная |
| 1.4. | Участие в конкурсах профессионального мастерства  | ед. | 2 балла за каждый конкурс |  |
| (0-10) |
| 1.5. | Стаж работы более трех лет | да/нет | 0 баллов – отсутствует |  |
| 10 баллов - наличие |
|  | **ИТОГО СУММА БАЛЛОВ по разделу I:** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| (дата конкурсного отбора) |  | (подпись секретаря комиссии) |  | (расшифровка подписи) |

*Форма раздела II «Выполнение конкурсного задания» (заполняется каждым членом конкурсной комиссии)*

**РАЗДЕЛ II**

**«ВЫПОЛНЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ»**

**Оценочный лист участника**

ФИО участника, наименование организации, в которой осуществляется деятельность:

|  |
| --- |
|  |
|  |

Номинация: «Лучший кондитер»

|  |
| --- |
| **Задание**: Арт-класс. «Ленинградский десерт с лесными ягодами» - индивидуальная подача с дегустационными сетами на 7 персон, время работы - 1 час. Участники используют изготовленные заранее заготовки, блюдо должно содержать ягоды, произрастающие в регионе, приветствуется использование национальных традиционных рецептов. В ходе соревнования участники конкурса выполняют (собирают) конкурсное задание в формате Арт-класс, размещают на декорированном столе и осуществляют его презентацию. **Время выполнения задания** – 1 час**Условия:** Заготовка ингредиентов блюда готовится участником заранее на своем предприятии. Задание выполняется и представляется в профессиональной одежде. Конкурсная работа сопровождается ее письменным описанием в 2-х экземплярах по форме согласно приложению 20(один экземпляр передается конкурсной комиссии во время презентации работы, второй – остается у участника). Конкурсной комиссии предлагается 7 дегустационных порций |
| **№ п/п** | **Наименование показателя** | **Шкала баллов****(максимально****50 баллов)** | **Выставленные баллы** |
| 2.1. | Композиция (архитектура и дизайн десерта) | От 0 до 10 баллов |  |
| 2.2. | Цветовое сочетание, баланс | От 0 до 5 баллов |  |
| 2.3. | Гармония и сочетание вкуса, аромат | От 0 до 10 баллов |  |
| 2.4. | Оригинальность технологии приготовления: использование национальных и традиционных рецептов | От 0 до 5 баллов |  |
| 2.5. | Форменная одежда | От 0 до 5 баллов |  |
| 2.6. | Качество выполнения работы, эстетичность, профессиональная сложность | От 0 до 10 баллов |  |
| 2.7. | Гигиена организации рабочего места | От 0 до 5 баллов |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| (дата конкурсного отбора) |  | (подпись члена комиссии) |  | (расшифровка подписи) |

**Заполняется секретарем конкурсной комиссии**

|  |  |
| --- | --- |
| **ИТОГО БАЛЛОВ** **по разделу II:** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| (дата конкурсного отбора) |  | (подпись секретаря комиссии) |  | (расшифровка подписи) |

*Форма раздела III «Итоговая сумма баллов» (заполняется секретарем конкурсной комиссии)*

**РАЗДЕЛ III**

**«ИТОГОВАЯ СУММА БАЛЛОВ»**

**Оценочный лист участника**

ФИО участника, наименование организации, в которой осуществляется деятельность:

|  |
| --- |
|  |
|  |

Номинация: «Лучший кондитер»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела** | **Коэффициент** | **Общее количество баллов** | **Количество баллов с учетом коэффициента** |
| 3.1. | Основные показатели, профессиональное мастерство участника | 0,3 |  |  |
| 3.2. | Выполнение конкурсного задания | 0,7 |  |  |
|  | **ИТОГО БАЛЛОВ[[1]](#footnote-1):** |  |
|  | **ЗАНЯТОЕ МЕСТО:** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| (дата конкурсного отбора) |  | (подпись секретаря комиссии) |  | (расшифровка подписи) |

1. Итоговая сумма балов - сумма баллов рассчитанная по формуле согласно п. 3.9.3. настоящего Порядка [↑](#footnote-ref-1)