|  |  |
| --- | --- |
|  | **Приложение 2**  к Положению о проведении  II открытого фестиваля народного творчества  «Рябиновая ярмарка» |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении конкурса «РЯБИНОВЫЙ ПИРОГ»**

|  |  |
| --- | --- |
| *Фестиваль проходит в рамках*  *Года литературы в России.* |  |

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и проведения конкурса «РЯБИНОВЫЙ ПИРОГ» (Далее – конкурс).

1.2. Цели и задачи конкурса:

* выявление талантливых людей в сфере кулинарного искусства;
* привлечение к кулинарному творчеству максимально широкого круга березниковцев и жителей Пермского края,
* популяризация народных традиций в кулинарии и пропаганда здоровой пищи;

1.3. Организатором конкурса является Муниципальное автономное учреждение «Культурно-деловой центр г. Березники» (далее – КДЦ).

1.4. Для организации и проведения конкурса формируется организационный комитет (далее – Оргкомитет) и Жюри конкурса.

**2. Место, дата и время проведения выставки-конкурса**

2.1. Конкурс проводится 11 октября 2015 года по адресу: Пермский край, г. Березники, ул. Льва Толстого, 50.

2.2. Конкурс проводится в рамках II открытого фестиваля народного творчества

«Рябиновая ярмарка».

**3. Участники конкурса**

3.1. К участию в конкурсе приглашаются предприятия общественного питания, индивидуальные предприниматели и все жители Пермского края, кто любит и умеет готовить.

3.2. Категории участников:

I категория – предприятия общественного питания;

II категория – частное лицо.

**4. Условия конкурса**

4.1. Заявки принимаются по адресу: ул. Льва Толстого, 50, каб. 31 **до 2 октября 2015 г.**

4.2. Каждый участник самостоятельно приносит своё кулинарное изделие на конкурс за час до открытия Фестиваля (**в 10.30, кабинет № 31, 2 этаж**).

4.3. У каждого кулинарного изделия ***обязательно*** должно быть описание: ФИО участника или название организации, название изделия и рецепт приготовления.

4.4. Участники конкурса имеют право после демонстрации и дегустации членов жюри, выставить свой пирог на платную дегустацию для всех участников фестиваля (в 13.00 в фойе КДЦ).

4.5. Все элементы изделия должны быть съедобны, т.е. выполнены из натурального продукта.

**5. Номинации конкурса:**

1. Пирог изготовлен в виде рябины (ягода, веточка рябины, дерево и т.д.).

2. Открытый пирог, оформленный ягодами рябины или вареньем из рябины.

3. Закрытый пирог, где начинкой служит варенье или ягоды рябины.

\* *В связи с тем, что на деревьях отсутствуют плоды рябины, организаторы конкурса предлагают заменить рябину на другие плоды из семейства розовоцветных, куда входит рябина. Это самое многочисленное семейство, которое включает в себя такие плодовые деревья и кустарники, как яблоня, груша, вишня, слива, боярышник, ирга, черёмуха и т.д.*

**6. Жюри конкурса:**

Жюри оценивает конкурсное изделие по следующим критериям:

- лучшее оформление пирога;

- вкусовые качества пирога.

**7. Организация и награждение конкурса**

5.1. Все участники получают диплом участника конкурса, а победители в каждой категории Диплом 1,2,3 степени.

5.2. Награждение победителей состоится в день проведения фестиваля в 16.30 ч. На сцене культурно-делового центра.

5.3. Оргкомитет Конкурса оставляет за собой право внести изменения в данное Положение.

**ЗАЯВКА**

**на участие в конкурсе «Рябиновый пирог»**

1. ФИО автора конкурсной работы или название предприятия (организации)
2. Категория
3. Номинация
4. Название конкурсной работы
5. Контактный телефон, e-mail