**Положение
о Региональном конкурсе хлебобулочных и кондитерских изделий
«Самый красивый каравай»**

1. **Общие положения**
	1. Настоящее Положение о проведении Регионального конкурса хлебобулочных и кондитерских изделий «Самый красивый каравай» (далее по тексту – Положение) определяет порядок и регламент проведения Регионального конкурса хлебобулочных и кондитерских изделий «Самый красивый каравай» (далее по тексту – Конкурс), критерии оценки работ, состав участников и порядок награждения победителей.
	2. Конкурс объявляется Федеральным государственным бюджетным учреждением культуры «Архангельский государственный музей-заповедник деревянного зодчества и народного искусства «Малые Корелы» (далее по тексту – Музей-заповедник) в рамках программы развития и привлечения внимания гостей
	и жителей г. Архангельска и Архангельской области к проведению
	этнокультурного фестиваля «Борода» на территории Музея-заповедника.
2. **Цели и задачи Конкурса**
	1. Целью Конкурса является воспитание этнокультурной идентичности населения.
	2. Приоритетными задачами Конкурса являются:
* сохранение и популяризация лучших традиций праздничной народной культуры Русского Севера;
* развитие у населения устойчивого интереса к истории своего края; приобщение к традициям бытовой, обрядовой и праздничной культуры; популяризация традиционной кулинарии Русского Севера;
* развитие перспективного сотрудничества, укрепление связей между организациями общественного питания (кафе, ресторанами, пекарнями, кондитерскими, кулинариями) с Музеем-заповедником;
* поддержка, поощрение и повышение профессионального мастерства участников Конкурса и стимулирования создания новых творческих работ;
* представление лучших организаций общественного питания
и их изделий широким слоям населения;
* пропаганда здорового образа жизни и культуры питания, внедрение традиций северной кухни в повседневный быт северян;
* развитие гастрономической культуры в сфере туристического обслуживания;
* формирование благоприятного общественного мнения и позитивного образа Музея-заповедника как хранителя народных традиций.
1. **Руководство Конкурсом**
	1. Руководство Конкурсом осуществляет организационный комитет (далее по тексту – Оргкомитет).
	2. Персональный состав Оргкомитета Конкурса утверждается приказом директора Музея-заповедника.
	3. В функции Оргкомитета входит:
* информировать администрации организаций общественного питания
и мастеров о проведении Конкурса, порядке и условиях участия в нём;
* освещать ход проведения Конкурса и его итогов, в том числе
через средства массовой информации;
* консультировать заинтересованные стороны по вопросам участия
в Конкурсе;
* принимать материалы кандидатов на участие в Конкурсе, определять состав участников;
* организовать систему голосования и подведение итогов Конкурса;
* подготовить проекты итоговых документов Конкурса, изготовить дипломы, сформировать призы для победителей Конкурса, организовать церемонию награждения.
	1. В состав профессионального жюри Конкурса входят сотрудники Музея-заповедника, народные мастера, занимающиеся традиционной северной выпечкой, работники организаций общественного питания. Список профессионального жюри Конкурса не разглашается до начала работы конкурсной комиссии.
	2. Персональный состав профессионального жюри Конкурса формируется Оргкомитетом и утверждается приказом директора Музея-заповедника. Критериями отбора являются профессионализм, многолетний опыт, знания в области традиционной выпечки Русского Севера.
1. **Участники Конкурса**
	1. К участию в Конкурсе приглашаются организации общественного питания г. Архангельска и Архангельской области (кафе, рестораны, столовые, хлебокомбинаты), частные кондитерские и минипекарни, народные мастера
	и частные лица.
	2. На Конкурс принимаются хлебобулочные и кондитерские изделия
	в трёх номинациях:
* Традиционный каравай
* Современный каравай
* Фантазийная композиция
1. **Требования к представляемым на Конкурс работам**
	1. Участники представляют на Конкурс хлебобулочное или кондитерское изделие (далее по тексту – Каравай).
	2. Представленный на Конкурс Каравай в номинации «Традиционный каравай» должен соответствовать следующим критериям:
* внешний вид выпечного изделия соответствует заявленному названию;
* вес Каравая в готовом виде не должен превышать 3 кг, размер
(в диаметре) – не более 30 см;
* в оформлении Каравая допускается использование украшений
и декора только из теста без добавления пищевых красителей, сахара, натуральных пряностей;
* высокий уровень мастерства, художественный дизайн изделия;
* эстетичность;
* обязательное наличие этикетки, отражающей название Каравая
и информацию об участнике (организация/Ф.И.О., телефон).
	1. Представленный на Конкурс Каравай в номинации «Современный каравай» должен соответствовать следующим критериям:
* внешний вид выпечного изделия соответствует заявленному названию;
* вес Каравая в готовом виде не должен превышать 5 кг, размер
(в диаметре) – не более 50 см;
* в оформлении Каравая допускается использование декора
из натуральных и искусственных материалов (фигурки людей, животных, цветы); украшение цветной глазурью, шоколадом, мастикой, применение пищевых красителей;
* творческая оригинальность художественного дизайна;
* высокий уровень мастерства, эстетичность;
* обязательно наличие этикетки, отражающей название Каравая
и информацию об участнике (организация/ Ф.И.О., телефон).
	1. Представленный на Конкурс Каравай в номинации «Фантазийная композиция» должен соответствовать следующим критериям:
* внешний вид изделия соответствует заявленному названию;
* вес и размер Каравая произвольный (организация-изготовитель
при этом учитывает дальнейшую транспортировку и возможность оформления
на выставочном стенде);
* креативный подход к оформлению Каравая;
* высокий уровень мастерства, эстетичность;
* наличие этикетки, отражающей название Каравая
и информацию об участнике (организация/ Ф.И.О., телефон).
1. **Этапы проведения Конкурса**
	1. Общие сроки проведения Конкурса: с 21 июля по 6 сентября 2025 года.
	2. Конкурс включает в себя три основных этапа:

**I этап** – объявление Конкурса, приём и обработка конкурсных заявок
 с 21 июля по 3 сентября 2025 года;

**II этап** – экспертиза поступивших материалов с 3 сентября
по 5 сентября 2025 года;

**III этап** – определение победителей Конкурса, проведение церемонии награждения в рамках этнокультурного фестиваля «Борода»
на территории архитектурно-ландшафтной экспозиции Музея-заповедника
6 сентября 2025 года.

1. **Оценка конкурсных работ**
	1. Караваи, представленные на Конкурс, оцениваются голосованием, которое проводится в два этапа:
* на первом этапе победителя определяют члены профессионального жюри Конкурса непосредственно в ходе этнокультурного фестиваля «Борода»
на территории архитектурно-ландшафтной экспозиции Музея-заповедника;
* второй этап – голосование среди посетителей Музея-заповедника. Всем посетителям вручаются жетоны для голосования. На центральной площади Музея-заповедника организуется выставка Караваев, где каждый может отдать свой голос (жетон) в пользу самого красивого Каравая.
1. **Поощрение победителей Конкурса**
	1. Победители Конкурса в каждой номинации выявляются по итогам работы профессионального жюри Конкурса.
	2. По результатам голосования среди посетителей присуждается специальный диплом «Приз зрительских симпатий».
	3. Поощрение победителей и призёров Конкурса производится дипломами, призами, подарками.
	4. Поощрение победителей осуществляется за счёт внебюджетных средств Музея-заповедника, а также за счёт привлекаемой спонсорской помощи.
	5. Сведения об участниках Конкурса (включая название организации,
	ФИО руководителя, ФИО мастера-изготовителя или творческой группы, название населённого пункта) заносятся в дипломы лауреатов.
	6. Все участники Конкурса, не вошедшие в число победителей, награждаются сертификатом участника Конкурса.
2. **Права участников и организаторов Конкурса**
	1. Соблюдение прав участников Конкурса обеспечивается Оргкомитетом
	в соответствии с Российским законодательством об авторских правах.
	2. Участие в Конкурсе подтверждается письменным сообщением (заявка).
	3. Принимая участие в Конкурсе, автор автоматически соглашается
	с возможностью публикации и размещения на сайте Музея-заповедника представленных на Конкурс работ.
	4. Оргкомитет Конкурса сохраняет за собой право отклонять работы, которые не соответствуют тематике Конкурса и предъявляемым в настоящем Положении требованиям.
	5. Отправленные на Конкурс материалы авторам возвращаются, экспертные заключения не предоставляются.
3. **Предоставление материалов для участия в Конкурсе**
	1. Заявки на участие в Конкурсе, работы принимаются по адресу: 163000,
	г. Архангельск, пр. Чумбарова-Лучинского, д. 38, музейный комплекс
	«Дом Коммерческого собрания». Тел: 8 (8182) 65-25-15, e-mail: etno@korely.ru.

**Координаторы Конкурса:**

* Волова Юлия Васильевна, заведующий отделом этнографических программ и массовых мероприятий ФГБУК «Музей-заповедник «Малые Корелы»
* Бандаренко Валерия Васильевна, методист отдела этнографических программ и массовых мероприятий ФГБУК «Музей-заповедник «Малые Корелы».

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение № 1к Положению о Региональном конкурсе хлебобулочных и кондитерских изделий «Самый красивый каравай»от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2025 г. |

**ЗАЯВКА**

**об участии в Региональном конкурсе хлебобулочных и кондитерских изделий**

**«Самый красивый каравай»**

(Архангельск, ФГБУК «Музей-заповедник «Малые Корелы», 2025 год)

1. Название организации - участника полностью:

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

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

1. Ф.И.О. руководителя:

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

1. Почтовый индекс, адрес:

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

1. Контактные телефоны:

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

1. E-mail:

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

1. Номинация: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Ф.И.О. мастера-изготовителя или членов творческой группы:

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

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

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

1. Название каравая:

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

1. Размеры изделия в см:

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

1. Вес изделия в кг:

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

1. Дата выпечки:

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

1. Отметка о необходимости возврата каравая (+/-)

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

1. Дополнительная информация от изготовителя:

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