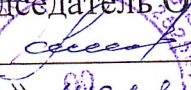
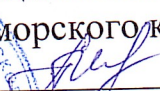


Утверждаю:
Председатель ООО «Клуб ОиР КМН»
«15»  2022 года



Согласовано:
Глава Краснояровского сельского
поселения Пожарского
муниципального района
Приморского края



«15»  Г.И. Петрова
2022 года

Согласовано:
Директор ФГБУ «Национальный
парк «Бикин»



«15»  А.В. Кудрявцев
2022 года

Положение
о проведении кулинарных мастер – классов участниками проекта «Асаса» в
рамках экологического фестиваля «День «Бикина»

Дата и место проведения:

Дата проведения 6 августа 2022 года

Место проведения: Приморский край, Пожарский муниципальный район, с. Красный Яр.

Организаторы:

Организаторами является общественная организация «Клуб охотников и рыболовов коренных малочисленных народов Приморского края» (далее – Организаторы), в рамках конкурса социальных проектов «Море возможностей» при поддержке транспортной группой FESCO и АНО ДПО и К «Развитие».

Партнеры:

Федеральное государственное бюджетное учреждение «Национальный парк «Бикин», администрация Краснояровского сельского поселения Пожарского муниципального района Приморского края, сельскохозяйственный потребительский перерабатывающий кооператив «Бикин».

Участники:

Участником мастер – класса может стать любой представитель коренных малочисленных народов, проживающих на территории Приморского края и Дальнего Востока в возрасте от 14 лет.

К участию в соревнованиях допускаются участники, подавшие заявки до 01 августа 2022 года по адресу электронной почты - nadezhda.popova.82@list.ru (Приложение №1).

Организаторы и партнеры предоставляют услуги помощника (волонтеров фестиваля «День «Бикина»).

Общие правила:

Участники мастер - класса в срок до 01 августа 2022 года должны предоставить Организаторам описание демонстрируемых блюд на русском языке.

Участникам предоставляется оборудованное столами и газовыми плитами рабочее место. При приготовлении традиционных блюд Организаторами также могут быть предоставлены дровяные печи с казанами. Участники используют собственный инвентарь и ножи.

Участники используют собственные традиционные продукты. Все продукты должны иметь документы, подтверждающие безопасность и качество в соответствии с законодательством Российской Федерации. Перечень продуктов согласовывается с Организаторами заранее.

Участники мастер - классов выступают в униформе: куртке и колпаке (или ином головном уборе). Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила.

Продолжительность не должна превышать 90 мин, дополнительно дается 15 мин. на подготовку рабочего места и 15 мин на его уборку.

Заявка на участие в кулинарном мастер – классе проекта «Асаса»

Регион	
Организация (община)	
Контактное лицо (телефон, e-mail, факс)	
ФИО участника	
Возраст	
Название блюда на русском языке	
Название блюда на традиционном языке (если имеется)	
Краткое описание	
Легенда (история создания блюда, если такое имеется)	
Перечень основных продуктов	
Особенности подачи	