

**ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МАСТЕРСТВА СРЕДИ ОФИЦИАНТОВ «МАСТЕР ТОРГОВОГО СЕРВИСА РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН - 2021 ГОДА» И ОФИЦИАНТОВ ЮНИОРОВ**

**«ЗОЛОТОЙ ПОДНОС»**

***«Возрождение культуры сервиса»***

**I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение о проведении конкурса профессионального мастерства среди официантов «**МАСТЕР ТОРГОВОГО СЕРВИСА РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН - 2021 года**» **и официантов юниоров** (далее по тексту - конкурс) определяет порядок и условия проведения конкурса профессионального мастерства среди официантов. В конкурсе могут принять участие официанты, обладающие профессиональными знаниями и навыками. Участник, подтверждая свое участие в конкурсе, полностью соглашается с Положением.

1.2. Организаторами конкурса являются:

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН, АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ РОССИИ, АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ, РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН.

1.3. Основной целью конкурса является повышение престижа работников данной профессии сферы общественного питания в городе Уфа и городах Республики Башкортостан, пропаганда их достижений и передового опыта.

Конкурс направлен на:

- формирование позитивного общественного мнения в отношении профессии «Официант» у жителей города Уфа и городов Республики Башкортостан;

- улучшение качества предоставления услуг, профессиональной культуры обслуживания населения Республики Башкортостан, мастерства работников предприятий общественного питания г. Уфа и городов Республики Башкортостан;

- содействие повышению квалификации и конкурентоспособности работников профессии сферы общественного питания на рынке труда города Уфа и городов Республики Башкортостан;

- привлечение внимания работодателей к необходимости обеспечения возможностей для повышения уровня знаний и как следствие эффективности труда своих работников;

- восстановление кадрового потенциала организаций общественного питания г. Уфа и городов Республики Башкортостан;

**ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА:**

**21-22 МАРТА, в 11.00-16.00, 2021 г. УФА, ул. Заки Валиди, 2, Конгресс-Холл «Торатау», зал «Салават».**

**II. ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

2.1 Используемые термины:

- организатор конкурса – АКРО Республики Башкортостан, г. Уфа (далее - организатор);

- конкурсная комиссия - комиссия, в функции которой входит подведение итогов конкурса и определение победителей конкурса (далее - жюри);

- претендент на участие в конкурсе - официанты не моложе 16-ти лет, работающие на предприятиях общественного питания любых форм собственности в городах Республики Башкортостан и желающие принять участие в конкурсе и студенты профильных образовательных учреждений (далее - претендент);

- участник конкурса - официант (далее - участник).

2.2. Участниками конкурса признаются официанты, направившие в срок до «15» марта 2021 г. в организационный комитет на электронный адрес: niksash@rambler.ru следующие документы:

- заявку на участие в конкурсе, заверенную подписью руководителя (приложение 1)

- карточку участника (приложение 2);

- копию медицинской книжки с отметкой о своевременно пройденном медицинском осмотре;

2.3. Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю. Классическая обувь, брюки (юбки), рубашки (блузки).

Конкурсанты должны обладать:

- высоким уровнем профессиональных знаний и практических навыков;

- знанием организации обслуживания;

- знанием техники безопасности на рабочем месте;

- знанием СанПиНов.

2.4. Организатором конкурса может быть принято решение о недопущении претендентов к участию в конкурсе.

К участию в конкурсе не допускаются претенденты:

- не представившие в срок необходимые документы;

- сообщившие о себе недостоверные сведения.

Организатор конкурса должен сообщить претенденту об отказе в течение 5 дней с момента принятия решения.

Максимальное количество участников в конкурсе ограничено до 20 человек. В случае если количество заявок на участие в конкурсе превысит вышеуказанное число, организаторы конкурса производят отбор заявок и в срок до «15» марта 2021 года сообщают о принятом решении организации, направившей заявку.

**III. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

3.1. Организаторы конкурса предоставляют столы, стулья, приборы, инвентарь, посуду, стекло, в т.ч. обеспечивают накрытие подсобных столов скатертями.

3.2. В целях обеспечения объективности проведения конкурса рабочие места, время, очередность выступления распределяются между участниками по результатам жеребьевки, выполненная работа предъявляется для оценки под номером. График выступления участников соблюдается неукоснительно. Явка участников на соревнования за 1 час до назначенного времени. Весь перечень посуды, приборов, стекла, инвентаря сообщается на организационном собрании перед конкурсом.

3.3. Этапы конкурса включают теоретические, практические задания. Перед выполнением практических заданий с конкурсантами проводится инструктаж по охране труда на рабочем месте и жеребьевка рабочих мест. При проведении практических заданий участники конкурса обеспечиваются:

- одинаковыми столовыми приборами и другими сервировочными принадлежностями;

- рабочими местами для подготовки к заданиям.

3.4. Председатель жюри знакомит участников с заданиями и отведенным временем. Конкурсантам предоставляется возможность в течение определенного времени (до 5-7 минут) ознакомится с рабочим местом.

3.5. При несоблюдении условий конкурса, грубых нарушениях технологии выполнения работы, правил безопасности труда, а также при нахождении в нетрезвом состоянии и наркотическом опьянении участник по решению жюри отстраняется от дальнейшего выполнения задания.

3.6. Конкурс проводится в течение одного дня и состоит из трех этапов:

«21» марта 2021 г. – Профессионалы (первый, второй, третий, четвертый этап);

«22» марта 2021 г. - Юниоры (первый, второй, третий, четвертый этап);

«22» марта 2021 г. - Награждение.

3.7. Регламент проведения конкурса.

**Первый этап: «Складывание салфеток»**

Участвуют все конкурсанты. Официант проходит за рабочий стол, расположенный в зоне конкурсного задания и соответствующий номеру, полученному в процессе жеребьевки. Участники используют салфетки в отутюженном и накрахмаленном виде и не свернутые. В течение 10 минут каждому участнику необходимо продемонстрировать максимальное количество способов складывания салфеток, не менее 7 способов. Для данного конкурса участники приносят свои салфетки размером 45\*45 или 50\*50 в отутюженном и накрахмаленном виде и не свернутые.

**Второй этап «Сервировка стола на время и Работа официанта с напитками, и работа в «обнос»»**

Необходимо правильно выполнить предварительную сервировку стола на 2 персоны (обед) из предложенного инвентаря и посуды. Время выполнения задания – 10 минут.

**Третий этап** **Работа официанта с напитками, и работа в «обнос».** Необходимо выполнить подачу и налив вина с декантацией и произвести подачу холодной закуски- сырную тарелку (не менее 4-х видов) методом в «обнос».

Время выполнения задания – не более 30 минут.

**Четвертый этап Самый высокий налив напитков (водка, сок)** Необходимо выполнить высокий налив напитков в рюмку и в хайбл, не пролив на стол.

3.8. Критерии судейства.

**Этап «Складывание салфеток»**

Скорость работы; Правильность форм сложенных салфеток.

**Этап «Сервировка стола на время»**

Правильность сервировки; Техника работы официанта; Эстетика сервировки; Время выполнения задания; Соблюдение гигиенических норм и правил. Ответ конкурсанта на уточняющие вопросы.

**Этап «Сервировка стола на время и Работа официанта с напитками, и работа в «обнос»»**

Техника работы официанта; Правильное выполнение задания; Правильное заполнение емкостей различного назначения; Умение двигаться с подносом; Скорость розлива напитков; Правильность техники декантации; Правильная подача блюда и работа в «обнос».

**Этап «Самый высокий налив напитков»**

**IV. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА**

4.1. В ходе проведения конкурсов жюри в режиме нон-стоп оценивает мастерство и знания каждого участника отдельно.

4.2. В соответствии с представленными жюри оценочными листами оргкомитет по сумме набранных баллов определяет победителей Конкурса, занявших 1, 2 и 3 место.

4.3. При одинаковой сумме баллов у двух или нескольких участников предпочтение отдается участнику, имеющему больший балл за выполнение практического задания. В случае равенства голосов председатель конкурсной комиссии имеет право решающего голоса. Победителями конкурса будут считаться те участники конкурса, которые наберут наибольшую сумму баллов за выполнение конкурсных заданий.

4.4. Решения, принятые конкурсной комиссией (жюри) об определении победителей конкурса, оформляются соответствующим протоколом.

4.5. Результаты конкурса должны быть опубликованы организаторами конкурса не позднее чем через 20 дней со дня определения победителей.

4.6. Разрешение разногласий:

- Все возникшие разногласия должны разрешаться путем переговоров между сторонами либо в судебном порядке в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

**V. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ**

5.1. Победителям конкурса за первое, второе и третье место вручаются почетные грамоты и ценные подарки.

1. Победитель конкурса «**МАСТЕР ТОРГОВОГО СЕРВИСА** **РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН - 2021 года**» получает медаль, диплом, звание или разряд.

Каждый участник будет награжден дипломом участника конкурса.

5.2. Награждение победителей финального этапа конкурса проводится на торжественном итоговом мероприятии.

**VI. ИСТОЧНИКИ ФИНАНСИРОВАНИЯ**

6.1. Организация и проведение конкурса финансируется за счет организаторов и спонсоров.

***ЗАЯВКИ-АНКЕТЫ ДЛЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ ПОДАЮТСЯ НА ЭЛЕКТРОННЫЙ АДРЕС:***

**niksash@rambler.ru**

**СРОК ПОДАЧИ ЗАЯВОК ДО «15» марта 2021 ГОДА (ВКЛЮЧИТЕЛЬНО)!**

**Координатор и организатор конкурса:**

**Телефон школы: +7 917 349-97-56**

 Приложение № 1

**ЗАЯВКА-АНКЕТА НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МАСТЕРСТВА СРЕДИ ОФИЦИАНТОВ «МАСТЕР ТОРГОВОГО СЕРВИСА РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН - 2021 года» И ОФИЦИАНТ ЮНИОР**

Наименование конкурса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предприятие/Учебное заведение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Полное наименование организации и организационно-правовая форма (для юридического лица)

Фамилия, имя, отчество руководителя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Должность участника\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Образование\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Стаж работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Квалификация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Документ о профессиональном образовании\_\_\_\_(если есть)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                                                                       (Номер, дата выдачи)

Телефон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Электронная почта\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С условиями проведения конкурса ознакомлен(а) и согласен(а). Полноту и достоверность сведений, указанных в настоящей заявке и прилагаемых к ней документов гарантируем.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ /

                                                                   (Подпись участника)

Ф.И.О. и подпись руководителя

Дата   «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 года.                                                             М.п.

Приложение № 2

**КАРТОЧКА**

**УЧАСТНИКА КОНКУРСА**

**«МАСТЕР ТОРГОВОГО СЕРВИСА РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН - 2021 года»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Ф.И.О. |  |
| 2 | Дата рождения |  |
| 3 | Специальность |  |
| 4 | Разряд |  |
| 5 | Стаж работы по  специальности |  |
| 6 | Образование |  |
| 7 | Последнее место  работы |  |
| 8 | Прочие данные (знание иностранного языка, дополнительно образование) |  |

Приложение № 3

**КАРТОЧКА**

**УЧАСТНИКА КОНКУРСА**

**ОФИЦИАНТ «ЮНИОР - 2021 года»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Ф.И.О. |  |
| 2 | Дата рождения |  |
| 3 | Образование |  |
| 4 | Место учебы |  |
| 5 | Прочие данные (знание иностранного языка, дополнительно образование) |  |

**РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 10:00 | 10 минут | Приветствие участников |
| 10:10 | 10 минут | Инструктаж ТБ |
| 10:20 | 10 мин | Skill Test Складывание полотняных салфеток, 10 разных экземпляров |
| 10:30 | 10мин | Экспертная оценка |
| 10:40 | 10 минут | Miseenplace «ресторан» 2 гостя предварительная сервировка |
| 10:50 | 10 минут | Экспертная оценка |
| 11:00 | 10 минут | Встреча гостей |
| 11:10 | 30 минут | Обслуживание гостей ресторана подача красного вина и сырной тарелки 2 гостя:  Skill Test «Декантация вина»  Skill Test «Подача сырной тарелки». Используется не мене 4-х видов сыров+ декор (виноград, мед, орехи, сухофрукты) |
| 11:40 | 10 минут | Экспертная оценка |
| 11:50 |  | Окончание 1-ой смены |
| 12-00 | 10 минут | Инструктаж ТБ |
| 12-10 | 10 минут | Skill Test Складывание полотняных салфеток, 10 разных экземпляров |
| 12-20 | 10 минут | Экспертная оценка |
| 12-30 | 10 минут | Miseenplace «ресторан» 2 гостя предварительная сервировка |
| 12-40 | 10 минут | Экспертная оценка |
| 12-50 | 10 минут | Встреча гостей |
| 13-20 | 30 минут | Обслуживание гостей ресторана подача красного вина и сырной тарелки 2 гостя:  Skill Test «Декантация вина»  Skill Test «Подача сырной тарелки». Используется не мене 4-х видов сыров+ декор (виноград, мед, орехи, сухофрукты) |
| 13-30 | 10 минут | Экспертная оценка |
|  |  | Окончание 2-ой смены |
| 13-40 | 20 минут | Самый высокий налив напитков ( водка, сок) |
| 14-10 | 30 минут | **Подведение итогов** |