

Механика конкурса «За Нами в профессию»

Номинация «Официант»

Общие требования:

Участники.

К участию в конкурсе допускаются студенты колледжей, учащиеся 2го, 3го курса.

Эксперты.

Экспертами конкурса выступают специалисты-практики, соответствующие высоким профессиональным требованиям и имеющим опыт успешной работы в своих сферах, опыт судейства конкурсов профессионального мастерства на Российском и международном уровне.

Эксперты конкурса проходят специальное обучение работе с программным обеспечением конкурса, методикой судейства и критериев оценки конкурсантов в данном конкурсе.

Определение победителей.

Победители конкурса определяются по наибольшему количеству набранных баллов по специальной методике оценки, применяемой в Конкурсе в ходе всех этапов.

В номинации «Официант» - три призовых места. Вручение сертификатов, специальных знаков победителей, а также призов и подарков от партнеров конкурса производится на церемонии награждения.

**Схема проведения конкурса «За Нами в Профессию»,
номинация «Официант» :**

Дата проведения конкурса: **20 июня 2019 года**

Место проведения конкурса : **особняк Брюллова, наб. Лейтенанта Шмидта, д.37**

Регистрация на месте проведения конкурса 20 июня 2019 года: **в 9:00 утра.**

С собой конкурсанты должны иметь: документ, удостоверяющий личность; комплект формы для работы.

Организаторы предоставляет место для переодевания и приведения формы в порядок. (Раздевалка с гладильной доской и утюгом)

Также организаторы предоставляют весь необходимый инвентарь и Мебель для проведения конкурса.

Конкурс предусматривает 2 задания.

Задание 1: «Предварительная сервировка»

Конкурсантам предоставляются пустой не покрытый скатертью стол прямоугольной формы, рассчитанный на четыре гостя. На сервировочном столике, расположенном рядом, конкурсантам предоставляется широкий выбор посуды: стеклянной, фарфоровой и столовой; скатерти и полотняные салфетки.

Соискателям даётся задание произвести предварительную сервировку стола на четыре персоны без предварительного заказа гостя по традиционным стандартам ресторана с типом обслуживания «a la carte».

Задание 2: «Работа с гостем»

Встреча и знакомство с гостем, предоставление меню, помощь в выборе и консультирование по различным позициям в меню, подача аперитивов и основного заказа, завершение работы.

За 7 (семь) календарных дней до конкурса конкурсантам предоставляется условное меню по которому будет идти работа на конкурсе, с приложенным ТТК каждого блюда, для изучения и подготовки к части задания конкурса по консультированию гостей при заказе блюд.

Основные критерии оценки конкурсанта:

1. Внешний вид конкурсанта (опрятность, соответствие всем нормам и правилам)
2. Правильный выбор и расстановка на столе приборов и посуды
3. Правильная последовательность действий
4. Поставленная и грамотная речь
5. Техника и культура работы
6. Соблюдение общепринятых стандартов работы
7. Знание меню
8. Эмоциональный фон конкурсанта

Экспертные группы по созданию комплектов оценочных средств конкурса профессионального мастерства «За Нами в Профессию» могут вносить изменения в механику проведения номинаций конкурса, но не позднее чем за семь календарных дней до даты проведения конкурса.