

# ФОРМУЛА СОРЕВНОВАНИЙ

## Конкурс профессионального мастерства официантов «Ресторанный сервис – 2019»

<b>Дата проведения</b>	<b>25 октября 2019 г.</b>
<b>Место проведения</b>	«ДонЭкспоцентр», г. Ростов-на-Дону, пр. М. Нагибина 30. Выставка «HoReCa Don»
<b>Организатор</b>	«ДонЭкспоцентр»
<b>Соорганизатор</b>	Современная Ассоциация Профессионалов Сервиса
<b>Участники</b>	Конкурс проводится среди официантов, представляющих предприятия общественного питания и услуг сервиса города Ростова-на-Дону и области и студенты учебных заведений, специальности которых связаны с будущим предоставлением услуг сервиса в сфере общественного питания.
<b>Жюри</b>	<p>-<b>Егоров Александр Александрович</b>, дипломированный специалист по сервису в ресторанном бизнесе; руководитель, спикер в Современной ассоциации профессионалов сервиса (САПС); соучредитель Конкурса профессионального мастерства официантов «Ресторанный сервис: 2013 – 2019г.»; Председатель выпускной комиссии в Ростовском торгово-экономическом колледже 2017-2019</p> <p>-<b>Рябова Ольга Борисовна</b>, заместитель директора по учебно-методической работе в Ростовском Железнодорожном техникуме, дипломированный специалист по технологии и организации общественного питания; преподаватель высшей категории в организации обслуживания в «ОП»; эксперт системы оценки и сертификации квалификаций в области ресторанной индустрии.</p> <p>-<b>Персиянова Елена Владимировна</b> – ведущий специалист отдела координации сферы услуг Департамента потребительского рынка Ростовской области</p>
<b>Награды</b>	Кубок за первое место, золотые, серебряные, бронзовые медали и дипломы Чемпионата. Подарки и призы от организаторов Чемпионата.
<b>Программа</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Первый этап «Table setting» (Сервировка стола)</b></li> <li>2. <b>Второй этап «Визитная карточка участника» (Рассказ о себе и выбранной профессии)</b></li> <li>3. <b>Третий этап «Рассказ о сервировке и ее соответствии выбранному меню»</b></li> <li>4. <b>Четвертый этап «Ответы на вопросы жюри»</b></li> <li>5. <b>Пятый этап «Складывание салфеток»</b></li> <li>6. <b>Шестой этап «Презентация и подача вина»</b></li> </ol>
<b>Срок подачи заявок</b>	<b>до 21 октября 2019 г.</b>
<b>Оргкомитет</b>	Меняева Елена (863) 268 77 50
<b>Содержание формулы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общие положения</li> <li>2. Порядок проведения конкурса</li> <li>3. Критерии судейства</li> <li>4. Расписание общее</li> <li>5. Условия для участников. Важно знать!</li> <li>6. Как подать заявку</li> </ol>

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Конкурс профессионального мастерства среди официантов «Ресторанный сервис - 2019» призван определить уровень подготовки к работе официантов, способствовать повышению качества предоставляемых услуг сервиса в предприятиях питания и досуга г. Ростова-на-Дону, а также подтвердить то, что профессия официанта требует особых навыков.

Основными задачами «Конкурса» являются:

- Демонстрация профессиональных навыков и мастерства официантов;
- Привлечение внимания целевой аудитории к профессиональному мастерству будущих или действующих специалистов в сфере общественного питания, в целях улучшения уровня обслуживания посетителей и увеличения гостевого потока;
- Выявление перспективных специалистов для формирования условий их дальнейшего профессионального роста;
- Привлечение внимания работодателей к необходимости постоянного профессионального совершенствования обслуживающего персонала и создания условий для обеспечения комфортного обслуживания посетителей.

Сегодня для качественной работы ресторана уже явно недостаточно правильно подобрать его месторасположение, создать изысканный интерьер и спланировать ассортимент блюд. Зачастую выигрышной стороной заведения становится уровень сервиса, предлагаемого в нем: приветливое и внимательное отношение к гостю, профессиональное обслуживание, эстетика подачи создают неповторимую атмосферу ресторана.

Участие в подобных соревнованиях не только стимулирует развитие творческого потенциала персонала и способствует обмену профессиональным опытом, но и является эффективным составляющим успешного имиджа ресторанов и их владельцев.

В «Конкурсе» принимают участие действующие и будущие специалисты предприятий питания и учебных заведений города Ростова-на-Дону и области. Мероприятие будет проходить 25 октября 2019 года в г. Ростове-на-Дону в крупнейшем выставочном центре «ДонЭкспоцентр» в рамках ежегодной выставки "HoReCaDon".

Каждый конкурсант должен предоставить до 21 октября заполненную анкету-заявку (форма заявки в Приложении 1 на стр.7)

Любой участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с ниже перечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, выказывая свое уважение к организаторам и соперникам по соревнованию.

## ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСА

1. Конкурс состоит из шести этапов для одной или двух групп участников из шести претендентов:

**«Table setting», «Визитная карточка участника», «Рассказ о сервировке и ее соответствии выбранному меню», «Ответы на вопросы жюри», «Складывание салфеток», «Презентация и подача вина»:**

**«Table setting».** Первая группа официантов до 6 человек, соответственно предварительной жеребьевке, одновременно, сервирует стол на 2 персоны. Сервировка выполняется в свободном стиле, в соответствии с заранее прописанным меню. Меню предоставляется жюри заранее, в распечатанном виде в количестве - 4 экземпляра в начале конкурса для его ознакомления, с указанием наименований подаваемых блюд и выбранной посуды для их сервировки и подачи. Время выполнения задания - 20 минут.

**«Визитная карточка участника».** Официанты, поочередно, проводят презентацию: короткий рассказ о себе, какие обстоятельства привели к выбранной профессии, что привлекает и что отталкивает в ней. Обязательно рассказать об собственных или планируемых инновациях в подходе к увеличению продаж, привлечении постоянных гостей.

Время выступления – 3 минуты.

**«Рассказ о сервировке и ее соответствии выбранному меню».** Участник презентует устно меню жюри и зрителям, далее объясняет причину, почему выбраны данные предметы сервировки, рассказывает об операциях проводимых им в процессе смены блюд и розлива напитков, необходимой «до-сервировке» или «рассервировке» стола, замене использованных посуды и приборов.

Время выполнения задания – 3 минуты.

**(Разрешено во время конкурса использовать конспект (домашнюю заготовку), лежащую на за сервированном столе.)**

**«Ответы на вопросы жюри».** Жюри задает вопросы участнику относительно сервировки, выбранного меню, обсуждает полученные ответы с участником.

Время каждого обсуждения – 2-3 минуты.

**«Складывание салфеток».** Конкурсанты одновременно начинают складывать тканевые салфетки в пять (5) различных сложных форм. Совпадения у других участников допускаются. Задача выявить самого аккуратного участника. Приоритет победы тому участнику, кто выбрал самые сложные формы складывания салфеток.

Для подготовки к конкурсу дается 5 минут (подготовить столы, разложить салфетки).

Время выполнения задания – 5 минут.

**«Презентация и подача вина».** Участники конкурса поочередно рассказывают о презентуемом вине. (Вино подбирается в соответствии к основному горячему блюду из меню предоставленного участником). Далее все участники одновременно по профессиональным правилам вскрывает бутылку ножом сомелье, наливают последовательно в четыре бокала без использования «галстука», с использованием «ручника». Основная задача - разлить вино одинаковыми порциями, не пролив ни капли мимо, не касаясь горлышком бутылки бокалов.

Время выполнения – 3 минуты.

В конце выступления первой группы официантов перерыв 20 минут для подготовки второй группы участников.

Пояснения к конкурсу:

- В процессе выступления участникам могут задаваться уточняющие вопросы жюри.
- В процессе выполнения конкурсных заданий участники используют столы организаторов (90х90см).
- С собой необходимо принести столовые приборы, стекло (винных бокалов иметь с собой 4 штуки), элементы оформления, столовое белье (тканевые, сервировочные салфетки на 5 этап приносить с собой), посуду и одну бутылку вина (для участия заключительном этапе конкурса).

Условия презентации меню:

- Меню пишется на две персоны.
- Блюда не готовятся и представляются условно.
- В меню предложение формируется из 7 пунктов на одну персону: салат, холодная или горячая закуска, второе горячее, хлеб, десерт, напиток, вино (соответствующее второму горячему блюду)
- Сервировка строго должна соответствовать подаваемым блюдам. Лишние предметы сервировки на столе минус баллы.

### **Расписание-график участия**

Участники выступают по расписанию/графику.

### **КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА**

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

За каждое задание участник либо теряет один балл – соответствует оценке удовлетворительно, либо получает один балл – соответствует оценке хорошо или два балла – соответствует оценке отлично от каждого из членов жюри. В итоге каждый участник набирает определенную сумму баллов.

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

При одинаковой сумме баллов у двух или нескольких участников предпочтение отдается участнику получившему большее количество баллов на первом этапе конкурса.

Победителями конкурса будут считаться те участники конкурса, которые наберут наибольшую сумму баллов за выполнение конкурсных заданий.

Победитель конкурса получает звание *«Лучший официант Ростова - на- Дону 2019»*.

Кубок, диплом, а также главный приз: тренинг для персонала ресторана (победителя конкурса) – «Качественный сервис на предприятии» в количестве: 12 часов, плюс отчет с рекомендациями тайного покупателя по улучшению сервиса на предприятии, в случае победы на конкурсе действующим официантом.

Наставник победителя конкурса получает звание *«Мастер ресторанного сервиса – 2019»*.

За второе и третье место победитель получает медаль, диплом участника и приз.

Каждый участник будет награжден дипломом участника конкурса.

Также будут определены **дополнительные номинации:**

"Безупречный официант";

"Лучший тематический стол".

Все участники получают подарки от спонсоров мероприятия.

**Награждение победителей финального этапа конкурса профессионального мастерства официантов «Ресторанный сервис – 2019» пройдет 25 октября с 15.30 до 16.00 на главной сцене Соревнований.**

## РАСПИСАНИЕ ОБЩЕЕ

---

### УСЛОВИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ. ВАЖНО ЗНАТЬ!

- Отправка заявки на участие автоматически означает, что участник ознакомился со всеми условиями Чемпионата и согласен с правилами проведения соревнований и выставки в т.ч. дегустации.
- Чтобы избежать отзыва заявки с соревнований без предупреждения, участники обязаны сообщить Организатору о перемене места работы или учебы, адреса/ контактной информации.
- Об отказе от участия следует как можно раньше сообщить в Оргкомитет, так как в этом случае это место сможет занять другой участник, который не смог зарегистрироваться из-за нехватки места. В случае отсутствия на соревнованиях без предупреждения, ваши будущие заявки на участие могут быть отклонены.
- Участники должны выступать и принимать награды в профессиональной одежде/форменной одежде.
- Конкурсанты должны обладать:
  - высоким уровнем профессиональных знаний и практических навыков;
  - знанием организации обслуживания;
  - знанием техники безопасности на рабочем месте.
- Оценку работ участников осуществляет высококвалифицированное жюри. Победители определяются по количеству набранных баллов.
- Продукты, посуду, инвентарь и прочие атрибуты для выставления композиций обеспечивают сами участники. Посуда должна соответствовать современным стандартам безопасности пищевых продуктов.
- Экспозиции могут оформляться дополнительными аксессуарами для более удачной презентации. Организаторы не несут ответственность за сохранность изделий и другой собственности участников во время выставки!
- Схемы зон соревнований и планировки залов можно посмотреть на сайте [www.donexpocentre.ru](http://www.donexpocentre.ru)
- Время выступления, указанное в условиях выбранного класса, должно строго соблюдаться.
- Организаторы имеют право аннулировать, исправить или добавить любое правило. Организаторы оставляют за собой право отбора и ограничения количества заявок в любом из классов и внесения изменений в формулу соревнований, при этом своевременно информировать об изменениях участников.
- Каждому участнику присваивается личный регистрационный номер. Сообщается участнику дополнительно при рассылке «информационного пакета участника».
- «Информационный пакет участника» - дополнительная важная информация с указанием всех уточненных данных, когда и где организационное собрание, расписания выступлений, спецификации оборудования и инвентаря, планировки и т.п. Оргкомитет начинает рассылать за две недели до начала соревнований.
- Участник должен соблюдать Общие правила соревнований и выставки. За несоблюдение правил организаторы предусматривают следующие меры: снижение баллов по результатам участия, а в случае грубых нарушений – дисквалификация с соревнований.
- Во время соревнований запрещается участие в каких-либо коммерческих съемках (как участника, так и его работы) для каталогов, журналов, книг, передач и т.п. кроме съемок аккредитованной на выставке прессой и по согласованию с Организаторами соревнований.

## ПОДАЧА ЗАЯВОК



Приложение 1

## АНКЕТА-ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ

*В правых колонках отметьте знаком «V» или «X» вид соревнований, в которых хотите принять участие.*

<input type="checkbox"/>	«Ресторанный сервис – 2019»
--------------------------	-----------------------------

*Необходимо разборчиво заполнить все пункты от руки печатными буквами или на компьютере*

Фамилия	Имя		Отчество
Дата рождения			
Место работы/учебы			
Должность		Специальность/ разряд/ квалификация	
Полный адрес работы, в т.ч. почтовый	индекс	город	страна
	Рабочий телефон	код /тел.	Факс:
Мобильный тел.			

Тел./факс (863) 268-77-50, 89188786277 (Елена) E-mail: [proekt@donexpocentre.ru](mailto:proekt@donexpocentre.ru)

*Я обязуюсь принять без каких-либо оговорок правила и условия соревнований и обязуюсь твердо их знать и выполнять.*

“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2019 г.      Подпись \_\_\_\_\_