

**Департамент образования, науки и молодежной политики
Воронежской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Воронежской области
«Россошанский колледж мясной и молочной промышленности»
(ГБПОУ ВО "РКММП")**



УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБПОУ ВО «РКММП»

от «07» февраля 2022 г. № 24 о/д

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПРОВЕДЕНИИ II РЕГИОНАЛЬНОГО КОНКУРСА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
«ОФИЦИАНТ ГОДА»**

г. Россошь 2022

ПОЛОЖЕНИЕ

о II региональном конкурсе профессионального мастерства «Официант года»

1. Общие положения

1.1. II Региональный конкурса профессионального мастерства «Официант года» (далее – Конкурс) проводится в соответствии с приказом департамента образования, науки и молодежной политики Воронежской области №1463 от 25.10.2021г. «О проведении мероприятий профессиональными образовательными организациями, подведомственными департаменту образования, науки и молодежной политики Воронежской области, в 2021-2022 учебном году».

1.2. Настоящее Положение определяет условия, порядок организации и проведения Конкурса.

1.3. Организатором Конкурса является Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Воронежской области «Россошанский колледж мясной и молочной промышленности» .

1.4. Адрес проведения: Воронежская область, г. Россошь, ул. Пролетарская, 63.

1.5. Информация о сроках, правилах проведения и результатах Конкурса размещается на официальном сайте колледжа <http://rkmmpr.ru>.

2. Цели и задачи проведения Конкурса

2.1. Цели проведения конкурса:

- применение собственного творческого потенциала в специальности;
- повышения уровня востребованности престижа профессии;
- совершенствование качества профессиональной подготовки студентов в индустрии питания;
- обобщение и закрепление теоретических и практических знаний студентов;
- способствование повышения сервиса в сфере питания и досуга.

2.2 Задачи конкурса:

- повышение профессионального образования с учетом требований международных стандартов WorldSkills;
- развитие культуры обслуживания посетителей в предприятиях ресторанного сервиса;
- развитие творческих способностей, активизации познавательного интереса к профессии, чувства ответственности;
- повышение интереса студентов к конкурсной деятельности;

3. Порядок и условия проведения конкурса

3.1 Участники конкурса.

К участию в конкурсе приглашаются студенты профессиональных образовательных учреждений СПО Воронежской области.

3.2. Участие в конкурсе бесплатное.

3.3. От одного учебного учреждения может участвовать один участник.

Конкурсанты должны обладать:

- знанием организации обслуживания;
- высоким уровнем профессиональных знаний и практических навыков;
- знанием техники безопасности на рабочем месте.

3.4. Проведение конкурса:

Конкурс проводится в 2 этапа.

В период до 28 февраля 2022 года необходимо выслать по адресу metod-rkmmmp@yandex.ru с пометкой Конкурс «Официант года» - заявку (Приложение 1) и конкурсное эссе «Ресторан моей мечты» (Приложение 2) . Название файла должно содержать фамилию участника и название образовательной организации (например, Иванова Н.С. ГБПОУ ВО «РКММП»).

3.4.1. Требования к оформлению эссе:

Для набора текста, таблиц необходимо использовать редактор Microsoft Word для Windows. Параметры текстового редактора: поля - верхнее, нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см, шрифт Times New Roman, высота 14, межстрочный интервал – одинарный, выравнивание по ширине, красная строка 1,25. Объем не более 3-х печатных страниц.

3.4.2. Очный этап конкурса состоится 4 марта 2022 года по адресу: г. Россошь, ул. Пролетарская, д. 63. В очный этап включены четыре модуля.

Модуль 1. Тестирование. Примерные вопросы теста указаны в Приложении № 3. Задания по тестированию будут изменены до 30%. На выполнение задания отводится 30 минут. За правильный ответ выставляется 1 балл, за неправильный – 0 баллов.

Модуль 2. Визитная карточка. В течение 3-х минут конкурсант должен рассказать о себе, своих увлечениях и достижениях, представить свое учебное заведение и предприятие, в котором хотел бы работать в будущем.

Оценивается: внешний вид официанта, умение держаться на публике, артистизм, обаяние, фирменный стиль, точность и выразительность представления.

Модуль 3. «Тематический стол». Конкурсанту требуется провести сервировку и защиту тематического стола свободной тематики для двух персон (на выбор участника). Максимальное время на защиту – не более 10 минут.

После завершения сервировки каждый участник в течение 5 минут проводит презентацию своего тематического стола в любой форме (проза, стихи, песни, баллада и т.д.) и представляет меню.

Условия презентации меню:

- меню пишется на две персоны;
- блюда не готовятся и представляются условно;
- меню формируется из 7 пунктов на одну персону: салат, холодная или горячая закуска, второе горячее, хлеб, десерт, напиток, вино (соответствующее второму горячему);

- сервировка строго должна соответствовать подаваемым блюдам.

Оцениваются: оригинальность раскрытия тематики, актуальность, концептуальная обоснованность выбранной темы, гармоничное сочетание темы с атрибутикой, костюмом, сочетание цветовой гаммы, общее восприятие, функциональность сервировки.

Модуль 4. «Искусство складывания салфеток».

Конкурсанты одновременно складывают тканевые салфетки в пять различных сложных форм из 10 предложенных. Приложение №4

Задача выявить самого аккуратного участника. Приоритет победы тому участнику, кто выбрал самые сложные формы складывания салфеток.

На протяжении всего конкурса участники должны соблюдать технику безопасности и личную гигиену.

Обязательное условие – конкурсанты должны быть в перчатках

Время выполнения задания – 5 минут.

4. Критерии оценки Конкурса

№ п/п	Конкурсные задания	Баллы
1.	Эссе «Ресторан моей мечты»	0-10
2.	Тестирование	0-30
3.	«Визитная карточка»	0-6
	Неординарность и оригинальность представления	0-2
	Культура публичного выступления	0-2
	Яркость, эмоциональность и образность выступления	0-2
4.	«Тематический стол»	0-16
	Аргументированность и глубина раскрытия темы, оригинальность выступления	0-4
	Уровень владения специальными выразительными средствами	0-4
	Декорирование стола	0-4
	Наличие меню и правильность расположения блюд	0-4
5.	«Складывание салфеток»	0-10

	Четкие и ровные складки	0-4
	Правильно выбранная сторона	0-4
	Правильность сложения, техника	0-2
Общий балл		72

5. Итоги работы Конкурса

5.1. По результатам Конкурса все участники получают сертификаты

5.2. Победители награждаются Дипломами 1, 2, 3 степени.

6. Заключительные положения

6.1. Изменения и дополнения в Положение исполняются в письменном виде и являются неотъемлемой частью настоящего Положения.

6.2. Настоящее Положение вступает в силу со дня его утверждения и действует бессрочно.

Контактное лицо:

Гайдукова Татьяна Станиславовна, тел. 8-958-557-98-98

Документ подготовил:

Старший методист

_____ Закупнева Н.В.

«__» _____ 2020 г.

Регистрационный номер - _____

Приложение №1
к Положению о проведении
регионального конкурса
профессионального мастерства
«Официант года»
от "07" февраля 2022 г.

Заявка
на участие во II региональном конкурсе профессионального мастерства
«Официант года -2022»

Ф.И.О. участника, E-mail, телефон для связи с участником	
Дата рождения (число, месяц, год)	
Образовательное учреждение (наименование полностью)	
Профессия, специальность	
Группа, курс	
Ф.И.О. педагога-наставника, телефон для связи, должность педагога-наставника, E-mail	
Ф.И.О. директора образовательного учреждения, E- mail образовательного учреждения	

Дата заполнения заявки _____

Участник _____ Ф.И.О. / _____ /

Педагог-наставник _____ Ф.И.О. / _____ /

Директор ОУ _____ Ф.И.О. / _____ /

Приложение № 2
к Положению о проведении
II регионального конкурса
профессионального мастерства
«Официант года»

от "07" февраля 2022 г.

Образец оформления титульного листа
РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
«ОФИЦИАНТ ГОДА – 2022»

тема «Ресторан моей мечты»

Выполнил
Фамилия Имя Отчество
Студент название образовательной организации
ФИО руководителя

2022 год

Приложение № 3
к Положению о проведении
II регионального конкурса
профессионального мастерства
«Официант года»
от "07" февраля 2022 г.

Вопросы

для 1 этапа Конкурса профессионального мастерства

1. Какой рукой подают блюда гостю?

- а) правой, подходя с левой стороны;
- б) левой, подходя с левой стороны;
- в) правой, подходя с правой стороны.

2. В каком порядке расположены в меню горячие блюда?

- а) мясные, из птицы, рыбные;
- б) рыбные, мясные, из птицы;
- в) из птицы, мясные, рыбные.

3. На сколько сантиметров должна свисать скатерть со стола?

- а) не ниже сиденья стула;
- б) 35 см;
- в) скатерть должна быть по краю стола.

4. Обслуживание по-французски - это:

- а) обслуживание, с помощью приставного столика;
- б) подача блюд на несколько порций;
- в) семейный стиль обслуживания.

5. Диаметр закусочной тарелки:

- а) 240 мм;
- б) 200 мм;
- в) 250 мм.

6. Расстояние от края стола до ручек приборов и закусочной тарелки:

- а) 2 см;
- б) по краю стола;
- в) 5 см.

7. На подносе более высокие предметы находятся:

- а) в центре подноса;
- б) по краям;
- в) слева.

8. Приборы можно брать только:

- а) за ручки;
- б) за середину;
- в) двумя пальцами.

9. После того как принят заказ необходимо:

- а) не медленно приступить к его исполнению;
- б) повторить заказ;
- в) забрать меню.

10. Кому первому нужно подать меню?

- а) женщине в возрасте;
- б) молодой женщине;
- в) пожилому мужчине.

11. Первым обслуживаем:

- а) пожилого мужчину;
- б) ребенка;
- в) женщину в возрасте.

12. Знак, когда нужно немедленно убрать тарелку:

- а) салфетка в тарелке;
- б) в тарелке вилка и нож крест-накрест;
- в) в тарелке осталась 1/3 блюда.

13. Расторопность официанта важна всегда. Но особенно важна при обслуживании...

- а) в вечернее время;
- б) в дневное время;
- в) посетителей с детьми.

14. Для официанта на работе превыше всего:

- а) прибыль заведения;
- б) комфорт гостей;
- в) чаевые.

15. Если Вы заняты, нужно ли показать это своим поведением, чтобы гости поняли, почему им приходится ждать?

- а) да;
- б) нет;
- в) только если Вы очень заняты.

16. Когда заканчивается обслуживание гостей?

- а) когда гости оплатили счёт;
- б) когда дверь заведения за ними закрылась
- в) с момента подачи гостям счёта.

17. Встреча гостей должна осуществляться:

- а) официантом;
- б) администратором;
- в) любым сотрудником, который находится ближе к гостям.

18. Когда нужно предлагать гостю блюда и напитки?

- а) когда гость об этом просит;
- б) сразу, как только подошли, чтобы принять заказ;
- в) когда администратор просит Вас об этом;
- г) во время всего обслуживания гостя не следует оставлять без внимания, предлагая подходящие блюда и напитки;

19. Укажите очерёдность подачи следующих блюд и напитков:

- а) напитки (алкогольные, безалкогольные);
- б) первые блюда;
- в) холодные закуски;

- г) горячие блюда;
- д) хлеб;
- е) горячие закуски;
- ё) горячие напитки (чай, кофе);
- ж) салаты;
- з) десерты.

20. Если Вы приняли заказ по бару, а бармена нет на месте, Ваши действия:

- а) срочно пойдёте искать бармена;
- б) обратитесь к администратору;
- в) выполните заказ сами.

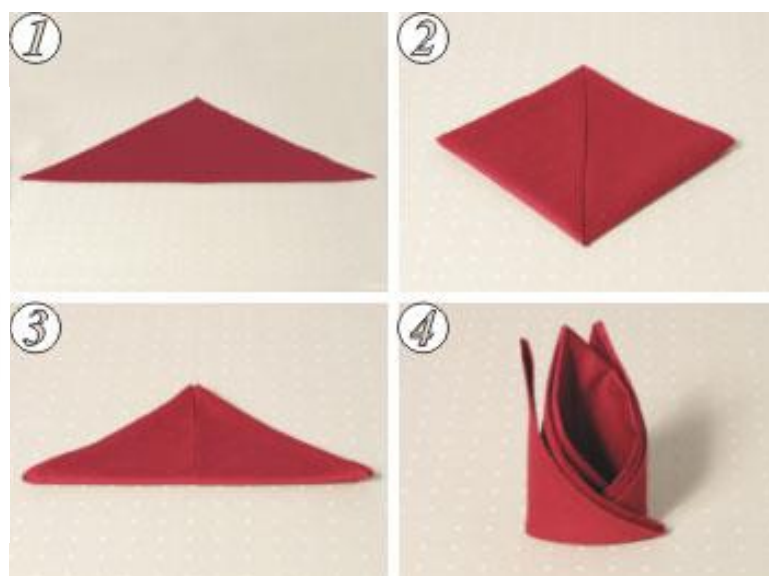
Приложение № 4
к Положению о проведении
регионального конкурса
профессионального мастерства
«Официант года»

от "07" февраля 2022 г.

Технологическая карта № 1

Складывание салфетки

«Шлейф»

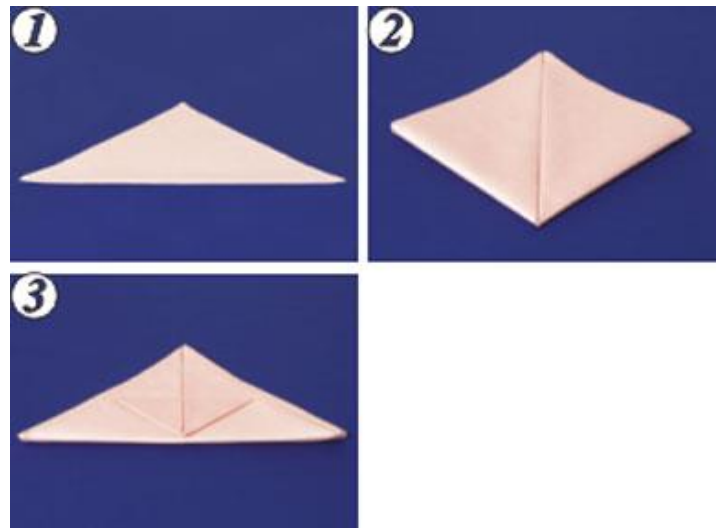


1. Салфетку сложите по диагонали.
2. Совместите левый и правый углы треугольника с его вершиной.
3. Сложите фигуру относительно горизонтальной оси пополам.
4. Правый угол соедините с левым сзади салфетки и заложите один в другой.
5. Фигуру поверните. Смотрящие вверх острые углы оттяните соответственно вправо и влево.
Поставьте салфетку вертикально.

Технологическая карта № 2

Складывание салфетки

«Лилия»

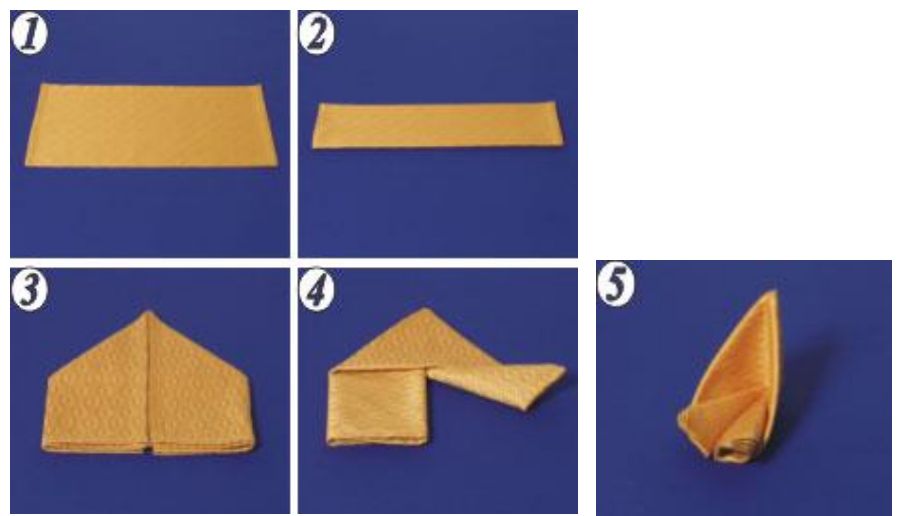


1. Салфетку сложите по диагонали.
2. Совместите левый и правый углы с вершиной треугольника.
3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси.
4. Отогните вершину верхнего треугольника.

Технологическая карта № 3

Складывание салфетки

«Мегафон»

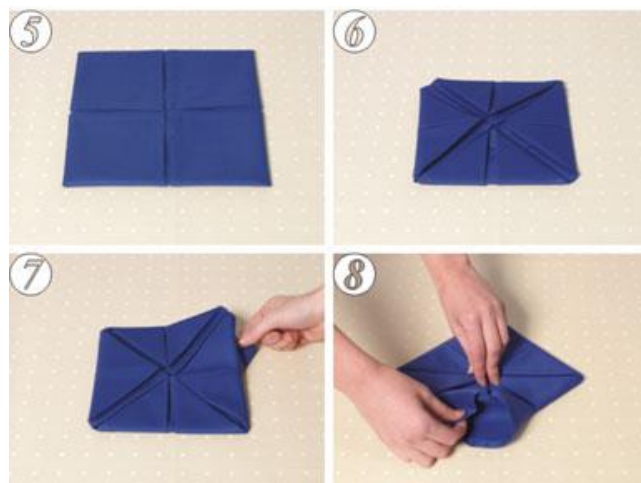
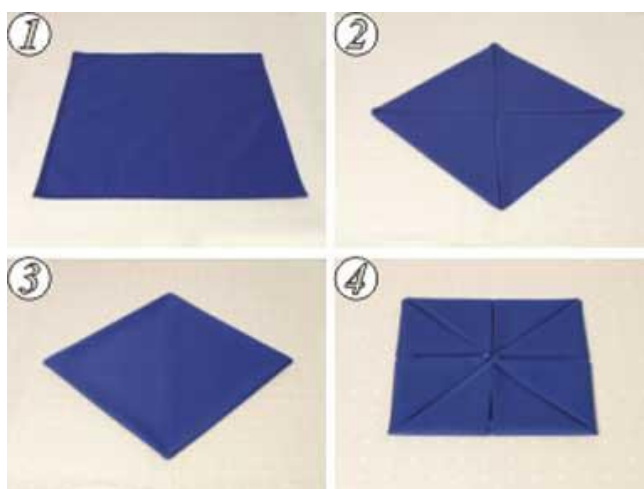


1. Салфетку сложите пополам.
2. Повторно сложите салфетку в том же направлении.
3. Обе стороны узкого прямоугольника симметрично загните вниз.
4. Фигуру поверните лицевой стороной от себя и из концов скрутите «кулечки»
5. «Кулечки» соедините друг с другом.

Технологическая карта № 4

Складывание салфетки

«Южный крест»

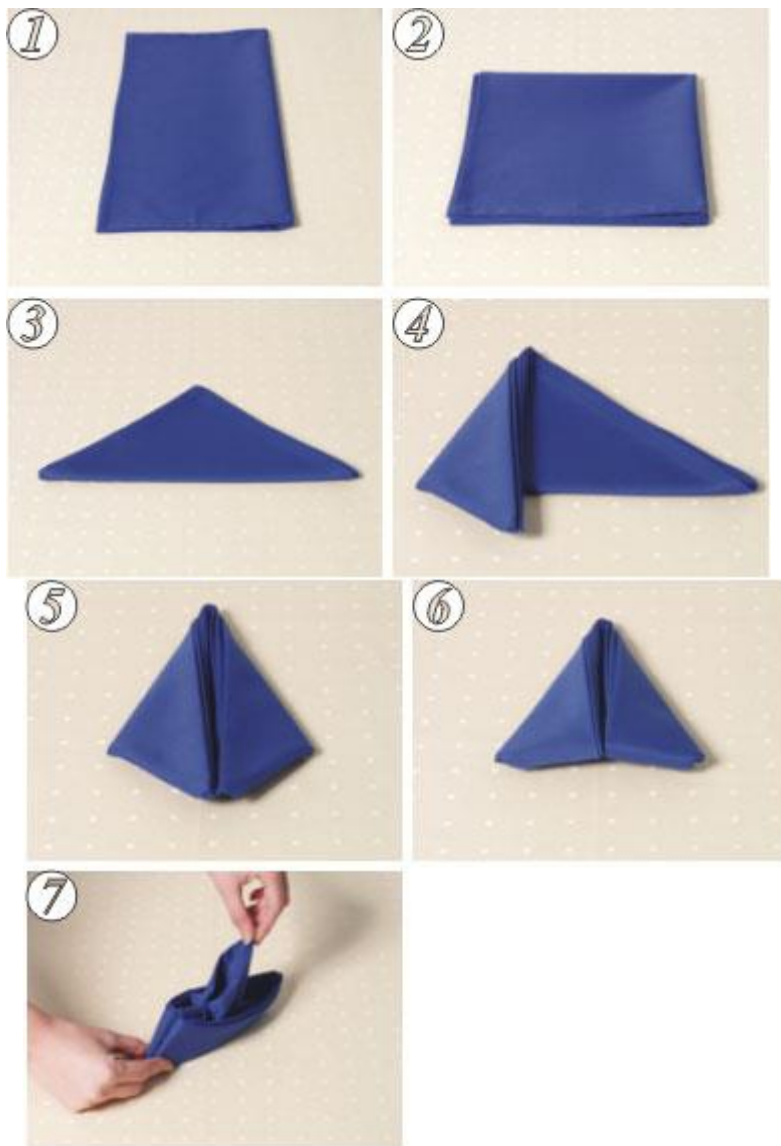


1. Салфетку положите изнаночной стороной вверх.
2. Все углы загните по очереди к центру.
3. Салфетку переверните.
4. Опять загните к центру все углы.
5. Переверните салфетку.
6. И еще раз каждый уголок загните к центру.
7. Вытяните наружу правый верхний угол.
8. Затем все остальные углы . Слегка разгладьте салфетку.

Технологическая карта № 5

Складывание салфетки

«Джонка»

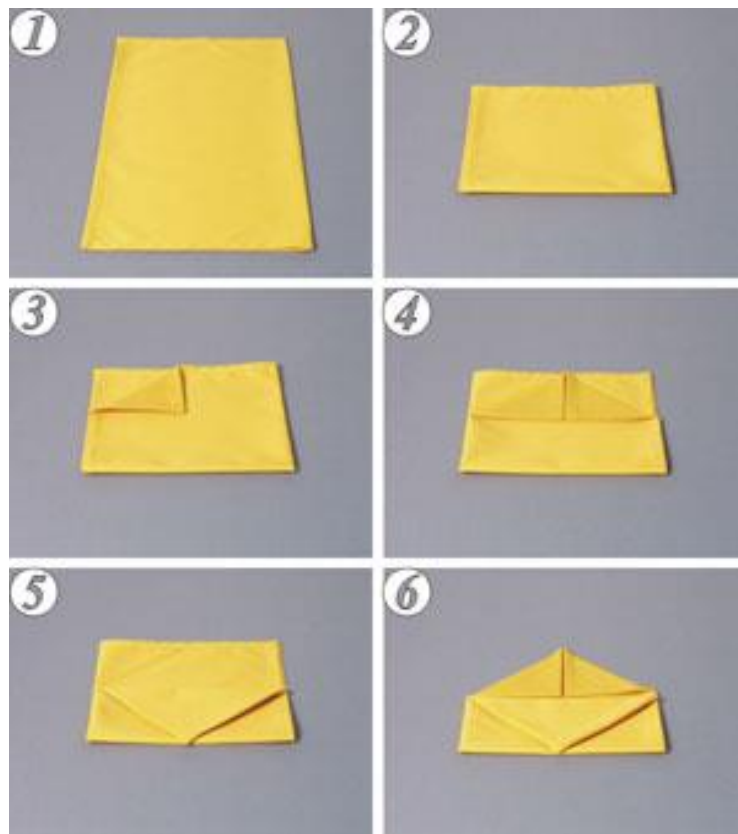


1. Салфетку сложите пополам (сгиб справа).
2. Прямоугольник сложите еще раз пополам.
3. Нижнюю половину согните по диагонали вверх.
4. Левый угол загните вперед. Правый угол так же загните вперед.
5. Оба выступающих угла подогните назад.
6. Сложите салфетку по продольной оси назад.
7. Придерживая рукой отогнутые углы, выдергиваем по очереди края салфетки «паруса».

Технологическая карта № 6

Складывание салфетки

«Сумочка»

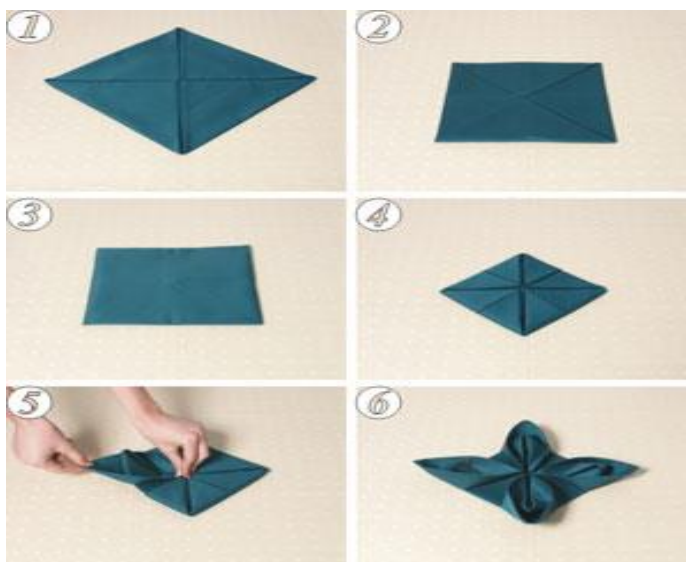


1. Сложите салфетку по вертикали пополам (сгиб справа).
2. И ещё раз сложите пополам снизу вверх.
3. Два слоя верхнего левого угла загните к центру.
4. Загните к центру правый верхний угол.
5. Получившийся треугольник отогните вниз по линии чуть ниже середины.
6. Правый и левый верхние углы загните к середине.
7. Получившийся треугольник отогните вниз на первый треугольник.

Технологическая карта № 7

Складывание салфетки

«Артишок»

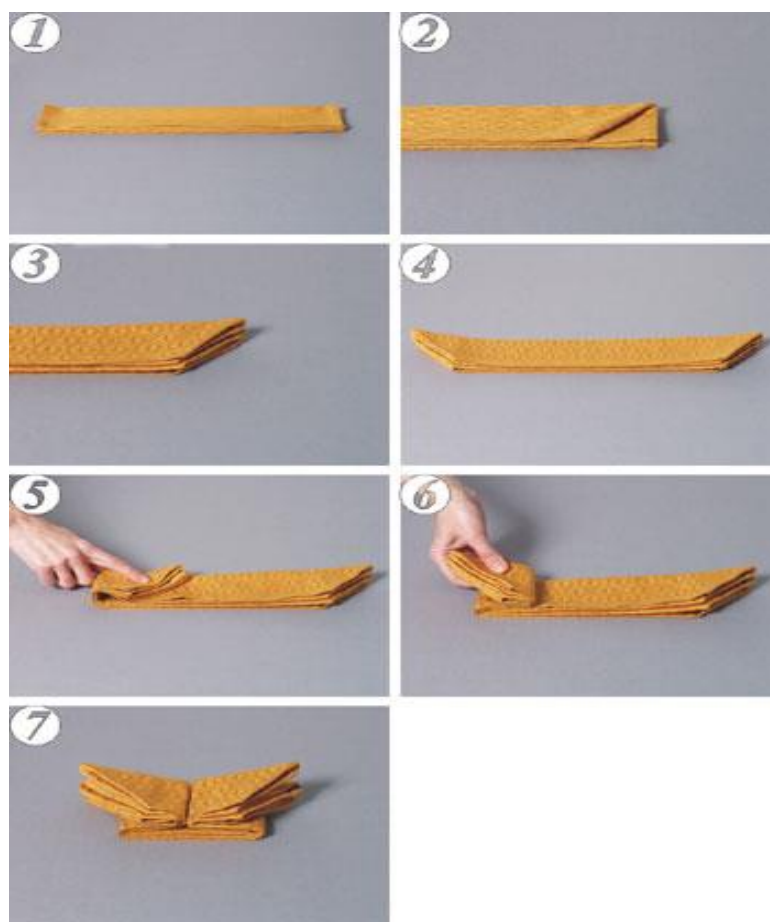


1. Салфетку положите изнаночной стороной вверх. Все ее четыре угла загните к центру.
2. Еще раз загните к центру все углы.
3. Переверните салфетку.
4. Опять загните к центру все углы.
5. Вытяните кончик салфетки, оказавшийся внутри четырехугольника.
6. Вытяните остальные кончики.
7. Оставшиеся четыре уголка вытяните из под сложенной фигуры

Технологическая карта № 8

Складывание салфетки

«Морской ёж»



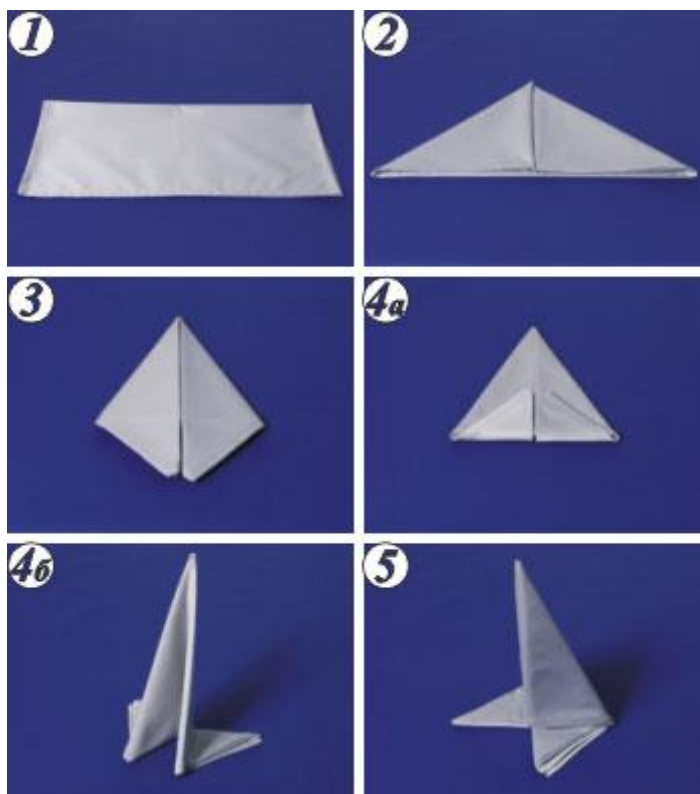
1. Сложите салфетку «гармошкой» в шесть полосок, из которых верхняя должна быть направлена от вас.
2. Правый верхний угол заложите внутрь.

3. То же проделайте с двумя лежащими ниже него углами.
4. Подобным образом заложите все три угла с левой стороны.
5. Третью часть фигуры слева загните вправо.
6. Половину загнутой части отогните обратно влево.
7. Те же операции (п.5 и 6) повторите с правой стороной.
8. Приподнимите находящиеся сверху углы.

Технологическая карта № 9

Складывание салфетки

«Эверест»

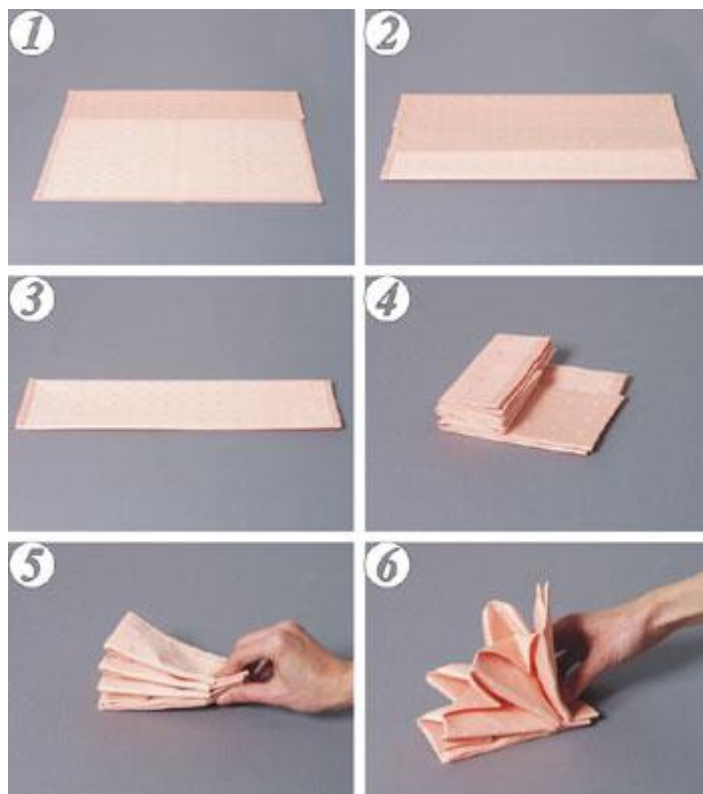


1. Исходно салфетка сложена пополам по горизонтали (сгиб сверху).
2. Верхние углы по диагонали сложите к середине.
3. Боковые стороны треугольника совместите, чтобы их острые углы оказались внизу.
- 4а. Переверните фигуру и подогните концы, которые станут для нее опорой.
- 4б. Согните по вертикальной оси складками внутрь.
5. Поставьте салфетку вертикально.

Технологическая карта № 10

Складывание салфетки

«Азиатский веер»



1. Исходно салфетка лежит изнаночной стороной вниз. Приблизительно 1/4 верхней части загните вниз.

2. Переверните салфетку.

Приблизительно 1/3 нижней части загните вверх.

3. Сложите салфетку пополам снизу вверх.

4. Сложите «гармошкой» полученную фигуру, чтобы было пять равномерных складок.

5. Зажав в руке открытую сторону, вытяните в верхней части заложенные в глубине складки в противоположные стороны и зафиксируйте их.

6. Распустите «веер».