|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**Положение о проведении областного конкурса профессионального мастерства официантов "Ресторанный сервис Архангельской области-2016"**

**1. Общие положения**

1. Положение определяет общий порядок и условия подготовки, организации и проведения областного конкурса профессионального мастерства официантов "Ресторанный сервис Архангельской области-2016" (далее – Конкурс официантов).

2. Основные цели Конкурса:

- повышение престижа профессии официанта;

- пропаганда и передача профессионального опыта;

- содействие повышению квалификации и конкурентоспособности работников профессий сферы общественного питания на рынке труда области;

- повышение качества обслуживания на предприятиях общественного питания.

3. Конкурс проводится между официантами 23 июля 2016 года на базе кафе «Терраса», г. Архангельск при поддержке министерства агропромышленного комплекса и торговли Архангельской области, академии ресторанного бизнеса г. Москва.

4. Используемые термины:

- организатор конкурса – ООО «Терраса» (далее - организатор);

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

- участник конкурса - официант (далее - участник).

**2. Условия участия в конкурсе**

2.1. Участие в конкурсе является добровольным.

2.2. Участниками конкурса признаются официанты, направившие в срок до 18 июля 2016 года на эл.адрес kira.r.2011@yandex.ru (конт.тел: +79600032583):

- заявку на участие в конкурсе (приложение 1);

- копию медицинской книжки;

- меню и карту вин организации общественного питания, направляющей участника.

3. Организатором областного конкурса может быть принято решение о недопущении претендентов к участию в областном конкурсе.

К участию в конкурсе не допускаются претенденты, сообщившие о себе недостоверные сведения. Организатор конкурса должен сообщить претенденту об отказе в течение 5 дней с момента принятия решения.

**3. Порядок проведения областного конкурса**

3.1. Конкурс проводится в два этапа:

- I этап – проведение обучающего семинара и теоретическая проверка профессиональных знаний официантов по стандартам сервиса (ведущий – директор Академиии ресторанного бизнеса Анатолий Леонидович Одинцов);

- II этап – конкурсное испытание «Работа с гостем»: для данного конкурса каждому участнику необходимо предоставить действующее меню своего предприятия.

Оценка официантов на втором этапе определяется жюри по 5-балльной шкале по каждому критерию:

- Внешний вид участника (форма, обувь, прическа и др.);

- «Принятие заказа»;

- «Сервировка стола» (Стол, посуда и предметы сервировки предоставляются организаторами конкурса);

- «Предложение и подача вин»;

- «Предложение и подача блюд»;

 - Техника работы.

**4. Определение победителей и результатов областного конкурса**

4. 1. Определение победителей и результатов областного конкурса:

- решением Жюри определяются победители областного конкурса, занявшие 1, 2, 3 место;

- победителями конкурса признаются участники, набравшие максимальное количество баллов;

-решение о победителях конкурса принимается в день проведения областного конкурса после проведения конкурсных мероприятий;

-в случае равенства голосов председатель конкурсной комиссии имеет право решающего голоса;

- решения, принятые Жюри об определении победителей конкурса, оформляются соответствующим протоколом;

- результаты конкурса должны быть опубликованы организатором областного конкурса не позднее чем через 20 дней со дня определения победителей.

Приложение № 1

**Заявка на участие в областном конкурсе профессионального мастерства официантов "Ресторанный сервис Архангельской области-2016"**

|  |  |
| --- | --- |
| Полное наименование организации(предприятия) |  |
| Год основания  |  |
| Юридический адрес  |  |
| Местонахождение (адрес) |  |
| Фамилия, имя, отчество руководителя предприятия |  |
| Фамилия, имя, отчество участника, стаж работы |  |
| Телефон участника, эл.почта |  |
| Количество сотрудников |  |
| Количество посадочных мест  |  |
| Площадь (общая/торговая) (кв. м) |  |

С условиями проведения конкурса ознакомлены и согласны.

Полноту и достоверность сведений, указанных в настоящей заявке и прилагаемых к ней документов гарантируем.

Подпись руководителя предприятия

М.П.