

**Положение о проведении
межрегионального конкурса профессионального мастерства студентов
профессиональных образовательных организаций и работающей молодежи по
компетенции «Ресторанный сервис»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок проведения межрегионального конкурса профессионального мастерства студентов профессиональных образовательных организаций и работающей молодежи по компетенции «Ресторанный сервис» (далее – Конкурс).

1.2. Межрегиональный конкурс проводится государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики (далее – ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии).

1.3. Конкурс проводится 27 января 2016 года на базе ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии.

1.4. Адрес проведения:

1.4.1. ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии
428003, г. Чебоксары, ул. Чапаева, д.10, тел.: (8352) 56-22-30, e-mail chebttpk@mail.ru, сайт: www.chebttpk.ru.

Способ прибытия к месту проведения Конкурса:

г. Чебоксары, остановка «Будайка»: проезд троллейбусом № 2, 9, 16, маршрутным автобусом № 54, 57 или остановка «Стадион Олимпийский»: проезд троллейбусом № 2, 5, 6, 8, 9, 19, маршрутным автобусом № 45, 54, 57.

1.5. Финансирование расходов по проведению конкурса осуществляется за счет взносов организаций, подавших заявку на участие в конкурсе, спонсоров.

1.6. Материалы по подготовке к конкурсу размещены на сайте ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии.

1.7. Контактная информация:

Хлебникова Ольга Апполоновна – заместитель директора по УПР ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии, т. 8-937-398-70-05.

2. Цель и задачи Конкурса

2.1. Конкурс проводится с целью:

– выявления практических умений и навыков для текущих и будущих практик индустрии ресторанного обслуживания;

– выявления и повышения качества профессиональной подготовки обучающихся, дальнейшего совершенствования их профессиональной компетентности, реализации творческого потенциала;

– повышения престижа образовательных организаций и социальной значимости рабочих профессий, служащих и специалистов среднего звена;

– выявления одаренной и талантливой молодежи;

– повышения мотивации и творческой активности педагогических работников в рамках наставничества обучающихся.

2.2. Основными задачами Конкурса являются:

- стимулирование студентов к дальнейшему профессиональному и личностному развитию;
- совершенствование навыков самостоятельного и эффективного решения задач профессиональной деятельности, развитие профессионального мышления;
- развитие способности к проектированию своей деятельности и конструктивному анализу ошибок в профессиональной деятельности;
- развитие конкурентной среды в сфере профессионального образования;
- обмен передовым педагогическим опытом;
- повышение роли работодателей в обеспечении качества подготовки специалистов;
- внедрение в систему профессионального образования международных практик по учету требований профессиональных стандартов.

Основные требования к конкурсанту – мастерство и находчивость, хорошие манеры, хорошее взаимодействие с гостями и практические способности.

3. Структуры, обеспечивающие руководство Конкурсом

3.1. Для организации и проведения Конкурса создаются организационный комитет, жюри, апелляционная комиссия.

3.2. В состав организационного комитета Конкурса входят представители ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии, профессионального сообщества работодателей.

4.2.1. Оргкомитет Конкурса:

- обеспечивает непосредственное проведение Конкурса;
- осуществляет организационно-методическое обеспечение Конкурса;
- разрабатывает конкурсные задания, в том числе критерии их оценки;
- подготавливает материально-техническую базу для выполнения теоретических и практических заданий;
- подбирает состав жюри конкурса и организует его работу;
- составляет программу и сценарий проведения Конкурса;
- осуществляет сбор заявок для участия в Конкурсе, организует информационное обеспечение участников;
- организует встречу, регистрацию, жеребьевку и размещение участников Конкурса;
- обеспечивает питанием участников Конкурса и их сопровождающих;
- подготавливает призовой фонд и наградные материалы;
- обеспечивает информационное сопровождение мероприятия;
- проводит церемонию награждения победителей, призеров и участников Конкурса.

3.3. В состав жюри Конкурса входят главный эксперт в компетенции «Ресторанный сервис», международный эксперт WorldSkills Russia; специалисты органов исполнительной власти Чувашской Республики, предприятий и организаций:

3.3.1. Жюри Конкурса:

- проверяет и оценивает результаты выполнения конкурсных заданий в соответствии с выбранной методикой и критериями оценки;
- подводит итоги конкурса (определяет победителей и призеров);

– оформляет итоговую документацию.

3.4. В состав апелляционной комиссии Конкурса входят представители Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики, члены жюри, специалисты предприятий и организаций.

3.4.1. Апелляционная комиссия:

- рассматривает апелляции участников Конкурса, поступившие в оргкомитет;
- проверяет и обосновывает законность принятых жюри решений;
- оформляет свои решения протоколом.

4. Порядок проведения Конкурса

4.1. К участию в Конкурсе допускаются студенты профессиональных образовательных организаций не старше 22 лет, подавшие своевременно заявку об участии.

4.2. Для участия в Конкурсе не позднее 25 января 2016 года необходимо прислать заявку по прилагаемой форме (приложение 1 к положению). К заявке прилагаются копия титульного листа Устава образовательной организации и страницы, где указано полное название с указанием организационно-правовой формы, в котором обучается на момент проведения Конкурса кандидат.

Заявку направляют по факсу: (8352) 56-22-30 в рабочие дни с 8.00 до 17.00 часов (время московское) или на e-mail chebttpk@mail.ru

В день регистрации участники Конкурса предъявляют следующие документы:

- оригинал заявки на участие в Конкурсе;
- студенческий билет;
- документ, удостоверяющий личность;
- справку с места учёбы (работы) за подписью руководителя образовательной организации (предприятия), заверенную печатью указанной организации;
- полис обязательного медицинского страхования;
- заявление на обработку персональных данных (приложение 2 к положению);

4.3. Материально-техническое обеспечение Конкурса (приложение 3 к положению).

4.4. Требования к внешнему виду конкурсанта (приложение 4 к положению).

4.5. Лица, сопровождающие участников конкурса, несут ответственность за поведение, жизнь и безопасность участников в пути следования и в период проведения Конкурса.

4.6. Конкурсное задание представляет собой выполнение трех модулей, оцениваемых по отдельности. За один день до конкурса в конкурсное задание вносятся 30% изменений.

4.7. Определены критерии оценки и количество выставляемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

Наименование модулей	Баллы при оценивании		
	субъективная оценка	объективная оценка	ИТОГО
Модуль 1 – «Бар»	20	10	30
Модуль 2 – «Подготовка к обслуживанию»	15	10	25

Модуль 3 - «Обслуживание в соответствии с предварительно полученным заказом»	35	10	45
	70	30	100

4.8. Содержание конкурсных заданий:

Модуль 1 – «Бар» 2 часа.

Модуль 2 – «Подготовка к обслуживанию» 1 час.

Модуль 3 – «Обслуживание в соответствии с предварительно полученным заказом» – 3 часа.

Наименование модулей	Описание	Примечание
Модуль 1 «Бар»	<p>1. Приготовление, сервировка «фруктовой тарелки» и подача</p> <p>2. Приготовление и подача коктейлей</p> <p>3. Идентификация слабоалкогольных напитков</p>	<p>1. Нарезка из выбранных фруктов: ананас, яблоко, лимон, апельсин, клубника, банан, виноград, груша, киви, вишня коктейльная, мята, карамбола. Сервировка, подача. Продукты для «фруктовой тарелки» предоставляются организатором. Участники могут привезти с собой не более 3 видов инструментов (3 ножа или 2 ножа и ножницы).</p> <p>2. Приготовление безалкогольных коктейлей с использованием мякоти фруктов и ягод (3 вида коктейлей по 2 порции, 3 вида приготовления – билд, шейк, мадлер). Коктейль создается по выбору участника. В составе коктейля не менее 4 компонентов (не считая украшения). Ингредиенты, инструменты и приспособления для приготовления коктейлей участник привозит с собой. Бокалы и блендер предоставляются организатором.</p> <p>3. Для идентификации напитков организатором предоставляется 5 видов белого вина из разных сортов винограда.</p>
Модуль 2 «Подготовка к обслуживанию»	<p>1. Накрытие подсобного стола «Стол-коробка».</p> <p>2. Оформление стола скатертью.</p> <p>Складывание салфеток для</p>	<p>Всем столикам будет предложено одинаковое меню (с предварительным заказом). 1. Оформление стола скатертью, подготовка необходимой посуды, инвентаря.</p> <p>2. Оформить стол скатертью. Сложить 10 салфеток за 10 минут из ткани разными способами на выбор участника. Салфетки полотняные конкурсанты</p>

	проведения различных мероприятий	привозят с собой. Скатерть предоставляется организатором.
Модуль 3 «Обслуживание в соответствии с предварительно полученным заказом»	1. Сервировка и оформление одного столика для четырех гостей. 2. Обслуживание по типу ресторан столика с четырьмя гостями	Всем столикам будет предложено одинаковое меню (с предварительным заказом). Подача закуски на тарелке с раздачи. Суп Gueridon. Подача блюда Silver service с предварительным траншированием блюда (курица-гриль). Обслуживание красным вином. Декантация вина. Подача безалкогольных напитков: кофе, сока, минеральной воды (при необходимости – досервировка стола). Посуда, приборы, блюда и напитки для подачи предоставляется организатором.

5. Подведение итогов конкурса и награждение победителей

5.1. Подведение итогов Конкурса осуществляет жюри.

5.2. Победитель и призеры определяются на основании общей суммы баллов, полученной участником в результате оценки всех этапов Конкурса.

5.3. Победителю Конкурса присуждается 1 место, призерам – 2 и 3 места. Оргкомитет имеет право своим решением изменить число призовых мест, а также учредить специальные дополнительные номинации за особые достижения участников при выполнении отдельных заданий.

5.4 Победитель и призеры награждаются дипломами и памятным подарками, остальные участники - дипломами участников.

5.5. Педагогам, подготовившим победителей, призеров, участников конкурса вручаются благодарственные письма.

6. Финансирование Конкурса

6.1 Расходы на питание участников во время проведения Конкурса; приобретение дипломов, памятных призов, расходных материалов осуществляются за счет организационного взноса участников конкурса.

Проезд, питание и прочие расходы во время пути к месту проведения Конкурса и обратно обеспечиваются за счет направляющей стороны.

6.2 Организационный взнос составляет 2500 рублей с человека.

Организационный взнос перечисляется на расчетный счет ГАПОУ «ЧТТПиК» Министерства образования Чувашии не позднее 20 января 2016 года или вносится наличными в кассу в день регистрации.

Адрес и банковские реквизиты:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики (ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии)

428003, Чувашия, г. Чебоксары, ул. Чапаева, д. 10

р/с 40601810000003000001

л/с 30266А00491 в ГРКЦ НБ Чувашской Республики Банка России г. Чебоксары

БИК 049706001

ИНН 2130049610

КПП 213001001

ОГРН 1082130016627

ОКВЭД 8022

ОКПО 85857883

Адрес: 428003, г. Чебоксары, ул. Чапаева, д.10

E-mail: chebttprk@mail.ru

Тел: 8(8352) 56-06-75, 55-60-08

Директор – Тимофеева Елена Сергеевна,

Действует на основании Устава.

Приложение 1к положению о проведении Конкурса

ЗАЯВКА

на участие в межрегиональном конкурсе профессионального мастерства
студентов профессиональных образовательных организаций и работающей молодежи
по компетенции «Ресторанный сервис»

№ п/п	Фамилия, имя, отчество участника, дата рождения	Курс обучения, наименование образовательной организации (в соответствии с уставом), предприятия, субъект Российской Федерации	Фамилия, имя, отчество, должность сопровождающего
1	2	3	4

Руководитель образовательной организации

подпись

фамилия, инициалы

Приложение к заявке
в межрегиональном конкурсе профессионального мастерства студентов
профессиональных образовательных организаций и работающей молодежи
по компетенции «Ресторанный сервис»

Полное наименование образовательного учреждения: _____

Адрес образовательного учреждения: _____

Регион: _____

Федеральный округ: _____

ФИО директора: _____

ФИО контактного лица: _____

Телефон (код) контактного лица: _____

E-mail контактного лица: _____

Кол-во участников: _____

ФИО участников: _____

Даты рождения участников: _____

Специальность: _____

Курс: _____

Паспортные данные участников (место рождения, серия, номер, когда и кем выдан) _____

Кол-во сопровождающих: _____

ФИО сопровождающих: _____

Паспортные данные сопровождающих (серия, номер, когда и кем выдан): _____

Дата заезда: _____

Транспорт, на котором прибывает делегация: _____

Номер поезда и время прибытия поезда: _____

Дата выезда: _____

Транспорт, на котором убывает делегация: _____

Номер поезда и время отправления поезда: _____

В гостинице нуждается / не нуждается: _____

Поселение одноместное, двухместное или место в комнате: _____

ЗАЯВЛЕНИЕ О СОГЛАСИИ НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ
участника межрегионального конкурса профессионального мастерства студентов
профессиональных образовательных организаций и работающей молодежи
по компетенции «Ресторанный сервис»

1.	Фамилия, имя, отчество	Я,
		(фамилия, имя, отчество)
2.	Документ, удостоверяющий личность	паспорт серии номер кем и когда выдан
3.	Адрес субъекта персональных данных	зарегистрированный по адресу
<p>Даю свое согласие своей волей и в своем интересе с учетом требований Федерального закона Российской Федерации от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» на обработку, передачу и распространение моих персональных данных (включая их получение от меня и/или от любых третьих лиц) Оператору и другим пользователям:</p>		
с целью:		
4.	Цель обработки персональных данных	индивидуального учета результатов конкурса, хранения, обработки, передачи и распространения моих персональных данных (включая их получение от меня и/или от любых третьих лиц)
в объеме:		
5.	Перечень обрабатываемых персональных данных	фамилия, имя, отчество, пол, дата рождения, гражданство, документ, удостоверяющий личность (вид документа, его серия и номер, кем и когда выдан), место жительства, место регистрации, информация о смене фамилии, имени, отчества, номер телефона (в том числе мобильный), адрес электронной почты, сведения необходимые по итогам Конкурса.
для совершения:		

6.	Перечень действий с персональными данными, на совершение которых дается согласие на обработку персональных данных	действий в отношении персональных данных, которые необходимы для достижения указанных в пункте 4 целей, включая без ограничения: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование (в том числе передача), обезличивание, блокирование, уничтожение, трансграничную передачу персональных данных с учетом действующего законодательства Российской Федерации
с использованием:		
7.	Описание используемых оператором способов обработки персональных данных	как автоматизированных средств обработки моих персональных данных, так и без использования средств автоматизации
8.	Срок, в течение которого действует согласие на обработку персональных данных	для участников Конкурса настоящее согласие действует со дня его подписания до дня отзыва в письменной форме или 2 года с момента подписания согласия
9.	Отзыв согласия на обработку персональных данных по инициативе субъекта персональных данных	в случае неправомерного использования предоставленных персональных данных согласие на обработку персональных данных отзывается моим письменным заявлением

(Ф.И.О. субъекта персональных данных)

(подпись) (дата)

Состав организационного комитета
межрегионального конкурса профессионального мастерства
студентов профессиональных образовательных организаций и работающей
молодежи по компетенции «Ресторанный сервис»

- Председатель оргкомитета – Хлебникова Ольга Апполоновна, заместитель директора по учебно-производственной работе государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики.
- Члены оргкомитета:
- Александрова
Лидия Геннадьевна – заведующая практикой государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики;
- Дмитриева
Олеся Сергеевна – методист государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики;
- Егорова
Наталья Борисовна преподаватель государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики.

Состав жюри
межрегионального конкурса профессионального мастерства
студентов профессиональных образовательных организаций и работающей
молодежи по компетенции «Ресторанный сервис»

- Председатель жюри – Зимина Юлия, главный эксперт в компетенции «Ресторанный сервис», международный эксперт WorldSkills Russia (по согласованию).
- Члены жюри:
- Антонова Валентина Михайловна – генеральный директор Группы компаний «ЯППИ» (по согласованию);
- Маракова Фаина Ивановна – исполнительный директор общества с ограниченной ответственностью «Развлекательный центр «MegaGalaxy» (по согласованию);
- Егорова Наталья Борисовна – преподаватель государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики.

Состав апелляционной комиссии
межрегионального конкурса профессионального мастерства
студентов профессиональных образовательных организаций и работающей
молодежи по компетенции «Ресторанный сервис»

- Председатель комиссии – Атамов Александр Евгеньевич, начальник
отдела профессионального образования и науки
Минобразования Чувашии.
- Члены комиссии:
- Хлебникова – заместитель директора по учебно-
Ольга Апполоновна производственной работе государственного
автономного профессионального образовательного
учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский
техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики
Чувашской Республики;
- Антонова – генеральный директор Группы компаний
Валентина Михайловна «ЯППИ» (по согласованию).
-

Материально-техническое обеспечение Конкурса

1. Оборудование:

Предоставляет организатор:

- столы 150 x 85 (высота 73);
- подсобный стол 120 x 50 (высота 74,5);
- стулья;
- сервировочная тележка;
- льдогенератор;

Привозят конкурсанты:

- блендер.

2. Инструменты, инвентарь, сырье и материалы

2.1 Инструменты:

Предоставляет организатор:

- штопор;
- подсвечник;
- свеча;
- поднос большой;
- поднос малый;

Привозят конкурсанты:

- инструментов для приготовления «фруктовой тарелки» (не более 3 видов: 3 ножа или 2 ножа и ножницы);
- инструменты и приспособления для приготовления коктейлей.

2.2. Столовое белье:

Предоставляет организатор:

- скатерти для оформления подсобного стола;
- скатерти для оформления стола;
- салфетки для оформления стола (модуль 3) – 4шт.

Привозят конкурсанты:

- салфетки полотняные 10 штук крахмаленные;
- перчатки полотняные белого цвета;
- полотенца полотняные и бумажные;
- салфетки бумажные.

2.3. Столовая посуда, стекло и столовые приборы:

Предоставляет организатор:

- бокалы для идентификации вина;
- фужеры для подачи коктейлей: бокал мартини, бокал маргарита, бокал хайрикен, хайбол (модуль 1);
- доска разделочная;
- набор посуды на 4 персоны с учетом полной сервировки стола – по 1 комплекту на каждого участника;

- набор приборов на 4 персоны с учетом полной сервировки стола – по 1 комплекту на каждого участника;
- посуда для подачи «фруктовой тарелки»;
- супница;
- ложка разливательная;
- декантер;
- графин;
- набор для специй;
- салфетница;
- ваза для цветов;
- посуда и приборы для подачи безалкогольных напитков: кофе, сока, минеральной воды;
- набор стекла (5 видов стекла) на 4 персоны.

Привозят конкурсанты:

- аксессуары для украшения коктейлей.

2.4. Сырье:

Предоставляет организатор:

Ингредиенты для «Фруктовой тарелки»:

- ананас,
- яблоко,
- лимон,
- апельсин,
- клубника,
- банан,
- виноград,
- груша,
- киви,
- вишня коктейльная,
- мята,
- карамбола;
- 5 видов белого вина из разных сортов винограда;
- блюда и напитки для подачи.

Привозят конкурсанты:

- ингредиенты для приготовления коктейлей.

Требования, предъявляемые к внешнему виду конкурсантов

Участники конкурса должны иметь опрятный внешний вид.

Требования к одежде официантов:

для юношей: белая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье и бабочка, черные брюки, белые перчатки, закрытая чёрная обувь на плоской подошве или каблук 3-4 см;

для девушек: белая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье, юбка длиной 2 см ниже колен, белые перчатки, колготки телесного цвета, закрытая чёрная обувь на плоской подошве или каблук 3-4 см.

Требования к одежде для работы в барной зоне:

для юношей: белая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье, бабочка, жилет, черные брюки, фартук. Обувь чёрная закрытая на плоской подошве или каблук 3-4 см;

для девушек: белая рубашка с длинным рукавом, закрывающим запястье, жилет, юбка длиной 2 см ниже колен, фартук, колготки телесного цвета. Обувь чёрная закрытая на плоской подошве или каблук 3-4 см.

Требования к причёске:

для юношей: короткая стрижка с окантовкой выше воротника рубашки;

для девушек: волосы убраны.

Общие требования:

ногти ухожены (не яркий цвет лака, отсутствуют рисунок, блестки, стразы), мягкий макияж, украшения и парфюм отсутствуют (допускается обручальное кольцо, принадлежность к религии). Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения.

Информация об учебном заведении (предприятии), который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья или на груди слева.