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

**Положение**

**о проведении I областного конкурса «Лучший официант 2024»**

# Общие положения

* 1. Настоящее Положение устанавливает порядок проведения Конкурса «Лучший официант 2024» (далее – Конкурс).
	2. Учредителем Конкурса является Департамент сельского хозяйства и продовольственных ресурсов Вологодской области.

 1.3. Конкурс представляет собой соревнования, предусматривающие выполнение конкурсных заданий.

 1.4. Подготовка, организация и проведение конкурса осуществляется в соответствии с настоящим Положением.

1.5. Информация о результатах конкурса, достижениях и передовом опыте его участников, освещается в средствах массовой информации.

1. **Сроки проведения Конкурса**

Конкурс проводится в Вологодской области и включает в себя следующие этапы:

**- предварительный отбор -** до 15 ноября 2024 года;

**- основной этап -** до 4 декабря2024 года.

1. **Цели и задачи Конкурса**
	1. Основная цель Конкурса – повышение престижа профессии в сфере общественного питания, распространение передового опыта.
	2. Основные задачи конкурса:
* формирование позитивного общественного мнения в отношении труда официанта;
* привлечение молодежи в профессиональную деятельность сферы услуг;
* выявление высококвалифицированных, компетентных специалистов в сфере услуг общественного питания.

# Участники и руководящие органы Конкурса

4.1. В Конкурсе могут принимать участие официанты организаций общественного питания, а также индивидуальных предпринимателей, осуществляющих свою деятельность и зарегистрированных на учете в налоговых органах на территории Вологодской области.

4.2. К участию в областном конкурсе допускаются участники не моложе 18 лет.

4.3. Конкурс предусматривает наличие у участников необходимых теоретических знаний, профессиональных навыков, применение навыков на практике (выполнение определённого задания).

4.4. Участники конкурса обязаны выступать в профессиональной одежде (фартук, костюм, поварской колпак).

4.5. Руководящие и организационно-технические функции выполняют:

- организационный комитет Конкурса (далее - оргкомитет);

- конкурсная комиссия.

4.6. Состав организационного комитета Конкурса и конкурсной комиссии утверждается БУ ВО «Вологодский информационно-консультационный центр агропромышленного комплекса» и согласовывается с Департаментом сельского хозяйства и продовольственных ресурсов Вологодской области.

**5. Этапы и порядок проведения конкурса**

**5.1. Предварительный этап**

- официанты направляют заявку (приложение 1) на участие в конкурсе;

- согласие на обработку персональных данных (приложение 2);

- участвуют в он-лайн тестировании (Приложение 3) на знание теоретических вопросов по специализации. Оценка тестирования: правильность ответов и время прохождения теста (10 вопросов, 10 минут). Организационный комитет Конкурса направляет дату и ссылку на прохождение он-лайн теста на электронный адрес, указанный в заявке.

Заявки принимаются по адресу электронной почты ecp@post.gov35.ru

до 15 ноября 2024 года.

Конкурсанты, отобранные Конкурсной комиссией, по итогам предварительного отбора, допускаются к участию в следующем этапе Конкурса.

Организационный комитет Конкурса извещает участника об итогах предварительного отбора по контактным данным, указанным в заявке.

**5.2. Основной этап Конкурса**

 Основной этап Конкурса состоится 28 ноября 2024 года на базе БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса», расположенного по адресу: г. Вологда, ул. Чернышевского, д.53.

 Для участия в основном этапе Конкурса участник заранее направляет следующие документы на адрес электронной почты ecp@post.gov35.ru:

- характеристику работодателя на участника Конкурса (в свободной форме);

- копию действующей санитарной книжки;

- копию паспорта участника или иного документа, удостоверяющего личность участника конкурса;

- сведения о наличии образования;

-сведения о курсах повышения квалификации.

Основной этап Конкурса - выполнение практических заданий. Описание задания приведено в Приложении 3 настоящего Положения.

Выполнение практического задания позволяет оценить навыки конкурсантов, квалификацию, соблюдение технологии и производства работ, норм правил по охране труда, владение современными формами и методами обслуживания, умение квалифицированно использовать оборудование, приспособления, инструменты, соблюдение правил санитарии и гигиены, требований безопасности.

Перед выполнением практического задания все участники Конкурса проходят инструктаж по охране труда с получением соответствующих отметок в протоколе.

Организаторы Конкурса знакомят участников Конкурса с содержанием практического задания, этапами его выполнения, условиями его проведения.

До участников доводятся критерии оценки выполнения задания и условия начисления штрафных баллов.

Практическое задание оценивается по балльной системе с учетом начисленных штрафных баллов. За каждое нарушение начисляется один штрафной балл. Штрафные баллы присуждаются конкурсной комиссией за нарушение правил охраны труда, превышение отведенного времени, неправильную организацию труда и технологические упущения при выполнении задания с фиксацией в протоколах выполнения практического задания.

.

Участники Конкурса должны предусматривать:

- рациональную организацию рабочего места, соблюдение правил санитарии и гигиены, требований безопасности;

- использование оборудования, приспособлений, инструментов в соответствии с правилами эксплуатации и технологией приготовления пищи;

**6. Регламент проведения конкурса и награждения**

Общее время проведения: 09.00 – 15.00

09.00 – 10.00 регистрация участников, жеребьевка.

10.00 – 10.30 торжественное открытие Конкурса.

10.30 – 11.20 выполнение конкурсных заданий участниками (в том числе: не более 2 минут – визитная карточка (рассказ о себе, о своих увлечениях и достижениях), не более 10 минут – выполнение практического задания - складывание салфеток (6 различных форм: 3 – классическое складывание и 3 авторские салфетки), не более 30 минут – сервировка тематического стола на 4 персоны на тему «Новогодний стол», не более 3 минут – презентация стола).

11.20 – 11.50 решение кейсов.

14.30 –15.00 награждение победителей и призёров Конкурса

**7. Порядок организации и проведения Конкурса**

7.1. Участникам конкурса предоставляется возможность в течение определенного времени (не более 2 минут) предоставить свою визитную карточку (рассказ о себе, о своих увлечениях и достижениях).

 7.2. Перед выполнением практического задания члены конкурсной комиссии проводят инструктаж участников по охране труда на рабочем месте и жеребьевку рабочих мест.

7.3. Работа проходит в оборудованном зале на глазах у членов конкурсной комиссии и зрителей.

7.4. Проход на рабочие места участники осуществляют только с разрешения координатора зоны.

7.5. Выполнение практического задания - складывание салфеток (6 различных форм: 3 классическое складывание и 3 авторские салфетки) (не более 20 минут).

7.6. Сервировка стола на тему «Новогодний стол». (не более 30 минут).

7.7. Время выполнения практического задания, указанное в условиях конкурса, должно строго соблюдаться.

7.8. Элементы/атрибуты декора выставляемых работ участники обеспечивают самостоятельно. Декорации не являются составной частью зачетных работ, но производят лучшее впечатление.

7.9. Состояние/качество расходных материалов, инструментов и инвентаря проверяется членами конкурсной комиссии перед началом работы.

7.10 Участник сервирует стол с использованием своей скатерти, посуды и столовые приборов.

7.11. Участники несут ответственность за сохранность инструментов и другой собственности организаторов во время конкурса.

**8. Судейство и порядок оценки**

8.1. Судейство Конкурса проводится конкурсной комиссией, включающей специалистов сферы услуг общественного питания, представителей Ассоциации и рестораторов Вологодской области, представителей учебных заведений Вологодской области, специалиста в области защиты прав потребителей.

8.2. Решение конкурсной комиссии является окончательным и обжалованию не подлежит. Возможность подачи апелляции не предусмотрена.

**9. Определение и поощрение победителей Конкурса**

9.1. Победители Конкурса определяются по максимальному количеству набранных баллов с учетом штрафных баллов. По итогам основного этапа каждому участнику присуждается от 1 до 100 баллов, устанавливается три призовых места (I призовое место, II призовое место, III призовое место).

9.2. Победитель и призёры Конкурса награждаются денежным сертификатом и дипломом:

1 место:

- Денежный сертификат в размере 150 000 руб.

2 место:

- Денежный сертификат в размере 100 000 руб.

3 место:

- Денежный сертификат в размере 50 000 руб.

**10. Методика оценки итоговых оценок**

10.1. Для осуществления учета полученных участниками конкурса оценок за практическое задание заполняются оценочные листы участников (Приложение 4).

На основе указанных оценочных листов формируется сводная ведомость результатов выполнения практического задания (Приложение 5), в которую заносятся суммарные оценки в баллах.

10.2. Результаты участников Конкурса ранжируются по убыванию суммарного количества баллов, после чего из ранжированного перечня результатов выделяют 3 наибольших результата, отличных друг от друга – первый, второй и третий результаты. При равенстве баллов предпочтение отдается участнику, имеющему большее количество набранных голосов в 1 этапе конкурса. Участник, имеющий первый результат, является победителем Конкурса.

 Участники, имеющие второй и третий результаты, являются призерами конкурса. Решение конкурсной комиссии оформляется протоколом (Приложение 6).

10.3. Результаты выполнения практических конкурсных заданий оцениваются с использованием следующих групп целевых индикаторов: основных и штрафных.

10.4. При оценке практических конкурсных заданий используются следующие основные процедуры:

процедура начисления основных баллов за выполнение заданий;

процедура начисления штрафных баллов за выполнение заданий;

процедура формирования сводных результатов участников конкурса;

процедура ранжирования результатов участников конкурса.

10.5. Результаты выполнения практического задания оцениваются по 100 - балльной шкале:

участники оцениваются по 4 критериям, максимально по каждому из которых можно получить:

- Представление визитной карточки (рассказ о себе, о своих увлечениях и достижениях) - максимально 10 баллов;

- Складывание салфеток (6 различных форм) - максимально 20 баллов; - Тематический стол (сервировка стола на тему «Новогодний стол») с презентацией - максимально 40 баллов.

- Решение кейсов - максимально 30 баллов

 Баллы по критериям суммируются.

Приложение 1

Заявка

на участие в Конкурсе профессионального мастерства

«Лучший официант 2024»

 Настоящей заявкой подтверждаю свое желание участвовать в Конкурсе.

1. Фамилия Имя Отчество:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Дата рождения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Организация, которую представляете, город (округ, район):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Общий профессиональный стаж:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Контактные данные (телефон, e-mail, соц. сеть)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Фото и рецепт блюда прилагается.

 Я согласен (а) на обработку моих персональных сведений.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Приложение 2

СОГЛАСИЕ

на обработку персональных данных

Я, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., адрес, номер основного документа, удостоверяющего личность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(сведения о дате выдачи указанного документа и выдавшем органе)

в связи с участием в областном Конкурсе профессионального мастерства «Лучший официант» (далее – Конкурс) даю организационному комитету Конкурса, Департаменту сельского хозяйства и продовольственных ресурсов Вологодской области согласие на обработку моих персональных данных: фамилия, имя, отчество, дата и место рождения; образование (оконченные учебные заведения и год окончания, специальность (направление) и квалификация, наличие ученых степеней); место работы и занимаемая должность, дата назначения, переводы на иные должности и основания назначения (перевода); выполняемая работа с начала трудовой деятельности; награждения государственными и ведомственными наградами, иными наградами.

Согласие на обработку вышеуказанных персональных данных предоставлено в целях моего участия в Конкурсе.

С вышеуказанными персональными данными могут быть совершены следующие действия: сбор; систематизация; накопление, распространение; автоматизированнаяобработка; хранение вархиве вместе с документами по конкурсу; уточнение; использование; передача для подготовки характеристики - представления, рассмотрения конкурсной комиссией, награждения по итогам конкурса, обнародования персональных данных в средствах массовой информации, размещения на сайте Правительства области и Департамента сельского хозяйства и продовольственных ресурсов Вологодской области.; обезличивание; блокирование и уничтожение персональных данных по истечении срока хранения документов по Конкурсу.

Персональные данные должны обрабатываться с использованием средств автоматизации, а также без использования таких средств (письменно).

Данное согласие действует на период:

1. проведения Конкурса;
2. публикации в средствах массовой информации и размещения на сайтах Правительства области и Департамента сельского хозяйства и продовольственных ресурсов Вологодской области;
3. хранения моих персональных данных в архиве вместе с документами по областному Конкурсу до их уничтожения. Данное согласие может быть отозвано. Отзыв оформляется в письменном виде и направляется в Департамент сельского хозяйства и продовольственных ресурсов области.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись)

Приложение 4

**Оценочный лист участников**

**Конкурса профессионального мастерства «Лучший официант 2024»**

Дата выполнения « » \_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | ФИО участника | Предоставление своей визитной карточки (рассказ о себе, о своих увлечениях и достижениях);(максимально 10 баллов) | Складывание салфеток (6 различных форм)(максимально 30 баллов) | Тематический стол (сервировка стола на тему «Новогодний стол» с презентацией)(максимально 30 баллов) | Решение кейсов(максимально 30 баллов) |
|  |  | Основные  | Штрафные  | Основные  | Штрафные  | Основные  | Штрафные  | Основные | Штрафные |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |