

KONKURS NAJLEPSZY KELNER SZKOŁY



Finał konkursu odbędzie się 2 kwietnia 2020 roku

CELE KONKURSU:

- rozwijanie różnych zainteresowań uczniów,
- rozbudzanie postaw twórczych i kreatywnych,
- mobilizowanie do poszukiwania wiadomości korzystając z różnych źródeł,
- wykorzystanie wiadomości i umiejętności uzyskanych na różnych przedmiotach, nie tylko zawodowych.

Postanowienia ogólne:

Uczestnikami konkursu mogą być uczniowie Zespołu Szkół Gastronomicznych

Organizatorzy konkursu:

Nauczycielki przedmiotów zawodowych:

mgr inż. Iwona Wolska,

mgr inż. Bożena Bocheńska,

Do obowiązków organizatorów należy:

- zapewnienie miejsca prezentacji uczestnikom konkursu
- zapewnienie prawidłowego przebiegu konkursu
- zapewnienie niezależnej komisji konkursowej

REGULAMIN KONKURSU

POSTANOWIENIA SZCZEGÓŁOWE:

Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest zgłoszenie się w formie elektronicznej (wysłanie wiadomości przez LIBRUS Synergia) do organizatorów konkursu do 20.03.2020r.(piątek)

Do finału konkursu dopuszczeni będą tylko uczestnicy w strojach kelnerskich i posiadających podstawowe wyposażenie kelnera.

KONKURS SKŁADA SIĘ Z TRZECH CZĘŚCI:

- część 1 - Test wyboru - czas trwania 40 min. - zawierający 40 pytań, dotyczących zasad podawania potraw i napojów bezalkoholowych. Odbędzie się 26.03.20r (dokładna godzina i sala będą podane w późniejszym terminie).
- część 2 - Nakrycie klasyczne do menu - czas 30 min. - wykonanie nakrycia do menu (losowo wybrany jeden z przygotowanych zestawów menu, przy użyciu zastawy przygotowanej przez Jury np.: przekąska zimna, zupa, danie główne (lub inne).
- część 3 - Przygotowanie i serwowanie potrawy metodą angielską - czas 15 min. - zaprezentowanie wykonania i podania potrawy metodą angielską oraz zbieranie brudnej zastawy. Jury oceniać będzie odpowiedni dobór naczyń i sztuców, poprawność wykonania czynności, profesjonalizm w pracy kelnera.



KRYTERIA OCENY W KONKURSIE KELNERSKIM:

Ocenię podlegają będą następujące elementy:

- organizacja pracy
- sylwetka kelnera
- technika pracy
- prawidłowość wykonywanych czynności
- profesjonalizm pracy
- poprawność wykonania zadania
- estetyka wykonanego nakrycia
- umiejętności z zakresu obsługi konsumenta



Profesjonalne Jury kelnerskie ocenia:

- test wyboru - maks. 80 punktów
- nakrycie klasyczne - maks. 80 punktów
- przygotowanie i podanie potrawy metodą angielską - maks. 40 punktów

Nagrody:

I miejsce - dyplom i nagroda rzeczowa

II miejsce - dyplom i nagroda rzeczowa

III miejsce - dyplom i nagroda rzeczowa

Pozostali uczestnicy konkursu otrzymują dyplomy.

Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymują wpis do dziennika (kategoria zachowanie) za udział w konkursie oraz ocenę cząstkową (wg klasy i typu szkoły):

- za część pisemną: z usług gastronomicznych/technologii gastronomicznej/obsługi gości.

- za część praktyczną: z usług gastronomicznych/pracowni technologicznej/obsługiwania gości.