

**ПРОГРАММА**  
конкурса профессионального мастерства на звание «Лучший по профессии»  
в индустрии туризма Московской области

**НОМИНАЦИЯ**  
**«ЛУЧШИЙ МЕНЕДЖЕР СЛУЖБЫ ПРИЕМА И РАЗМЕЩЕНИЯ ГОСТЕЙ»**

**I этап:** проверка теоретических знаний, необходимых для осуществления профессиональной деятельности (устный опрос, вопросы по основам гостиничного хозяйства), представление презентации.

Участники представляют презентацию участника Конкурса «Моё предприятие. Мои успехи и достижения». Цель презентации: создание позитивного имиджа предприятия, повышение престижа профессии, профессионального мастерства, успехов и достижений. Продолжительность презентации – 5 минут.

**II этап:** решение типовой конфликтной ситуации (аргументированный ответ из 1-3 предложений).

**НОМИНАЦИЯ**  
**«ЛУЧШИЙ ОФИЦИАНТ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА»**

**I этап:** участники конкурса сервируют стол на 2 персоны для подачи обеда из трех блюд.

1. Меню обеда сообщается за 5 минут до начала первого этапа.
2. На сервировку стола предоставляется 10 минут.
3. Стол, посуда и предметы сервировки предоставляются организаторами конкурса.
4. Допускаются дополнительные элементы сервировки стола.

Оценка официантов на I-м этапе определяется жюри по каждому критерию: внешний вид участника (форма и др.), техника работы, последовательность сервировки, скорость сервировки.

**II этап:** участники конкурса одновременно в течение 20 минут сервируют тематический стол на четыре персоны по теме на свой выбор

1. Для сервировки и оформления участниками используются столы, предоставленные организаторами конкурса.

2. Для сервировки и оформления участниками используются собственные столовые приборы, посуда, стекло, элементы оформления, столовое белье.

3. После завершения сервировки каждый участник в течение 5-10 минут проводит презентацию своего тематического стола или экспозиции в любой форме.

4. Официант должен знать принципы продемонстрированного оформления и сервировки, а также блюда из заявленного меню.

5. Приветствуется подбор и обоснование выбора напитков.

Оценка официантов в конкурсе тематических столов определяется жюри по каждому критерию: представление стола, оригинальность раскрытия темы, функциональность сервировки, знание характеристик и назначения столовых приборов, посуды, знание блюд и напитков в соответствии с заданной тематикой.

**НОМИНАЦИЯ**  
**«ЛУЧШИЙ ПОВАР ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА»**

Участники представляют презентацию технологии приготовления блюда от повара или фирменного блюда предприятия с последующим представлением данного блюда для оценки конкурсной комиссией.

## **НОМИНАЦИЯ «ЛУЧШАЯ ГОРНИЧНАЯ»**

Для проведения практических испытаний в номинации для участников предварительно проводится ознакомительная экскурсия по месту проведения практических испытаний, в том числе ознакомление с техническими и моющими средствами уборки и оснащением номеров.

Практическое испытание заключается в выполнении уборки гостиничного номера по выезду гостя. Для каждого участника предлагается единые категории номера, вид технических средств уборки, моющих средств. Жеребьевка конкретных комнат для уборки проводится перед началом номинации.

Практическое испытание предполагает демонстрацию наличия профессиональных знаний, умений и навыков.

Нормативное время на проведение практического испытания – 30 минут.

Оценка участников практического испытания номинации осуществляется жюри по каждому критерию: качество уборки номера, соблюдение (несоблюдение) нормативов времени выполнения задания, творческое оформление номера гостиницы, знание (незнание) подбора моющих средств и подготовки их к применению, соблюдение этических норм общения с проживающими в гостинице.

## **НОМИНАЦИЯ «ЛУЧШИЙ ЭКСКУРСОВОД»**

I этап: блиц-опрос (15 минут) в ходе которого осуществляется проверка знаний, необходимых для осуществления профессиональной деятельности. Блиц-опрос включает вопросы по основам экскурсоведения, регионоведения, знания иностранного языка.

II этап: презентация авторского экскурсионного маршрута (не более 15 слайдов), включающая описание маршрута, карту-схему маршрута с указанием направления движения и мест остановок для рассказа, паспорт маршрута. Представленный на конкурс экскурсионный маршрут должен пролегать в пределах Московской области. Продолжительность экскурсионного маршрута – не более 3 (трех) часов.

В ходе презентации участником представляются сопроводительные материалы (при наличии): фотографии, карты, схемы, чертежи, рисунки образцы продукции и т.п. по выбранной теме, путеводители, буклеты.