**SZKOLNY KONKURS**

**22 styczneń 2024 r.**

**REGULAMIN KONKURSU KELNERA
„FINGER FOOD”**

1. W konkursie uczestniczą uczniowie Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich
w Iwoniczu Zdroju. (Uwaga: Uczniowie, którzy nie dokonali wpłaty na Radę Rodziców wpłacają 20 zł do nauczyciela odpowiedzialnego za organizację konkursu).
2. Zawodnicy:
	* wykonują nakrycie stołu dla dwóch gości zgodnie z wylosowaną kartą zamówienia,
	* wykonują i podają kawę espresso i cappuccino.
3. Organizator zapewnia:
	* stoły,
	* bieliznę stołową,
	* zastawę stołową,
	* sprzęt do wykonania napojów gorących.
4. Wszyscy uczestnicy prezentują się w stroju kelnerskim.
5. Zawodnicy zostaną ocenieni przez jury na podstawie karty oceny.

**a)** **Kryteria oceny nakrycia stołu:**

* + nakrycie stołu bielizną stołową: 0 - 2 pkt
	+ prawidłowość nakrycia stołu dla gościa 1: 0 - 3 pkt
	+ prawidłowość nakrycia stołu dla gościa 2: 0 - 3 pkt
	+ przebieg nakrycia stołu:

- kolejność czynności: 0 - 1 pkt

- strony pracy kelnera: 0 - 1 pkt

- kierunek poruszania się kelnera: 0 - 1 pkt

* + sprawność manualna, przestrzeganie zasad posługiwania się tacą: 0 - 2 pkt
	+ sylwetka zawodowa: 0 - 3 pkt
	+ organizacja i tempo pracy: 0 - 4 pkt (uczestnicy wykonują **nakrycie stołu w czasie 20 min.;** czas liczony od momentu zgłoszenia gotowości do wykonania zadania; za przekroczenie czasu będą odejmowane punkty według karty oceny uczestnika).

**b) Kryteria oceny przygotowania napojów:**

* umiejętność organizacji stanowiska pracy – 0 - 2 pkt
* umiejętność przygotowania espresso – 0 - 4 pkt
* umiejętność przygotowania cappuccino – 0 – 4 pkt
* dobór zastawy stołowej do podania napojów – 0 - 4pkt

**c) Kryteria oceny obsługi gości podczas podawania napojów:**

* strona obsługi – 0 - 1 pkt
* kierunek obsługi – 0 - 1 pkt
* kolejność wykładania na stole elementów zastawy do napojów 0 - 2 pkt
* podanie napojów zgodnie z zamówieniem: 0 – 2 pkt

6. Komisja konkursowa:

Przewodniczący: Marta Fejkiel

Członkowie : Iwona Sikorowicz