**КАЛУЖСКАЯ ОБЛАСТЬ**

**МИНИСТЕРСТВО КОНКУРЕНТНОЙ ПОЛИТИКИ**

**ПРИКАЗ**

**от 7 апреля 2014 г. N 124**

**О ПРОВЕДЕНИИ ЕЖЕГОДНЫХ ОБЛАСТНЫХ КОНКУРСОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МАСТЕРСТВА СРЕДИ РАБОТНИКОВ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА**

**КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ**

|  |
| --- |
| Список изменяющих документов(в ред. Приказов Министерства конкурентной политики Калужской областиот 18.06.2014 N 261, от 20.04.2015 N 168, от 07.09.2015 N 384,от 11.03.2016 N 85, от 30.05.2019 N 195-лд) |

В соответствии с подпрограммой "Развитие торговли в Калужской области" государственной программы Калужской области "Экономическое развитие в Калужской области", утвержденной постановлением Правительства Калужской области от 25.03.2019 N 171, с целью повышения профессионального мастерства работников сферы торговли и общественного питания, улучшения культуры обслуживания и качества предоставляемых услуг

ПРИКАЗЫВАЮ:

(в ред. Приказа Министерства конкурентной политики Калужской области от 30.05.2019 N 195-лд)

1. Организовать проведение ежегодных областных конкурсов профессионального мастерства на звание "Лучший по профессии":

1.1. Среди продавцов продовольственных товаров.

1.2. Среди работников сферы общественного питания.

2. Утвердить:

2.1. [Общее положение](#P50) о проведении областных конкурсов профессионального мастерства среди работников потребительского рынка Калужской области (приложение 1).

2.2. Утратил силу. - Приказ Министерства конкурентной политики Калужской области от 30.05.2019 N 195-лд.

2.3. [Положение](#P152) о проведении областного конкурса профессионального мастерства среди продавцов продовольственных товаров на звание "Лучший по профессии" (приложение 3).

2.4. [Положение](#P232) о проведении областного конкурса профессионального мастерства среди работников сферы общественного питания "Лучший по профессии" (приложение 4).

3. Рекомендовать органам местного самоуправления ежегодно проводить в срок до 1 июля аналогичные городские и районные конкурсы и направлять победителей для участия в областных конкурсах профессионального мастерства на звание "Лучший по профессии".

4. Утратил силу. - Приказ Министерства конкурентной политики Калужской области от 20.04.2015 N 168.

5. Отделу потребительского рынка управления потребительского рынка и лицензирования министерства обеспечить организацию проведения конкурсов.

(в ред. Приказов Министерства конкурентной политики Калужской области от 20.04.2015 N 168, от 30.05.2019 N 195-лд)

6. Контроль за исполнением данного Приказа возложить на заместителя министра - начальника управления потребительского рынка и лицензирования.

(п. 6 в ред. Приказа Министерства конкурентной политики Калужской области от 11.03.2016 N 85)

И.о. министра

С.А.Чериканов

Приложение 1

к Приказу

министерства конкурентной политики

Калужской области

от 7 апреля 2014 г. N 124

**ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ**

**О ПРОВЕДЕНИИ ОБЛАСТНЫХ КОНКУРСОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МАСТЕРСТВА НА ЗВАНИЕ "ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ" СРЕДИ РАБОТНИКОВ**

**ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ**

|  |
| --- |
| Список изменяющих документов(в ред. Приказов Министерства конкурентной политики Калужской областиот 18.06.2014 N 261, от 20.04.2015 N 168, от 07.09.2015 N 384,от 11.03.2016 N 85, от 30.05.2019 N 195-лд) |

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок подготовки и проведения областных конкурсов профессионального мастерства на звание "Лучший по профессии" среди работников потребительского рынка Калужской области, требования к участникам областных конкурсов.

Конкурсы объявляются в средствах массовой информации Калужской области ежегодно в апреле. Объявления и положения о конкурсах (далее - Положения) размещаются в информационно-телекоммуникационной сети Интернет на интернет-портале органов исполнительной власти Калужской области. Электронный адрес портала в сети Интернет http://www.admoblkaluga.ru.

1.2. Период проведения конкурсов: ежегодно в мае - декабре.

(п. 1.2 в ред. Приказа Министерства конкурентной политики Калужской области от 07.09.2015 N 384)

1.3. Конкурс проводится на основе принципов добровольного участия, равноправия участников, доступности информации.

1.4. В конкурсе могут принимать участие работники хозяйствующих субъектов, оказывающих услуги розничной торговли и общественного питания (далее - организации розничной торговли, организации общественного питания), осуществляющих деятельность на территории Калужской области, без ограничения по возрасту, квалификационному разряду, имеющие профессиональную подготовку и стаж работы не менее года.

1.5. Участие в конкурсе бесплатное.

1.6. Организационное обеспечение конкурса осуществляет министерство конкурентной политики Калужской области.

1.7. Выбор победителей конкурса осуществляется на основе полного соответствия навыков и знаний конкурсантов квалификационным требованиям профессии, нормам и правилам работы предприятий потребительского рынка.

**2. Основные задачи конкурса**

Основными задачами конкурса являются:

- выявление лучших представителей профессии;

- повышение значимости и престижа профессии, культуры обслуживания и профессионального мастерства работников потребительской сферы;

- совершенствование их знаний законодательства, умение качественно и быстро обслуживать потребителей;

- привлечение внимания работодателей к необходимости обеспечения возможностей для профессионального роста работников, комфортных условий труда, расширения перечня услуг организаций розничной торговли и общественного питания;

- формирование позитивного общественного мнения о массовых профессиях, которые применимы в хозяйстве области.

**3. Организация конкурса**

3.1. Организатором конкурса является министерство конкурентной политики Калужской области (далее - организатор).

3.2. Координацию работ по подготовке и проведению конкурсов осуществляет отдел потребительского рынка управления потребительского рынка и лицензирования министерства конкурентной политики Калужской области.

(в ред. Приказов Министерства конкурентной политики Калужской области от 20.04.2015 N 168, от 30.05.2019 N 195-лд)

3.3. Организатор формирует организационный комитет по проведению областных конкурсов профессионального мастерства на звание "Лучший по профессии" среди работников потребительского рынка Калужской области (далее - Оргкомитет) и жюри, составы которых утверждаются приказами организатора.

(п. 3.3 в ред. Приказа Министерства конкурентной политики Калужской области от 30.05.2019 N 195-лд)

3.4. Организатор оставляет за собой право отбора и ограничения количества участников в каждой категории.

3.5. Претенденты, желающие принять участие в конкурсе, направляют организатору [заявку](#P349) на участие в конкурсе профессионального мастерства (приложение к настоящему Положению).

Заявка представляется организатору в срок до 1 июля ежегодно по адресу: г. Калуга, ул. Плеханова, д. 45, каб. N 712, N 714. Контактный телефон: (4842)75-15-55, 71-55-49; электронный адрес: trubaichuk\_aa@adm.kaluga.ru; ohotnizki@adm.kaluga.ru.

(в ред. Приказа Министерства конкурентной политики Калужской области от 11.03.2016 N 85)

3.6. При неполном заполнении бланка заявки и несоответствии требованиям [пункта 1.3](#P65) настоящего Положения претенденту отказывается в ее приеме. Сообщение об отказе в приеме заявки направляется в течение 3-х дней с момента ее поступления.

3.7. Отказ в приеме заявки может быть обжалован в порядке и сроки, установленные законодательством.

**4. Функции и задачи организационного комитета (Оргкомитета)**

4.1. Разработка производственных программ (практических заданий) конкурсов.

4.2. Проведение организационной работы по подготовке рабочих мест для выполнения практических заданий в соответствии с требованиями правил охраны труда, нормативной и технологической документации, проведение жеребьевки участников конкурса, определение системы оценки конкурсных работ, оформление ведомости конкурсного задания, подведение итогов и выявление победителей и призеров.

За 10 дней до начала областного конкурса оргкомитет сообщает органам местного самоуправления и участникам конкурса адрес и место регистрации участников, телефон для справок и способ прибытия к месту проведения конкурса.

4.3. Подготовка предложений по составу жюри. К участию в работе жюри приглашаются руководители и специалисты государственных органов контроля и надзора, администраций органов местного самоуправления, преподаватели специальных учебных заведений, руководители организаций торговли (по согласованию).

(п. 4.3 в ред. Приказа Министерства конкурентной политики Калужской области от 30.05.2019 N 195-лд)

**5. Организация работы жюри**

Жюри конкурса разрабатывает конкурсные задания, оценивает результаты работ, выполненных участниками конкурса, и подводит итоги конкурса.

(в ред. Приказа Министерства конкурентной политики Калужской области от 30.05.2019 N 195-лд)

5.1. Жюри проводит оценку участников конкурса согласно установленным критериям ([приложения 3](#P152), [4](#P232) к настоящему Приказу).

5.2. Заседание жюри считается правомочным при условии присутствия на нем не менее 80% от его состава.

5.3. Победитель конкурса в командных и индивидуальных соревнованиях определяется по максимальному количеству набранных баллов.

5.4. Решение жюри оформляется протоколом за подписью председателя и членов жюри. Итоги конкурса утверждаются приказом министра конкурентной политики Калужской области и подлежат опубликованию в средствах массовой информации.

**6. Награждение победителей и подведение итогов конкурса**

(в ред. Приказа Министерства конкурентной политики Калужской

области от 20.04.2015 N 168)

6.1. Победители награждаются дипломами.

6.1.1. Победители областного конкурса профессионального мастерства "Лучший по профессии" среди продавцов продовольственных товаров, набравшие наибольшее количество баллов, награждаются дипломами 1, 2, 3 степени.

6.1.2. Победители областного конкурса профессионального мастерства "Лучший по профессии" среди работников сферы общественного питания в командных и индивидуальных соревнованиях, набравшие наибольшее количество баллов, награждаются дипломами:

- команды конкурса по презентации тематического стола - дипломами "Лучшая команда предприятия общественного питания" 1, 2, 3 степени;

- повара - дипломами "Лучший повар" 1, 2, 3 степени;

- официанты - дипломами "Лучший официант" 1, 2, 3 степени.

6.2. Победителям и участникам конкурсов вручаются благодарственные письма организатора.

6.3. Итоги конкурса не позднее 10 дней с момента окончания проведения конкурса публикуются в средствах массовой информации и размещаются в информационно-телекоммуникационной сети Интернет на интернет-портале органов исполнительной власти Калужской области.

6.4 Участники конкурса имеют право обжаловать решения, принятые жюри, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

Приложение 2

к Приказу

министерства конкурентной политики

Калужской области

от 7 апреля 2014 г. N 124

**СОСТАВ**

**ОРГАНИЗАЦИОННОГО КОМИТЕТА ПО ПРОВЕДЕНИЮ ОБЛАСТНЫХ КОНКУРСОВ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА НА ЗВАНИЕ "ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ"**

**СРЕДИ РАБОТНИКОВ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ**

Утратил силу. - Приказ Министерства конкурентной политики Калужской области от 30.05.2019 N 195-лд.

Приложение 3

к Приказу

министерства конкурентной политики

Калужской области

от 7 апреля 2014 г. N 124

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О ПРОВЕДЕНИИ ОБЛАСТНОГО КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МАСТЕРСТВА НА ЗВАНИЕ "ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ" СРЕДИ ПРОДАВЦОВ**

**ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**1. Общие положения**

Целью областного конкурса профессионального мастерства на звание "Лучший по профессии" среди продавцов продовольственных товаров является создание условий для обеспечения населения Калужской области качественными услугами торговли.

**2. Условия, порядок проведения конкурса и требования**

**к участникам конкурса**

2.1. К участию в конкурсе допускаются продавцы, отвечающие следующим требованиям:

- наличие соответствующего профессионального образования;

- наличие стажа работы в сфере торговли - не менее 1 года;

- наличие специальной одежды продавца для участия в конкурсе;

- наличие санитарной книжки.

2.2. Программа конкурса состоит из четырех заданий:

- задание N 1 "Визитная карточка продавца", в котором участники конкурса рассказывают о себе (образование, стаж работы, трудовые достижения), о том, что повлияло на выбор профессии, о преимуществах своего предприятия торговли перед другими;

- задание N 2 ("Теория"), в котором участники конкурса проходят тестирование на знание законодательства в сфере защиты прав потребителей, правил продажи отдельных товаров, а также товароведения (ассортимент, потребительские свойства, качество, маркировка, упаковка, сроки реализации, условия хранения), торгово-технологического процесса на предприятиях розничной торговли (правила приемки товара по количеству и качеству, хранение товара, подготовка товара к продаже, размещение и выкладка товара в торговом зале, отпуск товара покупателю, последовательность торговых операций), санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов; торгово-технологического оборудования и правила его эксплуатации; правил безопасности использования инвентаря; передовых технологий торговли (использование электронного оборудования, в том числе для безналичных расчетов);

- задание N 3 (игра "Обслужить покупателя"), в котором оцениваются практические профессиональные навыки участников конкурса в части применения контрольно-кассовой техники, использования весоизмерительного оборудования, комплектование и упаковка товаров, консультаций покупателя по потребительским свойствам товаров, оформления ценников, разрешения конфликтных ситуаций в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, техники безопасности на рабочем месте продавца. В качестве условных покупателей выступают другие участники конкурса;

- задание N 4 (игра "Покупай Калужское"), в котором участники конкурса рекламируют покупателям товар от производителей - предприятий пищевой промышленности Калужской области (по своему выбору). На выполнение задания отводится 2 минуты. В качестве условных покупателей выступают сотрудники министерства конкурентной политики области, не являющиеся членами жюри, которым выдаются таблички с надписью "я покупаю". В случае успешной рекламы условный покупатель поднимает табличку.

2.3. Критерии оценки участников конкурса.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задание | Критерии оценки | Начисление оценочных баллов |
| Задание N 1 "Визитная карточка продавца" |  | 30 баллов,минус 1 балл за каждое несоответствие |
| - внешний вид конкурсанта, форма одежды | 10 баллов |
| - представление профессии | 10 баллов |
| - представление организации: артистичность, коммуникативность | 10 баллов |
| Задание N 2 "Теория" | Тест из 10 вопросов с 3-мя вариантами ответов на каждый вопрос, из которых необходимо выбрать 1 правильный ответ | 1 балл за каждый правильный ответ |
| Задание N 3 "Игра "Обслужить покупателя" | Соответствие практических действий участников конкурса требованиям: | 60 баллов,минус 1 балл за каждое несоответствие |
| - применения контрольно-кассовой техники | 10 баллов |
| - использования весоизмерительного оборудования | 10 баллов |
| - оформления ценников | 10 баллов |
| - комплектование и упаковка подарочных наборов из имеющихся в наличии товаров | 10 баллов |
| а также требованиям законодательства о защите прав потребителей: |  |
| - при разрешении конфликтных ситуаций | 10 баллов |
| - при консультации потребителей по потребительским свойствам товаров (представление полной информации о товаре, предложенном жюри) | 10 баллов |
| Задание N 4 "Покупай Калужское" | Количество поднятых табличек "я покупаю" | 1 балл за каждую поднятую табличку |

**3. Подведение итогов конкурса**

3.1. Подведение итогов конкурса профессионального мастерства среди продавцов на звание "Лучший по профессии" проводит жюри.

3.2. Члены жюри оценивают выполнение заданий и выводят общее количество баллов по каждому участнику конкурса.

3.3. Секретарь жюри выводит итоговую ведомость оценок за подписью всех членов жюри.

3.4. Победитель конкурса определяется по максимальному количеству начисленных баллов. Для победителей утверждается 3 призовых места: первое, второе, третье.

3.5. В случае одинакового количества начисленных баллов участникам конкурса предлагается ответить на тестовые вопросы, за ответы на которые участнику конкурса начисляется дополнительный оценочный балл. Победитель конкурса определяется по максимальному количеству набранных баллов с учетом набранных баллов за тестовые вопросы.

Приложение 4

к Приказу

министерства конкурентной политики

Калужской области

от 7 апреля 2014 г. N 124

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О ПРОВЕДЕНИИ КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА СРЕДИ**

**РАБОТНИКОВ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

|  |
| --- |
| Список изменяющих документов(в ред. Приказа Министерства конкурентной политики Калужской областиот 20.04.2015 N 168) |

**1. Общие положения**

1.1. Областной конкурс профессионального мастерства среди работников предприятий общественного питания проводится в целях выявления и поощрения лучших представителей сферы общественного питания Калужской области, достигших высокого профессионального уровня обслуживания населения, а также повышения престижа профессий кулинара и официанта, обмена опытом, внедрения современных направлений и технологий в сфере кулинарии и сервиса, повышения качества и культуры обслуживания населения.

1.2. Выбор победителей конкурса осуществляется на основе наиболее полного соответствия навыков и знаний конкурсантов квалификационным требованиям профессии, нормам и правилам работы предприятий потребительского рынка.

1.3. Конкурс проводится в 2 этапа:

I этап - конкурс команд по презентации тематического стола с дегустацией представленных блюд.

II этап: индивидуальные конкурсы среди поваров и официантов в режиме онлайн - из числа победителей командного конкурса, занявших первые места:

"кулинарный поединок" среди поваров;

соревнования среди официантов.

**2. Условия проведения конкурса и требования к участникам**

**конкурса по номинациям**

2.1. В конкурсе могут принимать участие работники организаций общественного питания, осуществляющих деятельность на территории Калужской области, без ограничения по возрасту, имеющие профессиональную подготовку и стаж работы не менее года.

2.2. Участники обязаны выступать в профессиональной одежде (куртка, колпак, брюки, фартук, специальная обувь) и должны иметь:

бейдж с указанием Ф.И.О., профессии, места работы, наименования муниципального образования Калужской области;

действующие медицинские книжки;

наглядную информацию (карточка размером 21 x 15 см) с указанием: города (района), предприятия, Ф.И.О. участника, наименования блюда, изделия или темы стола.

2.3. Все работы участников должны отвечать следующим требованиям:

соблюдение санитарных и технологических норм и правил при выполнении заданий;

обеспечение творческого подхода, оригинальности, выдумки, собственного стиля.

2.4. Конкурс команд по презентации тематического стола с дегустацией представленных блюд.

2.4.1. К участию в конкурсе приглашаются команды организаций общественного питания, представляющие муниципальные образования Калужской области.

Команда для участия в конкурсе по презентации стола должна быть в количестве не более 3-х человек, в том числе:

старший представитель команды (капитан);

официант, презентующий стол;

повар.

2.4.2. Тема конкурсной работы - свободная.

2.4.3. Для презентации тематических столов командам выделяются столы. Допускается использование собственных столов любых размеров и конфигураций в соответствии с выбранной тематикой.

Номер стола и очередность презентации присваивается по мере поступления заявок от муниципальных образований.

2.4.4. Участники в работе используют собственную кухонную посуду и инвентарь.

2.4.5. Участники должны иметь скатерти и столовую посуду в соответствии с выбранной тематикой, приборы и атрибутику для оформления столов.

2.4.6. На все демонстрируемые изделия и блюда должны быть оформлены технико-технологические карты в соответствии с действующими требованиями, презентационные карточки-таблички с названием изделия или композиции, именем автора, города, района, составом блюда (изделия) и т.д.

2.4.7. Все продукты, используемые участниками в ходе соревнований, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

2.4.8. На доготовку блюд и оформление столов командам отводится 2 часа. Вся экспозиция создается из "домашних заготовок", выполненных на предприятии.

2.4.9. Все блюда и изделия готовятся из расчета на 2 персоны в банкетном исполнении (допускается приготовление на 3 - 4 персоны). Для дегустации членам жюри дополнительно готовятся отдельные образцы блюд и изделий в порционной подаче из расчета на 2 персоны.

2.4.10. Экспозиция выставляется на столах, оформляется в соответствии с выбранной тематикой.

2.4.11. Участник-официант в обеденном зале демонстрирует "живую работу", сервирует тематический стол на две персоны (допускается сервировка на 3 - 4 персоны) с функциональной сервировкой и декором, соблюдая правила и методику работы официанта в присутствии членов жюри и гостей.

2.4.12. Оформленный стол находится на выставке в течение всего времени ее проведения и после презентации. Участники в период работы жюри находятся рядом со своей экспозицией.

2.4.13. В процессе презентации стола один из участников команды (это может быть капитан) представляет рекламу своего предприятия, должен дать краткую справку по тематике выбранной кухни, выбранных блюд, дать краткую технологию приготовления блюд и изделий.

При презентации столов музыкальное сопровождение, декорации, атрибутика, одежда и т.д. приветствуются.

После выступления участники должны убрать рабочее место от мусора и других атрибутов (в течение 15 минут). На столе должна остаться только готовая конкурсная композиция.

2.4.14. Критерии судейства для команд - участниц конкурса по презентации тематического стола с дегустацией по 100-балльной шкале минус 1 балл за каждое несоответствие:

- форма одежды участников команды - 10 баллов;

- представление организации: артистичность, коммуникативность, умение влиять на формирование вкуса потребителей - 10 баллов;

- презентация выставочного стола - 10 баллов;

- художественное оформление экспозиции в соответствии с тематикой - 10 баллов;

- внешний вид оформления и подачи блюд - 10 баллов;

- оригинальность рецептур - 10 баллов;

- рациональное сочетание продуктов, вкусовые качества представленных блюд - 10 баллов;

- соблюдение технологии приготовления блюд - 10 баллов;

- организация рабочего места и времени - 10 баллов,

- соблюдение правил санитарии, гигиены и требований охраны труда - 10 баллов.

2.5. "Кулинарный поединок" среди поваров.

2.5.1. Из набора продуктов из "домашних заготовок", выполненных на предприятии, участники конкурса должны приготовить 1 горячее блюдо и 1 холодную закуску в присутствии жюри.

Готовится 4 порции блюда, из них две порции блюда в банкетном исполнении, которые выставляются на обозрение посетителей, и две порции предоставляются для оценки жюри.

2.5.2. Организаторы конкурса предоставляют место на площадке, оборудованной инжекторной плитой, холодильником, производственным столом. Поварской инструмент, мелкий инвентарь не предоставляются.

2.5.3. Время, отведенное для данного конкурса, - 50 минут.

2.5.4. Критерии оценки работы поваров по 100-балльной шкале минус 1 балл за каждое несоответствие:

- уровень профессионализма - 10 баллов;

- владение современной техникой приготовления - 10 баллов;

- сочетаемость ингредиентов - 10 баллов;

- вкусовые достоинства блюда - 20 баллов;

- оригинальность рецепта - 10 баллов;

- изящество, лаконичность в оформлении блюда - 10 баллов;

- презентация блюда - 10 баллов;

- организация рабочего места, аккуратность при работе - 10 баллов;

- соблюдение правил санитарии, гигиены и требований охраны труда - 10 баллов.

2.6. Конкурс-соревнование среди официантов.

2.6.1. Конкурс проводится на свободную тему.

2.6.2. Участник конкурса сервирует тематический стол на 2 персоны.

2.6.3. Для сервировки и оформления участник использует собственные столовые приборы, стекло, столовое белье, элементы оформления, винные карты и меню.

2.6.4. Участник конкурса защищает свой тематический стол (в форме прозы, песни, баллады, стихов и т.д.) перед жюри и зрителями в течение 5 - 7 минут.

2.6.5. Официант должен знать правила и последовательность сервировки, принципы приготовления и вкусовые качества предлагаемых гостю блюд, а также подбор и обоснование напитков.

2.6.6. Участнику предлагается тест-контроль из 2 вопросов на профессиональные знания:

показательная сервировка, игра по приему преодоления конфликтной ситуации, умение владеть эмоциями;

время подготовки - 15 минут.

2.6.7. Критерии оценки официантов по 100-балльной шкале минус 1 балл за каждое несоответствие:

- техника работы конкурсанта, правильность и последовательность сервировки - 10 баллов;

- новизна, современные приемы сервировки - 10 баллов;

- функциональность сервировки, соответствие приборов, посуды, аксессуаров - 10 баллов;

- декор стола - 10 баллов;

- оригинальность авторской идеи, лаконизм и законченность композиции, творчество, раскрытие темы - 10 баллов;

- знание блюд и напитков в соответствии с выбранной тематикой - 10 баллов;

- внешний вид конкурсанта - 10 баллов;

- презентация стола - 10 баллов;

- организация рабочего места - 10 баллов;

- соблюдение правил санитарии, гигиены и требований охраны труда - 10 баллов.

**3. Подведение итогов конкурса**

3.1. Подведение итогов конкурса профессионального мастерства среди работников предприятий общественного питания проводит жюри.

3.2. Члены жюри оценивают выполнение заданий и выводят общее количество баллов по каждому участнику конкурса.

3.3. Секретарь жюри выводит итоговую ведомость оценок за подписью всех членов жюри.

3.4. Победитель конкурса в командных и индивидуальных соревнованиях определяется по максимальному количеству набранных баллов. Для победителей утверждается 3 призовых места: первое, второе, третье.

3.5. В случае одинакового количества начисленных баллов участникам конкурса предлагается ответить на тестовые вопросы, за ответы на которые участнику конкурса начисляется дополнительный оценочный балл. Победитель конкурса определяется по максимальному количеству набранных баллов с учетом набранных баллов за тестовые вопросы.

3.6. Утратил силу. - Приказ Министерства конкурентной политики Калужской области от 20.04.2015 N 168.

Приложение

к Положению

о проведении областных конкурсов

профессионального мастерства

на звание "Лучший по профессии" среди

работников потребительского рынка

Калужской области

 ЗАЯВКА

 НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

 "Лучший по профессии" среди продавцов продовольственных

 товаров

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

 (наименование муниципального района, городского округа, населенного

 пункта)

заявляет на участие в конкурсе профессионального мастерства на звание

"Лучший по профессии" среди продавцов продовольственных товаров

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

 (фамилия, имя, отчество участника конкурса, дата рождения)

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

 (занимаемая должность, полное наименование организации торговли, адрес

 организации, Ф.И.О. руководителя)

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

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

Трудовой стаж участника конкурса в отрасли торговли \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имеет профессиональное образование \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

 (наименование учебного заведения, специальность по диплому, реквизиты

 документа о профессиональном образовании)

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

Принимал ли ранее участие в конкурсах профессионального мастерства

(где, когда, результаты участия) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Краткая характеристика участника конкурса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Для участников конкурса сферы общественного питания:

Выбранная тематика заявленного стола \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование изделия (блюда, напитков) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

 Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

 (руководителя организации)

 М.П.