****

**Aneks nr 2 - KONKURS KELNERA**

1. Do pierwszego etapu należy przesłać jedno zdjęcie stołu i kartę menu.
2. Uczestnicy (ekipy dwuosobowe) zakwalifikowani do części stacjonarnej przywożą ze sobą własną bieliznę stołową, zastawę stołową, elementy dekoracyjne, wizytówkę formatu A-5 z nazwą stołu oraz przygotowaną kartę menu.
3. Organizator zapewnia stoły **okrągłe** o średnicy 1,5 m.

Numer stołu zostanie przydzielony w drodze losowania.

1. Zawodnicy:
* nakrywają stoły na 4 osoby według zaproponowanego menu,
* dekorują stoły zgodnie z tematem,
* prezentują serwis potraw ujętych w menu.

Na nakrycie i dekorację stołu jest przeznaczone 90 minut.

Uczniowie rozpoczynają wykonanie zadania o godz. 9.00. Bieliznę stołową oraz zastawę stołową zespoły mogą przygotować wcześniej na pomocniku kelnerskim.

1. Wszyscy uczestnicy obsługują gości siedzących przy swoim stole podczas degustacji.
2. **Punktacja i ocena (maks. 30 pkt.):**
* organizacja pracy podczas wykonywania nakrycia (0 - 3 pkt.),
* sylwetka zawodowa (0 - 3 pkt.),
* aranżacja stołu (0 - 3 pkt.),
* prawidłowość nakrycia stołu (0 - 5 pkt.),
* kreatywność (0 - 2 pkt.),
* znajomość zasad obsługi gościa (0 - 7 pkt.),
* prezentacja obsługi gościa do wybranego menu (0 - 7 pkt.).

W ramach konkursu ekipa zobowiązana jest do uzasadnienia wyboru potraw i napojów oraz sposobu ich podania.

Opiekun ekipy może być obecny w czasie oceny podopiecznych.

1. Stoły będzie można demontować po godzinie 18.00.
2. Organizator konkursu powołuje jury w składzie:
* przewodniczący,
* członkowie - przedstawiciele zakładów gastronomicznych.

Dodatkowych informacji w sprawie konkursu kelnera udziela Małgorzata Kosek-Ankus (tel.: 508 625 696).