

Kuchnia bez granic

4 - 6 marca 2021 r.



XXII MAŁOPOLSKI KONKURS SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

Aneks nr 2 - KONKURS KELNERA

1. W części on-line uczestnicy (ekipy dwuosobowe) wraz ze zgłoszeniem przysyłają w formie elektronicznej następujące załączniki:
 - a) menu,
 - b) cztery zdjęcia:
 - ujęcie boczne całego stołu konkursowego z uczniami obok,
 - ujęcie z góry całego stołu,
 - ujęcie z góry jednego nakrycia,
 - ujęcie uczniów w strojach służbowych wraz z opiekunem.
2. W części on-line można uzyskać maksymalnie 50 pkt. Ocenie podlegać będą:
 - a) menu - 15 pkt.,
 - b) prawidłowość nakrycia - 20 pkt.,
 - c) zgodność aranżacji stołu z tematem - 10 pkt.,
 - d) sylwetka zawodowa uczniów - 5 pkt.
3. Uczestnicy zaproszeni do finału konkursu przywożą ze sobą własną bieliznę stołową, zastawę stołową, elementy dekoracyjne, wizytówkę formatu A-5 z nazwą stołu oraz przygotowaną kartę menu.
4. Organizator zapewnia stoły **okragłe** o średnicy 1,5 m.
Numer stołu zostanie przydzielony w drodze losowania.
5. 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 przeznaczony 90 minut.
Uczniowie rozpoczynają wykonanie zadania o godz. 9.00. Bieliznę stołową oraz zastawę stołową zespoły mogą przygotować wcześniej na pomocniku kelnerskim.
6. Wszyscy uczestnicy obsługują gości siedzących przy swoim stole podczas degustacji.
7. 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.
8. Stoły będzie można demontować po godzinie 18.00.
9. Organizator konkursu powołuje do obu części jury w składzie:
 - przewodniczący,
 - członkowie - przedstawiciele zakładów gastronomicznych.

Na pytania w sprawie konkursu kelnera odpowiada Małgorzata Kosek-Ankus (tel. 508 625 696).