

Przypomnieć zapomniane

3 – 5 marca 2022 r.



XXIII MAŁOPOLSKI KONKURS
SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

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 białą bieliznę stołową, zastawę stołową, elementy dekoracyjne, wizytówkę formatu A-5 z nazwą stołu oraz przygotowaną kartę menu.
3. Organizator zapewnia stoły okragłe o średnicy 1,5 m.
Numer stołu zostanie przydzielony w drodze losowania.
4. 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 czas 90 minut.
Uczniowie rozpoczynają wykonanie zadania o godz. 9.00. Białą bieliznę stołową oraz zastawę stołową zespoły mogą przygotować wcześniej na pomocniku kelnerskim.
5. Wszyscy uczestnicy obsługują gości siedzących przy swoim stole podczas degustacji.
6. 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.
7. Stoły będzie można demontować po godzinie 18.00.
8. Organizator konkursu powołuje jury w składzie:
 - przewodniczący,
 - członkowie - przedstawiciele zakładów gastronomicznych.

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