

RESTORANŲ APTARNAVIMO KONKURSO UŽDUOTIS

1. Tikslas:

1.1. Demonstruoti profesines kompetencijas atliekant užduotis, apimančias visas specialybės sritis.

1.2. Gebėti dirbti komandoje, ugdyti socialinius ir tarpasmeninius įgūdžius, dalintis patirtimi ir žiniomis.

1.3. Tobulinti stalo serviravimo meną ir pabrėžti šio meno svarbą viešbučiuose ir maitinimo įstaigose.

2. Komandos sudarymas

2.1. Komandas sudarys 2 mokiniai iš skirtingų profesinių mokyklų. Komandų sudėtis paaiškės susitikimo dieną, jos bus sudarytos burtų keliu.

2.2. Galima 3 mokinių komanda jei:

2.2.1. konkurso dalyvių skaičius yra nelyginis;

2.2.2. vieno iš dalyvių diskvalifikacija;

2.2.3. dalyvis paskutinę minutę atsisako dalyvauti.

3. Susitikimo diena

3.1. Visiems dalyviams pravedamas įvadinis instruktažas.

3.2. Vyriausias teisėjas paskelbia komandų sudėtį.

3.3. Kiekvienas dalyvis sprendžia 30 klausimų testą (klausimų blokai: pasiruošimas aptarnauti svečius, svečių aptarnavimas bei kulinarija). Jam skiriama 20 min.

3.4. Komandos sudaro darbo planą visoms keturioms skirtingoms užduotims (Išorinis kontaktas draudžiamas) ir pateikia jį komisijai.

3.5. Dalyviai supažindinami su konkurso aplinka - įranga bei priemonėmis.

4. Konkurso diena

4.1. Atlikti užduotis:

4.1.1. 1 užduotis: Stalo serviravimas 4 asmenims (15 min):

- paruošti inventorių ir paserviruoti stalą 4 asmenims „a la carte“ serviruote;
- pademonstruoti stalų serviravimą pagal stalų serviravimo taisykles;
- išlankstyti servetėles (4 skirtingais būdais);
- atsakyti į teisėjų pateiktus klausimus apie stalų stalo serviravimui pasirinktas priemones ir stalų serviravimo eigą.

4.1.2. 2 užduotis: Svečių sutikimas (15 min):

- svečių sutikimas, pasodinimas ir meniu pateikimas;
- vandens, vyno/putojančio vyno patiekimas;
- užsakymo priėmimas.

4.1.3. 3 užduotis: Svečių aptarnavimas pilnu prancūzišku aptarnavimu (30 min) (Dėmesio: Meniu visiems dalyviams bus išsiųstas likus 1 savaitei iki konkurso).

- patiekalų pristatymas ir patiekimas svečiams pilnu prancūzišku metodu; (patiekalai bus žinomi instruktažo dieną);
- nešvarių indų, įrankių ir taurių nurinkimas;
- stalo sutvarkymas.

4.1.4. 4 užduotis: Darbas prie svečio stalo (30 min).

- paruošti inventorių ir paserviruoti stalą 2 svečiams;
- paruošti svečio akivaizdoje ir patiekti:
- ✓ krevečių kokteilį (receptūra bus pateikta likus 1 savaitei iki konkurso);

4.2. Komandos turi dirbti pagal savo parengtą darbo planą (jis pateikiamas komisijai susitikimo dieną).

4.3. Visi dalyviai turi dėvėti profesionalią uniformą.

4.4. Visu reikalingu inventoriumi dalyvius aprūpins organizatoriai. Dalyviai gali turėti savo kamščiatraukį, baltas pirštines, įrankį trupiniams nuvalyti. Prieš pradedant konkursą, jie turi būti parodyti vyr. teisėjui.

4.5. Kiekviena užduotis turi būti atlikta griežtai pagal jai nustatytą trukmę.

5. Svarbu:

5.1. Komandos bus vertinamos pagal profesionalumą, darbo įgūdžius, socialinius ir tarpasmeninius įgūdžius (darbas komandoje);

5.2. Viso konkurso metu draudžiama naudotis mobiliaisiais telefonais ar kitais elektroniniais prietaisais, konsultuotis su mokytojais;

5.3. Dalyviai, kurie nesilaikys konkurso taisyklių ir nuostatų, bus diskvalifikuoti.

5.4. Papildoma informacija dėl konkurso organizavimo teikiama: Kristina Česlevičienė, mob. +370 614 77 678, el. p. kristina.cesleviciene@mpcentras.lt.

5.5. Pateikiami užduoties vertinimo kriterijai (1 priedas).

VERTINIMO KRITERIJAI

Eil. Nr.	Vertinimo kriterijai	Maksimalus balų skaičius	Faktinis įvertinimas
1.	Profesionalumas (higiena, saugumas, požiūris, laikysena, profesinė apranga)	10	
2.	Socialiniai ir komunikacijos įgūdžiai komandoje ir su vertinimo komisija/svečiais	5	
3.	Tarpasmeniniai įgūdžiai (klausymasis, greitas sprendimų priėmimas)	5	
4.	1 užduoties darbo įgūdžiai	20	
5.	2 užduoties darbo įgūdžiai	20	
6.	3 užduoties darbo įgūdžiai	25	
7.	4 užduoties darbo įgūdžiai	30	
8.	Efektyvus laiko planavimas/valdymas	5	
8.	Testas	30	
	Maksimali balų suma	150	