

RESTORANŲ APTARNAVIMO KONKURSO UŽDUOTIS

Profesinio meistriško konkurso yra skirtas Lietuvos profesinių mokyklų Padavėjo, Padavėjo ir barmeno, Barmeno profesinio mokymo programų mokiniams. Konkurso sudaro trys dalys: testas raštu, darbo plano sudarymas, 4 uždavinių įgyvendinimas.

TIKSLAS

1. Demonstruoti profesines kompetencijas atliekant uždavinius, apimančias visas specialybės sritis.
2. Gebėti dirbti komandoje, ugdyti socialinius ir tarpasmenius įgūdžius, dalintis patirtimi ir žiniomis.
3. Tobulinti stalo serviravimo meną ir pabrėžti šio meno svarbą viešbučiuose ir maitinimo įstaigose.

KOMANDOS SUDARYMAS

4. Komandas sudarys 2 mokiniai iš skirtingų profesinių mokyklų. Komandų sudėtis paaiškės susitikimo dieną, jos bus sudarytos burtų keliu.
5. Galima 3 mokinių komanda jei:
 - 5.1. konkurso dalyvių skaičius yra nelyginis;
 - 5.2. vieno iš dalyvių diskvalifikacija;
 - 5.3. dalyvis paskutinę minutę atsisako dalyvauti.

SUSITIKIMO DIENA

6. Visiems dalyviams pravedamas įvadinis instruktažas.
7. Dalyviai sprendžia 30 klausimų testą (klausimų blokai: pasiruošimas aptarnauti svečius, svečių aptarnavimas bei kulinarija). Jam skiriama 20 min.
8. Vyriausias teisėjas paskelbia komandų sudėtį.
9. Komandos sudaro darbo planą visoms keturioms skirtingoms uždaviniams (Išorinis kontaktas draudžiamas) ir pateikia jį komisijai.
10. Dalyviai supažindinami su konkurso aplinka - įranga bei priemonėmis.

KONKURSO DIENA

11. **1 uždutis:** Stalo serviravimas 4 asmenims (15 min):

- paruošti inventorių 4 asmenų stalo padengimui;
- stalo užtiesalų parinkimas ir stalo padengimas;
- indų, įrankių, taurių, dekorų elementų parinkimas ir išdėstymas;
- servetėlių išlankstymas (4 skirtingais būdais).

12. **2 uždutis:** Svečių sutikimas (20 min):

- pateikti svečiams vandenį ir vyną;
- pateikti svečiams Meniu;
- priimti užsakymą. Užsakymo priėmimas.

13. **3 uždutis: Svečių aptarnavimas pilnu prancūzišku aptarnavimu** (25 min) (*Dėmesio:* Meniu visiems dalyviams bus išsiųstas likus 1 savaitei iki konkurso).

- inventoriaus paruošimas stalo serviravimui ir svečių aptarnavimui;
- stalo serviravimas 4 svečiams išplėstine stalo serviruote, jos keitimas pagal užsakymą;
- patiekalų pristatymas ir patiekimas svečiams pilnu prancūzišku metodu (apnešiojant).

14. **4 uždutis: Darbas prie svečio stalo (30 min).**

- paruošti inventorių ir paservuoti stalą 2 svečiams;
- paruošti svečio akivaizdoje ir pateikti (uždutį išsitraukia):
 - sūrių lėkštes su priedais;
 - vaisių salotas.

15. Komandos dirba pagal savo parengtą darbo planą (jis pateikiamas komisijai susitikimo dieną).

16. Visi dalyviai turi dėvėti profesionalią uniformą.

17. Visu reikalingu inventoriumi dalyvius aprūpins organizatoriai. Dalyviai gali turėti savo kamščiatraukį ir specialius pjaustymo peilius. Prieš pradėdant konkursą, jie turi būti parodyti vyr. teisėjui.

18. Kiekviena uždutis turi būti atlikta griežtai pagal jai nustatytą trukmę.

SVARBU

19. Viso konkurso metu draudžiama naudotis mobiliaisiais telefonais ar kitais elektroniniais prietaisais.

20. Atliekant konkurso uždutis, draudžiama konsultuotis su mokytojais;

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

22. Iškilus klausimams dėl konkurso užduties galite kreiptis į Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centro vystymo skyriaus vedėją Aureliją Paltanavičienę, tel. nr. 8 698 87859, el.

p. aurelija.paltanaviciene@mpcentras.lt

VERTINIMO KRITERIJAI

Eil. Nr.		Maksimalus balų skaičius	Faktinis įvertinimas
1.	Profesionalumas	30	
2.	Socialiniai įgūdžiai	20	
3.	Tarpasmeniniai įgūdžiai	10	
4.	1 užduoties darbo įgūdžiai	60	
5.	2 užduoties darbo įgūdžiai	60	
6.	3 užduoties darbo įgūdžiai	70	
7.	4 užduoties darbo įgūdžiai	70	
8.	Testas	30	
	Maksimali balų suma	350	