



МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО, МЛАДЕЖТА И НАУКАТА

ДИРЕКЦИЯ „ОБРАЗОВАТЕЛНИ ПРОГРАМИ И ОБРАЗОВАТЕЛНО СЪДЪРЖАНИЕ”

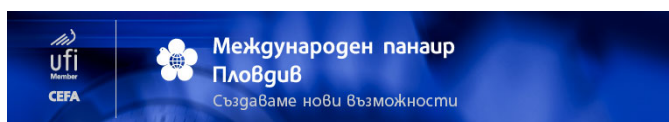
ОТДЕЛ „ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ”

НАЦИОНАЛНИ СЪСТЕЗАНИЯ „НАЙ-ДОБЪР МЛАД ГОТВАЧ“ И „НАЙ-ДОБЪР МЛАД СЕРВИТЪОР”

учебна 2011/2012 година

ОРГАНИЗАТОР: Министерство на образованието, младежта и науката (МОМН)

СЪОРГАНИЗАТОРИ: Международен панаир Пловдив



**Българска Асоциация на
Професионалните Готвачи**



**Българска Асоциация на
Професионалните Сомелиери**



I. ЦЕЛИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Да се осигури възможност:

- учениците да демонстрират придобити знания и умения в конкретна работна ситуация;
- да се постигне обвързване на извънучилищните дейности с бизнес средите от региона и областта, популяризиране възможностите за реклама и за престиж на работодателите чрез спонсорство и участие в подобни извънучилищни дейности.

II. УЧАСТНИЦИ В СЪСТЕЗАНИЕТО

Ученици от професионалните гимназии и професионалните училища от последните две години на обучение по професии от професионалните направления **Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг и Пътувания, туризъм и свободно време.**

III. ЕТАПИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

1. Първи кръг – **Училищен.** Срок за провеждане – **17-18.02.2012 г.**
2. Втори кръг - **Регионален.** Срок за провеждане – **16-17.03.2012 г.** Участват **50** състезатели в гр. Поморие, Пирдоп, Плевен.
3. Трети кръг - **Национално състезание.** Срок за провеждане – **19–20.04.2012 г.**
Четвърта панорама на професионалното образование - 9 отбора готвач и сервитьор.
Място за провеждане – гр. Пловдив.
Всяко училище се представя от ученици и ръководител.

IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ

Учебното съдържание е от задължителната професионална подготовка (по теория и по практика) за професиите от професионалните направления **Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг и Пътувания, туризъм и свободно време.**

V. ОРГАНИЗАЦИЯ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Изисквания за всички кръгове на състезанието:

1. Преди началото на практическата част на състезанието на всички участници се извършва инструктаж за безопасна работа на работното място и в работилницата, като всеки участник се подписва в инструктажна книга. Задължително е да се осигури присъствие на медицинско лице за оказване на медицинска помощ при нужда. За целта се оборудва аптечка.
2. Всички състезатели са с работни облекла, готови за работа преди старта на състезанието, а именно:

Готвачи:

- бадж (карта на участник);
- куртка, престилка, дълъг панталон, шапка или мрежа за коса;
- затворени гумени обувки;
- кърпи за подсушаване;
- кърпи за почистване;
- работни инструменти;

Сервитьори:

- бадж (карта на участник);
 - сервитьорска униформа;
 - прибори за транжиране;
 - кърпи за почистване.
3. От организаторите се осигуряват равностойни изправни топлинни съоръжения, съдове, прибори инвентар, **еднакви за всички участници** и кошници с хранителни продукти и напитки – **по заявка за всеки участник**.
 4. По време на състезанието не се допускат учители специалисти, а само оценители. На разположение е специалист, който има задължението да отстранява възникнали повреди по топлинните съоръжения или други непредвидени обстоятелства.
 5. Началото и края на състезанието за всички отбори са предварително определени по график с продължителност 2 часа.
 6. Участници няма да бъдат допускани до състезанието при явяване след обявено начало.
 7. Участник със симптоми на настинка или неразположение, под влияние на алкохол или наркотици, няма да бъде допуснат до състезанието.
 8. Всички участници ще имат определено работно място преди старта на състезанието.
 9. Състезателите нямат право да използват оборудване от други работни места освен техните собствени.
 10. Състезателите нямат право да заемат продукти или пособия от други работни места или участници.
 11. Всички участници разполагат с 2 часа в рамките на които трябва:

а. Готвачи

- да приготвят от начало до край заявените салата или предястие и ястие;
- да аранжират по три порции от предястието и основното ястие – една за оценка от журито, една за експониране и една която трябва да бъде сервирана от сервитьора на гостите;
- да приготвят десерт по избор от предоставената преди състезанието кошница с хранителни продукти, която ще бъде предоставена вечерта преди състезанието.
- да представят ястията според собствената си преценка на български език и един чужд език по избор, който предварително заявяват на училището домакин;

б. Сервитьори

- да извършат подготвителните дейности за обслужването;
- да заредят масата за консумация по определено предварително меню;
- да сервират и отсервират приготвеното от готвача;
- да декантират на вино;

- да представят напитката и храната според собствената си преценка на български език и един чужд език по избор, който предварително заявяват на училището домакин;

12. Всички участници следва да носят собствени ножове и инструменти за обработка на продукти, принадлежности на сервитьора, както и да се грижат за тяхното съхранение.
13. Всички участници-готвачи ще разполагат с необходимите продуктови кошници.
14. Всички участници-сервитьори ще разполагат с еднакви съдове, прибори и инвентар, а в допълнение ще има напитки, достъпни за всички върху неутрално работно място. Участниците следва да вземат от неутралното работно място само това, което им е необходимо.
15. Уважение и добро поведение от страна на участниците са задължителни елементи.
16. За всяко нарушение на установения ред за провеждане на състезанието комисията санкционира състезателя с отнемане на точки. При груби нарушения състезателят може да бъде отстранен от по-нататъшно участие. Начинът и редът за санкциониране се определят от комисията по провеждане на състезанието и се съобщават преди състезанието.
17. Регионалните инспекторати по образованието (както за регионалния кръг, така и за националния кръг) определят училище домакин и уведомяват писмено училищата, които ще участват в състезанието за мястото и часа на пристигане и регистрация, мястото за ношуване, мястото за провеждане на състезанието и разписанието на превозните средства. Изпращат програма за провеждане на състезанието и регламент за всяка състезателна дисциплина съгласно приложенията. Съдействат за: осигуряването на състезателните материали; разгласяването на резултатите от състезанието в медиите и за укрепването на контактите на професионалните гимназии с представители на бизнеса и браншовите организации и за развитието им в публично-частно партньорство.
18. Директорът на училището-домакин определя със заповед комисия за организиране, провеждане и оценяване на регионалното състезание за всяка състезателна дисциплина (тя се състои от членове и председател). За председател и членове на комисията се определят представители на регионалните структури на Българската браншова камара по туризъм, Асоциацията на барманите, Асоциацията на готвачите, Асоциацията на сомелиери и сервитьори или на по-големи туристически предприятия от региона.
19. Училището-домакин съвместно с РИО на МОМН осигурява организацията за провеждане на състезанието, съобразено с броя на участниците, осъществява контакт с директорите на професионалните гимназии, участници в състезанието, и предоставя всички състезателни материали.
20. За резултатите от състезанието се съставя протокол, изготвен и подписан от комисията по оценяването и председателя ѝ, заверен с печат на училището. Препис от протокола се

изпраща в съответния регионален инспекторат по образованието - домакин на регионалния и националния кръг, в училището домакин и в МОМН, дирекция „ОПОС”.

21. След приключване на регионалния кръг всеки РИО изпраща в седемдневен срок препис от протокола с резултатите от състезанието, подписан от комисията и председателя ѝ, в МОМН, дирекция „ОПОС”, в РИО - гр. Пловдив и в училището-домакин на националното състезание.
22. За участие в националния кръг се допускат ученици, заели първите три места от предходния кръг на състезанието. Те се придружават от един учител и носят работно облекло и описаните в регламента за всяка състезателна дисциплина съдове, инвентар и пособия, които декларират преди участието си.
23. Желателно е класираните участници на първите три места и техните учители да бъдат наградени и резултатите от състезанието да бъдат разгласени по подходящ начин в медиите.

VI. ФОРМАТ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Състезанието се състои от практическо приложение на формираните в процеса на обучението знания и умения.

1. Готвачи – приготвят салата или предястие и основно ястие по избор, който се заявява в училището домакин за регионалния кръг и в Българската асоциация на професионалните готвачи за Националния кръг. Кошниците със заявените продукти за предястието и основното ястие се предоставя на състезателите. Кошница с хранителните продукти за десерта се предоставя вечерта преди състезанието.
2. Сервитьори – посрещат и настаняват гостите, устно представят менюто, обслужват гостите, като предлагат и поднасят подходящите за храната напитки. Декантират или представят виното в зависимост от менюто.

VII. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

1. Системата за оценяване е точкова. Максималният брой точки за практическото изпълнение на заданието е **100 точки за готвача и 100 точки за сервитьора. Окончателната оценка за всеки състезател е сбор от точките на всички оценители, разделен на броят им.**
2. Комисията по провеждане и оценяване на практическото задание разработва съответните показатели за оценяване по предварително предоставените критерии. Посочва се максималният брой точки, които се поставят при пълно, вярно и точно изпълнение на показателя.
3. Всеки член на оценителната комисия, включително председателят попълва оценъчна карта за всеки състезател и вписва определения от него брой точки. Картите за оценка се обобщават и вписват в протокол за класиране на участниците.

4. Класирането се извършва въз основа на най-голям брой точки (сума от точките на всичките оценители разделен на броят им).
5. Правилата и критериите за оценка се подготвят от националната комисия.

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА

ГОТВАЧ:

1. Външен вид и работно облекло
2. Лична хигиена и хигиена на работното място
3. Безопасност при работа със съдове и инвентар
4. Ефективност при заявяване и използване на хранителни продукти
5. Организация и техника на работа
6. Прецизност на изпълнение
7. Оригинаалност, новаторство при приготвяне и оформяне
8. Вкусови качества
9. Работа в екип
10. Умение за презентирание на ястията на български език и чужд език по избор който се заявява предварително

СЕРВИТЪОР

1. Външен вид и работно облекло
2. Лична хигиена и хигиена на работното място
3. Организация и техника на работа
4. Прецизност на изпълнение при сервиране на храни и напитки
5. Представяне на вино и съчетаване на храните и напитките
6. Декантиране на вино
7. Работа в екип
8. Познания за технологията на приготвяната от готвача храна
9. Умение за водене на диалог на английски език или друг чужд език по избор, който се заявява предварително за осигуряване на гост, владеещ съответния чужд език

VIII. РЕСУРСНО ОСИГУРЯВАНЕ

1. Училищата.
2. МОМН – осигуряване на грамоти за първенците и за участие на всички, нощувки и хранене на участниците в състезанието.
3. Работодатели – осигуряват награди за участниците.