

REGULAMIN III WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU HOTELARSKO- GASTRONOMICZNEGO

„NAKRYWANIE STOŁÓW OKOLICZNOŚCIOWYCH”

Tematem tegorocznej edycji konkursu jest nakrycie stołu okolicznościowego z okazji uroczystości Chrzcin.

Cele konkursu:

- . Czerpanie wiedzy z różnych wzorów dekoracyjnego i estetycznego nakrywania stołów;
- . Tworzenie okoliczności dla wzrostu zawodowego uczniów;
- . Rozwijanie współzawodnictwa;
- . Doskonalenie umiejętności zawodowych: doświadczeń i pomysłów między uczniami;
- . Wspieranie rozwoju osobowości uczniów w zakresie ich wrażliwości podczas tworzenia klimatu uroczystości rodzinnych ważnego dla spełnienia się w relacjach z bliskimi.

. Organizator:

BRANŻOWA SZKOŁA SPECJALNA I STOPNIA NR 19 W GDANSKU UL. BATOREGO 26

Uczestnicy :

Uczniowie klas hotelarsko-gastronomicznych zgłoszonych do Konkursu z
BRANŻOWYCH SZKÓŁ SPECJALNYCH I STOPNIA.

Zasady konkursu:

- . Stoły zapewniają Organizatorzy (stoły o wymiarach 180X75);
- . Dobór nakrycia na 4 osoby, dowolne nakrycie, forma zasiadania;
- . Zadanie- nakrywanie stołu wykonuje 2-u osobowa grupa;
- . Uczestnicy nakrywają stół z materiałów zorganizowanych we własnym zakresie;
Zadanie- dowolnie ułożona dekoracja z ręcznika.

Terminarz

- . Termin konkursu: 23.05.2024 r. godz.9.00

- . **Zgłoszenia do konkursu w terminie do 07.05.2024 r.**

Przygotowanie do konkursu:

- a) **Menu:** dowolne dla każdej drużyny;
- b) **Bielizna i zastawa stołowa**, sztucze, elementy dekoracyjne do nakrycia stołu dla 4 osób (przyniesione przez uczestników i dostarczone na miejsce konkursu w dzień jego odbywania się);
- c) **STÓŁ do wykonania zadania** zapewniony przez organizatorów konkursu.
- d) **Ręczniki-** przyniesione przez uczestników i dostarczone na miejsce konkursu w dzień jego odbywania się.

Kryteria oceny:

- . dobór bielizny stołowej 1-5 pkt
- . sposób ułożenia bielizny 1-5 pkt
- . dobór zastawy stołowej do menu w tym zastawy środka stołu) 1-5 pkt
- . poprawność ułożenia zastawy stołowej 1-5 pkt
- . estetyka i dekoracja 1-5 pkt
- . organizacja przy nakrywaniu 1-5 pkt
- . wizerunek zawodowy ucznia ubiór, czystość, estetyka wyglądu 1-5 pkt
- . higiena wykonywania zadania 1-5 pkt
- . dekoracyjne ułożenie ręczników 1-10 pkt

Razem maksymalna ilość: 50 punktów

Konsultacja branżowa: Hotel Smart i Hotel Beethoven

Opracowanie przy współpracy mgr Marzeny Czajkowskiej

Tel. 504-075-968