



Międzyszkolny Konkurs Wiedzy o Hotelarstwie

„Zostań mistrzem hotelarstwa”

REGULAMIN KONKURSU



Konkurs organizowany przez Zespół Szkół im. Michała Konarskiego

Warszawa, ul. Okopowa 55a

I. Postanowienia ogólne

1. Konkurs ma na celu:
 - a. rozwijanie zainteresowań hotelarstwem,
 - b. kształtowanie właściwej postawy zawodowej,
 - c. podnoszenie poziomu umiejętności zawodowych,
 - d. kształtowanie umiejętności pracy zespołowej;
 - e. wymianę doświadczeń i nawiązanie współpracy między szkołami kształcącymi w zawodzie technik hotelarstwa.
2. Konkurs składa się z dwóch etapów:
 - Etap I – część teoretyczna - test pisemny
 - Etap II- część praktyczna - konkurencje związane z obsługą gościa w recepcji, w restauracji hotelowej i w jednostce mieszkalnej.
3. Do konkursu mogą przystąpić uczniowie klas drugich i trzecich kształcący się w zawodzie technik hotelarstwa.
4. Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół im. Michała Konarskiego w Warszawie.
Nauczycielem odpowiedzialnym za organizację konkursu jest mgr Anna Dymkowska.
5. Konkurs odbędzie się 11 kwietnia 2018 roku w Zespole Szkół im. Michała Konarskiego w Warszawie, przy ul. Okopowej 55a,
6. Za ocenianie etapów konkursu odpowiedzialne jest powołane na czas konkursu Jury.
7. Na stanowiskach pracy od uczestników konkursu wymagany jest obowiązujący strój.
8. Przystąpienie do konkursu równoznaczne jest z wyrażeniem zgody przez uczestników na publikację swojego wizerunku na szkolnej stronie internetowej www.konar.info zgodnie z art. 81 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawach autorskich i prawach pokrewnych (Dz.U. 1994 nr 24 poz. 83).
9. Regulamin konkursu dostępny jest na stronie internetowej szkoły www.konar.info oraz w siedzibie organizatora.
10. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania konkursu bez podania przyczyny.

II. Zasady uczestnictwa

1. Każdą ze szkół biorących udział w konkursie reprezentuje jeden dwuosobowy zespół.
2. Wypełniony formularz zgłoszeniowy (*załącznik nr 1*) należy przesłać do 27 marca 2018 roku na adres: konar@konar.info z dopiskiem w temacie: Zostań mistrzem hotelarstwa - Konkurs.
3. Potwierdzenie udziału w konkursie każda szkoła otrzyma do dnia 4 kwietnia 2018 roku.
4. W sprawach organizacyjnych prosimy o kontakt z Anną Dymkowską - tel. 22 838-60-61 (sekretariat szkoły) lub za pośrednictwem poczty elektronicznej: e-mail: konar@konar.info.

III. Organizacja konkursu

Wszystkie zadania konkursowe uwzględniają treści określone w podstawie programowej dla zawodu technik hotelarstwa.

I etap:

Test pisemny czas trwania 45 minut

1. Obejmuje wiadomości z zakresu hotelarskich przedmiotów zawodowych.
2. Polega na udzieleniu odpowiedzi na 30 zadań zamkniętych.
3. Maksymalna liczba punktów do zdobycia wynosi 30.

II etap:

Do II etapu przystępują tylko 3 zespoły, które uzyskały najwyższą liczbę punktów w I etapie

Część 1 Praca w recepcji

1. Na tym etapie konkursu uczestnicy rozwiązują zadanie związane z dokumentacją używaną podczas obsługi gości hotelowych. Oceniane będą następujące obszary pracy obiektu hotelowego:
 - a. rezerwacja usług hotelarskich
 - b. rozliczenie kosztów
 - c. przyjmowanie i realizacja zamówień na usługi dodatkowe
2. Wyznacza się 20 minutowy limit czasowy do wykonania zadania
3. Zespoły odpowiadać będą pisemnie na karcie odpowiedzi.
4. Zadanie zostanie ocenione w skali od 0 do 26 punktów.

Część 2 Obsługa gościa w restauracji hotelowej

1. W części tej zespoły konkursowe wykonują zadanie związane z przygotowaniem i nakryciem stołu na przyjęcie w restauracji hotelowej, ustawieniem zastawy stołowej i sposobem serwowaniem śniadań.
2. Wyznacza się 10 minutowy limit czasowy do wykonania zadania .
3. Zadanie będzie ocenione w skali od 0 do 26 punktów.

Część 3 Obsługa gościa w jednostce mieszkalnej

1. Ten etap konkursu sprawdza wiedzę uczniów w zakresie rozróżnienia rodzajów jednostek mieszkalnych oraz ich wyposażenia. Zespoły wykonują też zadania związane z przygotowaniem jednostki mieszkalnej do przyjęcia gości.
2. Wyznacza się 10 minutowy limit czasowy na wykonanie tej części konkursu.
3. Zadanie będzie ocenione w skali od 0 do 26 punktów.

Maksymalna liczba punktów możliwa do zdobycia w II etapie wynosi 78.

Podsumowanie rywalizacji konkursowej

1. Punkty uzyskane w I i II etapie konkursu są sumowane.
2. Maksymalna liczba punktów możliwych do zdobycia łącznie w I i II etapie konkursu wynosi 108.
3. W przypadku uzyskania takiej samej liczby punktów przez zespoły Jury przeprowadzi dogrywkę w formie dodatkowych pytań testowych.

IV. Jury konkursowe

1. Jury oceniać będzie wiedzę i umiejętności uczestników Konkursu.
2. Jury składa się z nauczycieli pełniących opiekę nad zespołami, którzy zostaną wylosowani bezpośrednio przed rozpoczęciem konkursu. Do składu Jury będzie dokooptowany przedstawiciel pracodawców.
3. Przewodniczącym Jury jest przedstawiciel dyrekcji organizatora.
4. Jury składa się z dwóch zespołów:
Zespół I – 3 osoby; /1 przedstawiciel pracodawcy oraz 2 nauczycieli przedmiotów zawodowych/
 - ocenia test z wiedzy ogólnej dotyczącej hotelarstwa (etap I) oraz z zakresu obsługi gościa w recepcji hotelowej i w jednostce mieszkalnej (etap II).*Zespół II* – 3 osoby; /1 przedstawiciel pracodawcy oraz 2 nauczycieli przedmiotów zawodowych /
 - ocenia etap II z zakresu obsługi gościa w restauracji hotelowej.

V. Przebieg konkursu:

- | | | |
|---------------|---|-------------|
| · 09:00 – | powitanie uczestników, przypomnienie zasad konkursu i regulaminu; | sala nr 3 |
| · 09:15–10:00 | etap I Test | sala nr 3 |
| · 10:10 | ogłoszenie wyników etapu I, wyłonienie zespołów do etapu II | sala nr 3 |
| · 10:20–10:40 | etap II Część 1 Praca w recepcji | sala nr3 |
| · 10:50–11:00 | etap II Część 2 Obsługa gościa w restauracji hotelowej | sala nr 105 |
| · 11:00–11:40 | etap II Część 3 Obsługa gościa w jednostce mieszkalnej, | sala nr 3 |
| · 12:10 | ogłoszenie wyników, podsumowanie konkursu, wręczenie nagród | sala nr 3 |