Lietuvos Respublikos profesinio mokymo

įstaigų mokinių meistriškumo konkursas

„AEHT-LT 2023“

4 priedas

**RESTORANŲ APTARNAVIMO KONKURSO UŽDUOTIS**

|  |
| --- |
| **I. TIKSLAS**   1. Demonstruoti profesines kompetencijas atliekant užduotis, 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. |

|  |
| --- |
| **II. 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. |

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

|  |
| --- |
| **IV. KONKURSO DIENA**  11. Atlikti užduotis:  **1 užduotis: Stalo serviravimas 4 asmenims** (15 min):   * paruošti inventorių 4 asmenų stalo padengimui; * 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.   **2 užduotis: Svečių sutikimas** (20 min):   * svečių sutikimas ir pasodinimas; * vandens, vyno/putojančio vyno patiekimas; * užsakymo priėmimas.   **3 užduotis: Svečių aptarnavimas pilnu prancūzišku aptarnavimu** (25 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 ir įrankių nurinkimas; * stalo sutvarkymas.   **4 užduotis: Darbas prie svečio stalo** (30 min).   * paruošti inventorių ir paserviruoti stalą 2 svečiams; * paruošti svečio akivaizdoje ir patiekti (užduotį išsitraukia): * Vaisių pjaustymas ir patiekimas; * Daržovių salotų marinavimas.   12. Komandos turi dirbti pagal savo parengtą darbo planą (jis pateikiamas komisijai susitikimo dieną).  13. Visi dalyviai turi dėvėti profesionalią uniformą.  14. Visu reikalingu inventoriumi dalyvius aprūpins organizatoriai. Dalyviai gali turėti savo kamščiatraukį ir specialius pjaustymo peilius. Prieš pradedant konkursą, jie turi būti parodyti vyr. teisėjui.  15. Kiekviena užduotis turi būti atlikta griežtai pagal jai nustatytą trukmę. |

|  |
| --- |
| **V. SVARBU**  1. Komandos bus vertinamos pagal profesionalumą, darbo įgūdžius, socialinius ir tarpasmeninius įgūdžius (darbas komandoje);  2. Viso konkurso metu draudžiama naudotis mobiliaisiais telefonais ar kitais elektroniniais prietaisais, konsultuotis su mokytojais;  3. Dalyviai, kurie nesilaikys konkurso taisyklių ir nuostatų, bus diskvalifikuoti. |

**VERTINIMO KRITERIJAI**

| Eil. Nr. | Vertinimo kriterijai | 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** |  |  |