

# **XI MISTRZOSTWA POLSKI KELNERÓW JUNIOR WAITER 2018 SERWIS SYNCHRONICZNY**

## **16 listopada 2018**

**Zespół Szkół Spożywczo – Gastronomicznych  
ul. Komorska 17/23, 04-161 Warszawa**

Zapraszam wszystkie szkoły kelnerskie, gastronomiczne, hotelarskie i turystyczne do wspólnej corocznej rywalizacji o tytuł Mistrza Polski Kelnerów w konkurencji Serwisu Synchronicznego.

Mistrzostwa Polski Kelnerów „Junior Waiter” 2018 to konkurs z dziesięcioletnią tradycją, wymagający od uczniów wielu talentów a często i tak o wyniku ostatecznym decyduje indywidualna kreatywność drużyn. Jak będzie w tym roku? Wynik poznamy 16 listopada 2018 roku.

Zapraszam wszystkie zespoły, życząc wygranej.

Grzegorz Górnik

### **REGULAMIN**

#### **Cele Mistrzostw:**

- podnoszenie kwalifikacji i umiejętności kelnera
- pogłębianie wiedzy z zakresu obsługi konsumenta
- odkrywanie pasji w zawodzie i rozwijanie talentu

#### **Program Mistrzostw:**

##### **ETAP I**

7.45 – 8.15 Rejestracja uczestników Konkursu (hol szkolny – wejście).

8.15 – 8.45 Odprawa uczestników Konkursu (sala gimnastyczna). Omówienie Regulaminu konkursów, zasad oceniania i losowanie numerów startowych.

##### **ETAP II**

11.00 – 14.00 Konkurs Serwisu Synchronicznego (sala gimnastyczna).

11.00 - 12.00 I cz. pokaz serwisu synchronicznego

##### **ETAP III**

12.30 - 14.00 - II cz. pokaz serwisu synchronicznego

## ETAP IV

16.00 - rozdanie dyplomów i nagród, oficjalne zakończenie mistrzostw.

### Ogólne założenia regulaminowe:

1. Konkurs adresowany jest **do uczniów i nauczycieli szkół o profilu kelnerskim, gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym.**
2. Konkurs odbędzie się **16.11.2018 r.** (piątek) w Zespole Szkół Spożywczo-Gastronomicznych w Warszawie, ul. Komorska 17/23
3. Zespoły startują w drużynach czteroosobowych
4. W finale prezentuje się pokazy maksymalnie 8 zespołów z wszystkich zgłoszonych
5. Termin zgłoszenia ekip mija **24.10. 2018 r.**
6. Wyboru ekip dokonuje Jury na podstawie przesłanych na nośnikach DVD pokazów Serwisu synchronicznego do **24.10. 2018 r.**
7. Mistrzostwa składają się z jednej konkurencji:
  - Pokaz Serwisu Synchronicznego\* – w pokazie startuje cały 4 osobowy zespół – czas pokazu z podkładem muzycznym - 5min ( jury dopuszcza 1 min. tolerancji czasowej ) , przekroczenie tolerancji czasowej ( 6 min) skutkowało będzie karą przesunięcia drużyny o jedną pozycję niżej w stosunku do zajętej pozycji wynikającej z punktacji rzeczywistej otrzymanej od jury za pokaz synchroniczny.W trakcie pokazu wymagane jest aby przy stoliku pokazowym siedzieli goście, kryteria punktacji dotyczyć będą: Synchronizacji pokazu z muzyką - max - 20pkt., atrakcyjności uniformów kelnerskich - max - 20pkt., ogólnego wrażenia artystycznego- max - 20pkt.
8. Tytuł Mistrza Polski Kelnerów na rok 2018 otrzymuje zespół , który zgromadzi największą liczbę punktów.
9. Skład Jury zostanie podany do dnia **06.11.2018 r.**
10. Zgłoszenie drużyny przesyła opiekun grupy (nauczyciel) na druku zgłoszeniowym (skan)– potwierdzonym pieczętą szkoły na adres : [akademiakelnerska@wp.pl](mailto:akademiakelnerska@wp.pl)

*\* serwis i wyposażenie do pokazu synchronicznego uczestnicy organizują we własnym zakresie, z wyłączeniem stołów, które przygotowuje Organizator*

Grzegorz Górnik – przewodniczący Jury