



Lietuvos Respublikos profesinio mokymo
įstaigų mokinių meistriškumo konkursas
„AEHT-LT 2024“
7 priedas

RESTORANŲ APTARNAVIMO KONKURSO UŽDUOTIS

I. TIKSLAS

- Demonstruoti profesines kompetencijas atliekant užduotis, apimančias visas specialybės sritis.
- Gebėti dirbti komandoje, ugdyti socialinius ir tarpasmenius įgūdžius, dalintis patirtimi ir žiniomis.
- Tobulinti stalo serviravimo meną ir pabrėžti šio meno svarbą viešbučiuose ir maitinimo įstaigose.

II. KOMANDOS SUDARYMAS

- Komandas sudarys 2 mokiniai iš skirtingų profesinių mokyklų. Komandų sudėtis paašškės susitikimo dieną, jos bus sudarytos burtų keliu.
- Galima 3 mokinių komanda jei:
 - konkurso dalyvių skaičius yra nelyginis;
 - vieno iš dalyvių diskvalifikacija;
 - dalyvis paskutinę minutę atsisako dalyvauti.

III. SUSITIKIMO DIENA

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





IV. KONKURSO DIENA

- 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;
- Meniu svečiams pateikimas;
- užsakymo priėmimas;
- vandens, vyno/putojančio vyno patiekimas;

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 paservuoti stalą 2 svečiams;
- paruošti svečio akivaizdoje ir patiekti (užduotį išsitraukia):
 - sūrių lėkščių su priedais patiekimas,
 - daržovių salotų marinavimas.
- Komandos turi dirbti pagal savo parengtą darbo planą (jis pateikiamas komisijai susitikimo dieną).
- Visi dalyviai turi dėvėti profesionalią uniformą.
- Visu reikalingu inventoriumi dalyvius aprūpins organizatoriai. Dalyviai gali turėti savo kamščiatraukį ir specialius pjaustymo peilius. Prieš pradėdant konkursą, jie turi būti parodyti vyr. teisėjui.
- Kiekviena užduotis turi būti atlikta griežtai pagal jai nustatytą trukmę.





V. SVARBU

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





Priedas nr. 1

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	350	