



## МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

ДИРЕКЦИЯ „ОБРАЗОВАТЕЛНИ ПРОГРАМИ И ОБРАЗОВАТЕЛНО СЪДЪРЖАНИЕ”

ОТДЕЛ „ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ”

### НАЦИОНАЛНИ СЪСТЕЗАНИЯ „НАЙ-ДОБЪР МЛАД ГОТВАЧ“ И „НАЙ-ДОБЪР МЛАД СЕРВИТЬОР” учебна 2017/2018 година

**ОРГАНИЗАТОР:** Министерство на образованието и науката (МОН)

#### ПАРТНЬОРИ:



Асоциация на училищата по  
ресторантьорство и  
хотелиерство в България



Българска асоциация на  
професионалните готвачи



Евро-Ток  
Интернационал



Българска  
туристическа камара



Ред-Девил кетъринг



#### I. ЦЕЛИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Да се осигури възможност:

- за демонстриране на придобити знания и умения в конкретна работна ситуация;
- да се постигне обвързване на извънучилищните дейности с бизнес средите от

региона и областта, популяризиране възможностите за реклама и за престиж на работодателите чрез спонсорство и участие в подобни извънучилищни дейности.

## **II. УЧАСТНИЦИ В СЪСТЕЗАНИЕТО**

Ученици от професионалните гимназии и професионалните паралелки в СУ **от XI и XII клас** обучаващи се по професии от професионалните направления „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг” и „Пътувания, туризъм и свободно време”, **които не са участвали в регионални и национални състезания минали години.**

## **III. ЕТАПИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО**

1. Първи кръг – Училищен. Срок за провеждане – **до 28.02.2018 г.**
2. Втори кръг - Регионален. Срок за провеждане – **до 31.03.2018 г.** в градовете:
  - **Русе** - за областите Варна, Добрич, Силистра, Разград, Шумен, Търговище, Русе, Велико Търново, Габрово и Плевен;
  - **Ямбол** - за областите Бургас, Ямбол, Сливен, Стара Загора, Пловдив, Смолян, Кърджали и Хасково;
  - **Перник** - за областите Благоевград, Кюстендил, Перник, София-град, София-област, Пазарджик, Ловеч, Враца, Монтана, Видин.
3. Трети кръг - **Национално състезание.** Срок за провеждане – **18-19.04.2018 г.**  
Десета панорама на професионалното образование – 18 отбора готвач и сервитьор.  
Място за провеждане – Пловдив.  
Всяко училище се представя от ученици и ръководител.

## **IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ**

Учебното съдържание е от задължителната професионална подготовка (по теория и по практика) за професиите от професионалните направления „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг” и „Пътувания, туризъм и свободно време”.

## **V. ОРГАНИЗАЦИЯ НА СЪСТЕЗАНИЕТО**

**Националното състезание се провежда в два кръга.**

**Изисквания за Регионалното състезание и първия кръг на Националното състезание:**

1. Преди началото на практическата част на състезанието на всички участници се извършва инструктаж за безопасна работа на работното място и в работилницата, като всеки участник се подписва в инструктажна книга. Задължително е да се осигури присъствие на медицинско лице за оказване на медицинска помощ при нужда. За целта се оборудва аптечка.

2. Всички състезатели са с работно облекло, което включва:

**за готвачи:**

- бадж (карта на участник);
- здравна книжка, гумени ръкавици и предпазна маска;
- куртка, престилка, дълъг панталон, шапка или мрежа за коса;
- затворени гумени обувки;
- кърпи за подсушаване;
- кърпи за почистване;
- работни инструменти, необходими на състезателя, които не са включени в предварително изпратената листа.

**за сервитьори:**

- бадж (карта на участник);
- сервитьорска униформа – за момичетата – пола не по-къса от 4 см. над коляното и работни обувки – ток 2 – 4 см.;
- прибори за транжиране и декантиране;
- кърпи за почистване.

**ПРИ НЕСПАЗВАНЕ НА ГОРЕПОСОЧЕНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ ЗА РАБОТНО ОБЛЕКЛО СЪСТЕЗАТЕЛЯТ НЕ СЕ ДОПУСКА ДО УЧАСТИЕ**

3. От организаторите се осигуряват равностойни изправни топлинни съоръжения.
4. По време на състезанието не се допускат учители специалисти, а само оценители. На разположение е специалист, който има задължението да отстранява възникнали повреди по топлинните съоръжения или други непредвидени обстоятелства.
5. Началото и края на състезанието за всички отбори са предварително определени по график с продължителност 2 часа за Регионалното състезание и за първият етап на Националното състезание и един час за втория етап на Националното състезание.
6. Участници, явили се след обявеното начало или с неподходящо униформено облекло, не се допускат до състезанието.
7. Не се допуска участие на състезатели със симптоми на настинка, неразположение, след употреба на алкохол или наркотични вещества.
8. Всички участници ще имат определено работно място преди старта на състезанието.
9. Състезателите нямат право да използват оборудване от други работни места освен техните собствени.
10. Състезателите нямат право да заемат продукти или пособия от други работни места или участници.
11. Всички участници разполагат с 2 часа в рамките на които трябва:

## **а. Готвачи**

### **За Регионално състезание и първи етап на Националното състезание.**

- да приготвят три кулинарни изделия с основен продукт пиле (не повече от 2 пилета по около 1 200 г.) - студено предястие с пиле, супа от пиле и основно ястие от пилешко месо с трикомпонентна гарнитура и винен сос;
- да аранжират по три порции от студеното предястие, супата и основното ястие - **по 1 за оценка от журито и за експониране, а третата порция се разделя на две за да бъде поднесена от сервитьора на гостите.** Супата може да бъде оформена и в супник - за поднасяне от сервитьора на гостите.
- да предложат с предястието подходящо вино (бяло или розе), с основното ястие червено вино (с коркова тапа) - за декантиране;
- да представят ястията според собствената си преценка на български език и един чужд език по избор, който предварително заявяват на училището домакин;

### **Изисквания за втория кръг на Националното състезание:**

- Допускат се първите 10 участници, спечелили най-голям брой точки от първия кръг на състезанието.
- Състезателите трябва да приготвят и аранжират едно ястие (по преценка и решение на състезателя) в две порции за осемдесет минути на принципа пълен блек-бокс. Предвиденото време от 80 минути се разпределя - 10 минути за избор на ястие, 10 минути за описване технологията на избрания асортимент и 60 минути за приготвяне.

**Състезателите да предвидят хладилни чанти за съхранение на продуктите си (не се осигуряват хладилни съоръжения от организаторите).**

### **б. Сервитьори – започват състезанието половин час след готвача**

- да извършат подготвителните дейности за обслужването;
  - да заредят масата за консумация по определено предварително меню – два куверта;
  - да представят менюто на гостите;
  - да оформят по една порция от асортиментите включени в менюто;
  - да сервират и отсервират приготвеното от готвача;
  - да декантират вино;
  - да представят напитката и храната според собствената си преценка на български език и един чужд език по избор, който предварително заявяват на училището домакин;
12. Всички участници следва да носят собствени ножове и инструменти за обработка на продукти, принадлежности на сервитьора, както и да се грижат за тяхното съхранение;
13. Уважение и добро поведение от страна на участниците са задължителни елементи.
14. За всяко нарушение на установения ред за провеждане на състезанието комисията санкционира състезателя с отнемане на точки. При груби нарушения състезателят може

да бъде отстранен от по-нататъшно участие. Начинът и редът за санкциониране се определят от комисията по провеждане на състезанието и се съобщават преди състезанието.

15. Регионалните управления по образованието (както за регионалния кръг, така и за националния кръг) определят училище домакин и уведомяват писмено училищата, които ще участват в състезанието за мястото и часа на пристигане и регистрация, мястото за ношуване, мястото за провеждане на състезанието и разписанието на превозните средства. Изпращат програма за провеждане на състезанието и регламент за всяка състезателна дисциплина съгласно приложенията. Съдействат за: осигуряването на състезателните материали; разгласяването на резултатите от състезанието в медиите и за укрепването на контактите на професионалните гимназии с представители на бизнеса и браншовите организации и за развитието им в публично-частно партньорство.
16. Директорът на училището домакин определя със заповед комисия за организиране, провеждане и оценяване на регионалното състезание за всяка състезателна дисциплина (тя се състои от членове и председател). За председател и членове на комисията се определят представители на регионалните структури на Българската браншова камара по туризъм, Асоциацията на барманите, Асоциациите на готвачите, Асоциацията на сомелиери и сервитьори или на по-големи туристически предприятия от региона.
17. Училището-домакин съвместно с РУО на МОН осигурява организацията за провеждане на състезанието, съобразено с броя на участниците, осъществява контакт с директорите на професионалните гимназии, участници в състезанието, и предоставя всички състезателни материали.
18. За резултатите от състезанието се съставя протокол, изготвен и подписан от комисията по оценяването и председателя ѝ, заверен с печат на училището. Препис от протокола се изпраща в съответния регионално управление по образованието - домакин на регионалния и националния кръг, в училището домакин и в МОН, дирекция ПОО.
19. След приключване на регионалния кръг всяко РУО изпраща в седемдневен срок препис от протокола с резултатите от състезанието, подписан от комисията и председателя ѝ, в МОН, дирекция ПОО, в РУО - Пловдив и в училището домакин на националното състезание.
20. За участие в националния кръг се допускат ученици, заели първите шест места от предходния кръг на състезанието. Те се придружават от един учител и носят работно облекло и описаните в регламента за всяка състезателна дисциплина съдове, инвентар и пособия, които декларират преди участието си.

21. Желателно е класиралите се участници на първите десет места и техните учители да бъдат наградени и резултатите от състезанието да бъдат разгласени по подходящ начин в медиите.

## **VI. ФОРМАТ НА СЪСТЕЗАНИЕТО**

Състезанието се състои от практическо приложение на формирани в процеса на обучението знания и умения.

- **Готвачи** – да приготвят три кулинарни изделия с основен продукт пиле (не повече от 2 пилета по около 1 200 г.) - **студено предястие с пиле, супа от пиле и основно ястие от пилешко месо с трикомпонентна гарнитура и винен сос;**
- да аранжират по три порции от студеното предястие, супата и основното ястие - **по 1 за оценка от журито и за експониране, а третата порция се разделя на две за да бъде поднесена от сервитьора на гостите.** Супата може да бъде оформена и в супник - за поднасяне от сервитьора на гостите.

**РЕЦЕПТИТЕ НА ЯСТИЯТА ПРИДРУЖЕНИ СЪС СНИМКИ НА СЪСТЕЗАТЕЛЯ СЕ ПРЕДАВАТ В ЕЛЕКТРОНЕН ВАРИАНТ В СРОК 7 ДНИ ПРЕДИ СЪСТЕЗАНИЕТО, НА УЧИЛИЩЕТО ДОМАКИН НА НАЦИОНАЛНОТО СЪСТЕЗАНИЕ ЗА ДА БЪДАТ ПРЕГЛЕДАНИ ОТ СЪОТВЕТНОТО ЖУРИ АКО ИМА НЕПОДАДЕНА РЕЦЕПТА СЪОТВЕТНИЯТ СЪСТЕЗАТЕЛ СЕ ДЕКЛАСИРА.**

**Сервитьори** – посрещат и настаняват гостите, устно представят менюто (на български и чужд език), обслужват гостите, като предлагат и поднасят подходящите за храната напитки. Декантират или представят виното в зависимост от менюто.

## **VII. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ**

1. Системата за оценяване е точкова. Максималният брой точки за практическото изпълнение на заданието е **100 точки за готвача и 100 точки за сервитьора.** **Окончателната оценка за всеки състезател е сбор от точките на всички оценители, разделен на броят им.**
2. Комисията по провеждане и оценяване на практическото задание разработва съответните показатели за оценяване по предварително предоставените критерии. Посочва се максималният брой точки, които се поставят при пълно, вярно и точно изпълнение на показателя.

3. Всеки член на оценителната комисия, включително председателят попълва оценъчна карта за всеки състезател и вписва определения от него брой точки. Картите за оценка се обобщават и вписват в протокол за класиране на участниците.
4. Класирането се извършва въз основа на най-голям брой точки (сума от точките на всичките оценители разделен на броят им).
5. Правилата и критериите за оценка се подготвят от националната комисия.

## **КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА**

### **ГОТВАЧ:**

1. Външен вид и работно облекло
2. Лична хигиена и хигиена на работното място
3. Безопасност при работа със съдове и инвентар
4. Ефективност при използване на ресурси и хранителните продукти (минимум отпадъци)
5. Организация и техника на работа
6. Прецизност на изпълнение
7. Оригиналност, новаторство при приготвяне и оформяне
8. Вкусови качества
9. Работа в екип
10. Умение за презентирание на ястията на български език и чужд език по избор, който се заявява предварително

### **СЕРВИТЬОР**

1. Външен вид и работно облекло
2. Лична хигиена и хигиена на работното място
3. Организация и техника на работа
4. Прецизност на изпълнение при сервиране на храни и напитки
5. Представяне на вино и съчетаване на храните и напитките
6. Декантиране на вино
7. Работа в екип
8. Познания за технологията на приготвяната от готвача храна
9. Умение за водене на диалог на английски език или друг чужд език по избор, който се заявява предварително за осигуряване на гост, владеещ съответния чужд език

## **VIII. РЕСУРСНО ОСИГУРЯВАНЕ**

1. МОН – осигуряване на грамоти за първенците и за участие на всички, ношувки и хранене на участниците в състезанието.
2. АУРХБ
3. Работодатели – осигуряват награди за участниците.
4. Училищата.