Zespół Szkół Rolniczych
im. mjr H. Dobrzańskiego- Hubala w Sokółce

REGULAMIN

IX POWIATOWEGO KONKURSU HOTELARSKO- TURYSTYCZNEGO

„MŁODY HOTELARZ”

§ 1 Celami konkursu hotelarskiego zwanego w dalszej części tego Regulaminu „konkursem” są

1. Popularyzacja i podniesienie atrakcyjności i jakości kształcenia zawodowego.

2. Rozwijanie wśród młodzieży zainteresowań dziedzinami związanymi z hotelarstwem i turystyką. Pobudzanie zawodowych zainteresowań uczniów.

3. Stworzenie możliwości współzawodnictwa między uczniami różnych szkół.

4. Kształtowanie umiejętności samodzielnego zdobywania wiedzy.

5. Zapoznanie z umiejętnościami wymaganymi na rynku pracy.

6. Zwiększenie zaangażowania uczniów w naukę oraz zwiększenie motywacji do uzyskania kwalifikacji zawodowych.

7. Rozbudzenie kreatywności, inicjatywy i pomysłowości.

8. Kształtowanie wzorców wychowawczych i właściwej postawy zawodowej.

9. Rozbudzenie zainteresowania atrakcjami turystycznymi powiatu sokólskiego.

§ 2 Uczestnicy Konkursu

Konkurs adresowany jest do uczniów klas ósmych szkół podstawowych z powiatu sokólskiego.

Każda szkoła biorąca udział w konkursie może zgłosić maksymalnie 2 (dwie) trzyosobowe grupy uczestników.

Jeżeli wśród uczestników znajdują się osoby, które brały udział w poprzednich edycjach konkursu, nie mogą one uczestniczyć w konkurencjach, w których brały wcześniej udział.

§ 3 Organizatorzy Konkursu

Konkurs organizuje Zespół Szkół Rolniczych im. mjr Henryka Dobrzańskiego- Hubala w Sokółce.

§ 4 Zgłoszenie uczestnictwa

1. Warunkiem przystąpienia do konkursu jest nadesłanie formularza zgłoszeniowego uczestników konkursu w terminie do dnia **24 listopada 2026 roku**

- skanu wypełnionego i podpisanego zgłoszenia na adres e-mail: zsrsok@zsrsokolka.pl

- potwierdzeniem przyjęcia zgłoszenia będzie e-mail zwrotny

§ 5 Organizacja konkursu

1. Konkurs składa się **czterech konkurencji odbywających się w dwóch etapach.**

2. Każda grupa bierze udział zarówno w pierwszym, jak i w drugim etapie.

3. Za każde zadanie przyznawane będą punkty. Końcowa ocena jest sumą punktów przyznanych przez poszczególnych członków Jury.

§ 6 Przebieg konkursu

1. Opis I Etapu Konkursu

I etap konkursu polegać będzie na rozwiązaniu testu jednokrotnego wyboru dotyczącego atrakcji turystycznych powiatu sokólskiego. Do drugiego etapu przystępują wszyscy uczestnicy. Każda grupa rozwiązuje wspólnie jeden test turystyczny.

2. Opis II Etapu Konkursu

Etap II składa się z trzech konkurencji praktycznych, które odbywają się równolegle na wyznaczonych stanowiskach. Poszczególni członkowie danej grupy przystępują do innej konkurencji – wybór konkurencji dla poszczególnych zawodników należy do członków grupy (przypisanie do poszczególnych konkurencji nastąpi przez rozpoczęciem etapu drugiego). W rezultacie każdy uczestnik reprezentacji realizuje wyłącznie jedną konkurencję, a wszystkie trzy konkurencje są obsadzone przez różnych członków zespołu.

1. Konkurencja nr 1- Nakrycie i dekoracja stołu

1. Zadanie konkursowe polega na:

   a) prawidłowym nakryciu stołu zastawą stołową do obiadu zgodnie z podanym przez organizatora menu,

   b) udekorowaniu tak przygotowanego stołu elementami dekoracyjnymi dostarczonymi przez organizatora.
2. Motyw dekoracji stołu jest jednakowy dla wszystkich uczestników konkurencji.
3. Wszyscy uczestnicy otrzymają identyczny zestaw materiałów dekoracyjnych.
4. Ocenie podlega poprawność techniczna nakrycia stołu zgodnie z zasadami sztuki kelnerskiej oraz estetyka i pomysłowość wykonanej dekoracji.

2. Konkurencja nr 2- Dekoracyjne składanie serwetek

1. Każdy uczestnik otrzymuje zestaw instrukcji ilustrujących składanie serwetek według trzech różnych wzorów.
2. Uczestnik ma 30 minut na zapoznanie się z instrukcjami oraz przećwiczenie wszystkich trzech wzorów.
3. Po upływie czasu przygotowania uczestnik przystępuje do właściwego zadania konkursowego, które polega na złożeniu serwetek z pamięci według dwóch wzorów wylosowanych (lub wskazanych) przez organizatora.
4. Czas realizacji właściwego zadania konkursowego wynosi 25 minut.
5. Ocenie podlega poprawność techniczna wykonania oraz estetyka uformowanych wzorów.

Konkurencja nr 3- Obsługa gościa w recepcji (scenka sytuacyjna)

1. Konkurencja polega na wcieleniu się w rolę recepcjonisty i rozwiązaniu zadania problemowego w formie scenki sytuacyjnej, przeprowadzonej z gościem hotelowym (odgrywanym przez wyznaczonego aktora/ucznia).
2. Przed przystąpieniem do zadania uczestnik dostanie kartę scenariusza zawierającą:
   a) charakterystykę gościa,
   b) sytuację problemową do rozwiązania,
3. Uczestnik będzie miał czas na zapoznanie się ze scenariuszem i przygotowanie się do rozmowy.
4. Właściwa scenka sytuacyjna trwa nie dłużej niż 5 minut. W jej trakcie uczestnik powinien wykazać się umiejętnością nawiązania kontaktu z gościem, kulturalną i profesjonalną obsługą oraz skutecznym rozwiązaniem zaistniałego problemu.
5. Ocenie podlega:
   a) kultura osobista i jakość komunikacji z gościem,
   b) skuteczność i trafność zaproponowanego rozwiązania problemu,
   c) kreatywność oraz umiejętność radzenia sobie w sytuacjach stresowych.

§ 7 Nagrody

1. Wyłonione zostaną 3 zwycięskie grupy, które otrzymają sumarycznie najwięcej punktów.

2. Przewidziane są nagrody rzeczowe za trzy pierwsze miejsca oraz upominki za uczestnictwo pozostałym uczestnikom.

3. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają dyplom za uczestnictwo.

4. Opiekun grupy, która zajmie pierwsze miejsce otrzyma upominek.

§ 8 Załączniki:

1. Karta zgłoszenia uczestnictwa (kartę należy wypełnić dla jednej grupy, jeżeli szkoła zgłasza dwie grupy należy wypełnić dwie karty).