



**ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО
КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ**

**РЕГЛАМЕНТ чемпионата
«ОФИЦИАНТ ЛЕГЕНДА»
2024**

г. ПЕРМЬ, 12- 14 СЕНТЯБРЯ 2024г..



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



1. ВВОДНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Чемпионат «**ОФИЦИАНТ ЛЕГЕНДА**» — это соревнования, которые проходят в рамках Всероссийской кулинарной Олимпиады «ЛЕГЕНДА» им Виктора Беляева.

1.1. ОРГАНИЗАТОРЫ

Всероссийскую кулинарную олимпиаду «ЛЕГЕНДА» и чемпионат «**ОФИЦИАНТ ЛЕГЕНДА**» проводят Федерация Рестораторов и Отельеров России при поддержке Министерства промышленности и торговли РФ, Правительства Пермского края.

1.2. ЦЕЛЬ ЧЕМПИОНАТА

Целью данного чемпионата является определение лучшего в профессии.

1.3. ДАТА И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

Даты проведения Олимпиады: **12-14 сентября 2024г.**

Даты проведения чемпионата «**ОФИЦИАНТ ЛЕГЕНДА**» **14 сентября 2024 г.**

Место проведения: **город Пермь, ул.Советская д.1Б, «Завод Шпагина»**

Площадка Официант года

14 сентября

Чемпионат «ОФИЦИАНТ ЛЕГЕНДА»

Время старта: 09.00.

2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

2.1. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

Участником соревнований может стать любой работающий официант или студент профильного колледжа/ВУЗа подавший заявку на сайте <https://legend.chefscup.ru/> до 31 июля 2024 г. и оплативший взнос за участие в размере 3000 рублей до 09 августа 2024г.

К регистрации в соревнованиях допускаются участники, предъявившие на момент регистрации копию действующей медицинской книжки и предъявившие на момент начала соревнования её действующий оригинал. Без предъявления в день соревнования медицинской книжки, полностью оформленной с допуском к работе, участник на площадку для соревнований не допускается. От каждого участника, в день участия предоставляется предлагаемое меню.

Участник может задействовать помощника на любом этапе подготовки к выступлению.

2.2. ЗАЯВКА. КОНТРОЛЬНЫЕ ДАТЫ

- до **31 июля** подать заявку на участие
- до **5 августа** получить подтверждение об участии в чемпионате;
- до **9 августа** оплатить взнос за участие.



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



2.3. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Чемпионат профессионального мастерства среди официантов **«Официант Легенда 2024»** призван определить уровень подготовки к работе официантов, способствовать повышению качества предоставляемых услуг сервиса на предприятиях питания и досуга, а также подтвердить то, что профессия официанта требует особых навыков.

Основными задачами «Чемпионата» являются:

- Демонстрация профессиональных навыков и мастерства официантов;
- Привлечение внимания целевой аудитории к профессиональному мастерству будущих или действующих специалистов в сфере общественного питания, в целях улучшения уровня обслуживания посетителей и увеличения гостевого потока;
- Выявление перспективных специалистов для формирования условий их дальнейшего профессионального роста;
- Привлечение внимания работодателей к необходимости постоянного профессионального совершенствования обслуживающего персонала и создания условий для обеспечения комфортного обслуживания посетителей.

Сегодня для качественной работы ресторана уже явно недостаточно правильно подобрать его месторасположение, создать изысканный интерьер и спланировать ассортимент блюд. Зачастую выигрышной стороной заведения становится уровень сервиса, предлагаемого в нем: приветливое и внимательное отношение к гостю, профессиональное обслуживание, эстетика подачи создают неповторимую атмосферу ресторана.

Участие в подобных соревнованиях не только стимулирует развитие творческого потенциала персонала и способствует обмену профессиональным опытом, но и является эффективным составляющим успешного имиджа ресторанов и их владельцев.

В «Чемпионате» принимают участие действующие и будущие специалисты предприятий питания и учебных заведений.

2.4. ЭТАПЫ

- **Первый этап «Table setting» (Сервировка тематического стола)**
- **Второй этап «Визитная карточка участника»**
- **Третий этап «Рассказ о сервировке и ее соответствии выбранному меню»**
- **Четвертый этап «Презентация меню»**
- **Пятый этап «Техника подачи блюд и обслуживания»**
- **Шестой этап «Организация чайной церемонии»**



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА

3.1. Table setting.

В соответствии с предварительной жеребьевкой, официанты производят сервировку стола на 4 персоны. Сервировка выполняется в свободном стиле, в соответствии меню и выбранной тематикой. Для раскрытия тематики участники конкурса могут использовать столовое белье, салфетки, посуду, элементы декора принесенные с собой. Организаторы предоставляют только стандартные белые фарфоровые тарелки и классические стеклянные бокалы.

Время выполнения задания - 20 минут.

3.2. Визитная карточка участника.

Официанты, поочередно для жюри, проводят презентацию своего тематического стола и ресторана (профессионального учебного заведения), которые они представляют. Участник кратко рассказывает о техниках и способах продаж, которые на их взгляд являются фирменным стилем и отличаются от других заведений.

Время выступления – 5 минут.

3.3. Рассказ о сервировке и ее соответствии выбранному меню.

Участник презентует устно меню жюри, далее объясняет причину, почему выбраны данные предметы сервировки, рассказывает об операциях проводимых им в процессе смены блюд и розлива напитков, замене использованных посуды и приборов.

Время выполнения задания – 5 минуты.

3.4. Презентация меню

Каждый участник на организационном собрании в соответствии с проведенной жеребьевкой закрепляется за определенным боксом, где будут выступать участники групповых соревнований поваров, которые готовят гастрономический обед с использованием обязательных продуктов на тему «**Семейный обед**». Участник получает от шеф-повара (капитана команды) информацию о блюдах, которые входят в обед (закуска, суп, основное блюдо и десерт), используемых ингредиентах и особенностях подачи, на основании чего готовит презентацию сета. После размещения гостей за столом участник презентует подаваемый обед с использованием техники аппетитного описания блюд.

Время презентации – 7-10 минут.

3.5. Техника подача блюд и обслуживания

Участник подает презентованный обед на стол, сервированный на 4 персоны, производит обслуживание и отвечает на вопросы гостей, предлагает и сервирует воду. После окончания обслуживания производит приборку стола.

Время выполнения задания – 30 минут.



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



3.6. Организация чайной церемонии

Конкурсанты на подсобном столе подготавливают и проводят чайную церемонию для гостей, затем сервируют чай на четыре персоны одинаковыми порциями, не пролив ни капли мимо. Участник подает чай гостям демонстрируя технику работы с подносом. Чай (купаж) участник подбирает и предоставляет самостоятельно под меню и поясняет гостям и жюри почему он сделал тот или иной выбор. Участник использует свою посуду для организации чайной церемонии. Организаторы предоставляют только стандартные белые фарфоровые чайные пары и чайник.

Время выполнения задания – 7-10 минут.

Сначала участники проводят первый, второй и третий этапы поочередно в соответствии с жеребьевкой только для членов жюри, затем проводятся четвертый, пятый и шестой этапы для гостей и членов жюри.

- В процессе выступления участникам могут задаваться уточняющие вопросы жюри.
- В процессе выполнения конкурсных заданий участники используют основной стол и подсобный стол
- В процессе выполнения задания участник может использовать стандартную посуду, приборы и стекло (бокалы для сервировки и подачи безалкогольных напитков), чайные пары предоставленные организаторами.
- С собой необходимо принести, элементы оформления, декора и сервировки и столовое белье. Допускается использование собственных бокалов и приборов, если по мнению участника они подчеркивают тематику стола.

Условия презентации меню:

- Презентуются блюда в составе обедов, которые готовятся участниками групповых соревнований поваров;
- Обед формируется из закуски, супа, основного блюда и десерта;
- Для одного гостя подается по одной порции каждого блюда;
- Для каждого гостя за столом подается вода и чай.
- Сервировка должна соответствовать подаваемым блюдам. Лишние предметы сервировки на столе не допустимы.

4. КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА

В ходе проведения конкурса жюри, в режиме нон-стоп, оценивает мастерство и знания каждого участника отдельно. В соответствии с представленными жюри оценочными листами оргкомитет по суммарным баллам определяет победителей чемпионата, занявших 1, 2 и 3 место. При одинаковой сумме баллов у двух или нескольких участников предпочтение отдается участнику получившему большее количество баллов на пятом этапе конкурса.



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



5. УНИФОРМА

Участник чемпионата в любой день, находясь в зоне проведения (как участник, болельщик или посетитель) должен быть одет в специальную форму и носить бейдж участника. Форма одежды участника - классическая форма официанта или соответствующая тематическому столу.

6. ОРГАНИЗАЦИОННОЕ СОБРАНИЕ ПЕРЕД ЧЕМПИОНАТОМ

Оргкомитет проводит организационное собрание с участниками **13 сентября в 16ч. после чего проводится жеребьевка команд.**

Место -встречи площадка чемпионата «Официант Легенда». Явка представителей в 15:30.

При неявке участника или представителя на орг.собрание, участник автоматически дисквалифицируется.

По одному представителю от участника обязательно должны присутствовать на данной встрече.

На встрече пройдет:

Брифинг по основным правилам подготовки и участия в соревнованиях. Ответы на вопросы представителями судейской бригады, касательно регламента проведения соревнований.

7. ПРОЧЕЕ

- Участники должны являться в зону соревнований для предварительной регистрации не позднее, чем за 30 минут до времени старта.
- Во время выступления все участники должны соблюдать гигиенические правила и иметь при себе одноразовые, либо текстильные перчатки и медицинские книжки.
- Участник может подготовить презентуемое меню в печатном виде для жюри и гостей

Руководитель участника:

Руководитель участника может представлять участников в течение всех этапов соревнований:

- Ведет с Оргкомитетом переговоры до начала соревнований.
- Решает организационные вопросы, связанные со своевременной оплатой регистрационных сборов.
- Решает другие профессиональные вопросы, возникающие в ходе соревнований.
- Руководитель участника имеет право выходить на сцену вместе с командой во время церемоний открытия, награждения и закрытия Кубка.
- Руководитель не имеет права заходить в боксы во время соревнований.



ФРИО

ФЕДЕРАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ
И ОТЕЛЬЕРОВ РОССИИ

ВСЕРОССИЙСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО КУЛИНАРИИ И СЕРВИСУ



8. ПРИЗОВОЙ ФОНД

Все участники получают дипломы, подарки от оргкомитета, призы от партнёров.

Победитель получает:

- Звание "Официант Легенда"
- Кубок
- Медаль
- Диплом
- **Денежный приз**

Участники занявшие второе и третье место по сводной судейской оценочной таблице получают:

- Медаль
- Диплом

Организатор и партнеры могут учредить специальные призы по отдельным номинациям, которые определяет Оргкомитет.

9. ЖЮРИ СОРЕВНОВАНИЙ

Жюри состоит из судей российских судей, аккредитованных ФРИО и/или WorldChefs(WACS).

10. ЦЕРЕМОНИЯ НАГРАЖДЕНИЯ

В завершающий день олимпиады пройдет церемония награждения и закрытия где участники и гости должны присутствовать в официальной одежде с логотипами Олимпиады в зоне награждения, с флагами своих регионов или ресторанов.