

Сценарий конкурса профессионального мастерства по специальности «Общественное питание»

Автор: методист ЛГППЛ Олешкевич Е.Ф.

Ведущий 1: Добрый день, уважаемые зрители! «Гордимся своей профессией!»- так могут охарактеризовать выбор профессии учащиеся нашего лицея, ведь подавляющее большинство из нас выбрали обучение в Лидском государственном профессиональном политехническом лицее осознанно.

Ведущий 2: Хочу подчеркнуть, что о своем выборе мы не пожалели! Мы гордимся своим лицеем и благодарны всему коллективу этого славного учебного заведения за то, что готовят из нас профессионалов. Внимание на экран (идёт демонстрация слайдов, раскрывающих суть профессионального обучения официантов-барменов с комментариями).

Ведущий 1: Вчера состоялось открытие недели профессионального мастерства по специальности «Общественное питание». Все учащиеся лицея и наши гости имели возможность посетить выставку –презентацию тематических столов, которая располагается в фойе перед актовым залом.

Ведущий 2: Неделя профмастерства продолжается. И сегодня на этой сцене состоится конкурс «Гордимся своей профессией!», в котором посоревнуются в своём мастерстве, остроумии и находчивости учащиеся 2 и 3 курсов: группы №356 и №362.

Участники, вы готовы?

Участники: Готовы!

Ведущий 2: Мне выпала честь представить членов нашего жюри: директор лицея Калиновик Елена Владимировна, заместитель директора по УПР Анохина Виктория Леонтьевна, преподаватель спецдисциплин по специальности «общественное питание» Колесинская Елена Семеновна, методист Олешкевич Елена Федоровна.

Ведущий 1: Позволим себе провести небольшой экскурс в профессию официанта.

Квалифицированный официант – ключевая фигура в любом заведении общественного питания. Ведь именно он выступает в роли радушного и гостеприимного хозяина.

В XIX веке в Беларуси стали, как грибы после хорошего дождя, появились трактиры и рестораны, а с ними и официанты во фраках, белоснежных жилетках и перчатках.

Ведущий 2: В трактирах клиентов обслуживали половые. Претендовали на эту должность мальчишки-крестьяне. Но вначале они некоторое время должны были поработать помощниками полового — мыть посуду, убирать, овладевать наукой подачи блюд.

Самым счастливым днём в жизни такого подростка можно считать тот, когда он сам становился половым и мог надеть возжеленную белую рубашку, которая составляла часть униформы.

И вот ещё интересный факт: чаевые, которые получал официант от посетителей, сдавались в буфет и делились поровну между всем персоналом трактира или ресторана.

Ведущий 1: В наши дни профессия официанта является одной из самых востребованных.

Безусловно, официант должен иметь высокий уровень культуры, обладать чувством юмора и остроумием. Если же он обслуживает важные приемы класса люкс, то необходимо знание английского (или другого иностранного) языка.

И, конечно же, он просто обязан разбираться в азах психологии. В этом мы убедимся на примерах одного из наших конкурсов.

Ведущий 2: Итак, всё готово к началу конкурса и я объявляю первый конкурс **Домашнее задание** – презентация на тему «Моя профессия - официант».

Жюри по 4 балльной шкале оценивает содержание презентации, умение конкурсантов держаться на сцене и выступать перед аудиторией, уровень творчества и точность формулировок. Презентация включает в себя: название команды, девиз, фотоматериал о группе, стих и песню.

Идёт выступление команд, жюри оценивает и объявляет результаты конкурса.

Ведущий 1: Следующий конкурс имеет таинственное название «**Чёрный ящик**».

В черном ящике лежат предметы, которые нужны вам для выполнения обязанностей официанта. Мы будем характеризовать их с помощью стихов, песен и загадок. За каждый верный ответ жюри выставляет команде по 1 баллу. В случае неверного ответа вопрос переходит к другой команде.

Команды готовы к конкурсу?

Оценивается правильность и точность ответа.

Ведущий 2: Следующий конкурс “ **Блиц опрос: Теоретические знания** ”

Этот конкурс поможет нам увидеть, насколько быстро и правильно наши участники смогут ответить на поставленный вопрос, касающийся своей профессиональной деятельности.

Для обсуждения ответа команда получает 10 секунд. Отвечает участник команды, поднявший цветную карточку. С помощью экспресс-опроса мы определим четкость, краткость и содержательность ответов.

Жюри оценивает каждый верный ответ в 1 балл.

Ведущий 1: Объявляется конкурс под названием «**Производственная ситуация**». Наши артисты разыграют для вас ситуацию в кафе, а ваша задача состоит в том, чтобы профессионально «разрулить» ситуацию, не обидев клиентов и сохранив при этом престиж своего заведения. Задача ясна?

Разыгрываются различные ситуации, имеющие место в подобных заведениях.

Ведущий 2: А пока жюри проверяют правильность выполненного задания, объявляю последний конкурс под названием «**Салфетка**». Я верю, что Вы не откажете продемонстрировать свой талант. Для этого надо немного.

Уважаемые участники, обратите свои взоры на экран: вы видите фото салфетки, сложенной в виде тюльпана для принятия гостей.

Ваша задача в течение 3 минут свернуть такие же три салфетки. Максимальная оценка этого конкурса 6 баллов: по 2 балла за каждую салфетку.

Жюри оценивает скорость, точность движений и аккуратность выполненной работы.

Ведущий 1: Официанту в ранний час

Работы через край,
Тому – расчет, тому – заказ,
Давай! Давай! Давай!
И вот он словно птица,
К столу с подносом мчится,
Припоминая на бегу,
Кому - бифштекс, кому – рагу.

Ведущий 2: Мы неслучайно продекламировали эти строки – они достаточно точно отражают работу официанта. И в этой суете он всё же должен оставаться точным, грациозным и любезным.

Последний конкурс называется «**Движение с подносом**».

Уважаемые участники, вы сейчас образуете пары и вдоль сцены станете в «Ручеек». От каждой команды по одному участнику будут дефилировать с подносом, на котором три бокала с жидкостью. Задача участника с подносом дважды пройти через ручеек, а затем спуститься по центральным ступенькам к жюри и показать его членам понос.

5 баллов получит та команда, у которой поднос окажется сухим, а движения окажутся наиболее грациозными.

Ведущий 1: Команды готовы?

Во время конкурса жюри оценивает не только скорость, но и грациозность движений, и качество переноса жидкости.

Ведущий 2: Вот и подошел к концу наш конкурс. Пока жюри подводит итоги соревнования, послушаем песню- подарок нашим уважаемым мастерам и педагогам:

Старовыборной Екатерине Александровне - мастеру производственного обучения и преподавателю спецпредметов «Кулинарная характеристика блюд» и «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»,

Карабач Ольге Мечиславовне – мастеру и преподавателю спецпредметов «Оборудование бара», «Торговые вычисления»,

Колесинской Елене Семеновне – преподавателю спецдисциплин по специальности «Общественное питание».

Ведущий 1: Слово для подведения окончательного итога и объявления победителей нашего конкурса предоставляется жюри.

Выступает председатель жюри.

Ведущий 2. Спасибо всем, кто сегодня болел за наших участников, спасибо нашим гостям.

Ведущий 1. Спасибо за то, что вы любите свой родной лицей. А тем, кто ещё только определяется с выбором профессии, желаем поступить в наш лицей, чтобы убедиться в том, что наша профессия креативна и интересна. Добро пожаловать в наш дружный коллектив!