

# REGULAMIN OLIMPIADY WIEDZY HOTELARSKIEJ

## §1.

### Uwagi ogólne

1. Podstawę do przeprowadzenia Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej stanowią: **Akt Powołania** zgodny z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 roku, w sprawie organizacji konkursów i olimpiad przedmiotowych.
2. Organizatorem Olimpiady jest **Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy**. Współorganizatorami są: **Polska Izba Hotelarstwa w Warszawie i Zespół Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu**.
3. Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej ma siedzibę w Zespole Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. Emilii Gierczak, ul. Łopuskiego 13, 78 – 100 Kołobrzeg konto: BZ WBK O/Kołobrzeg 11 1090 2659 0000 00010278 6906, adres e – mail: olimpiada.hotelarska@wp.pl
4. Regulamin Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej jest zgodny z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 roku w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad oraz Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 kwietnia 2007 roku w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz.U. Nr 83 poz.562.)

## §2.

### Cel Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

1. Rozwijanie wśród młodzieży zainteresowań hotelarstwem i turystyką oraz podnoszenie poziomu umiejętności zawodowych ujętych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa, zatwierdzonej przez Ministra Edukacji Narodowej.
2. Kształtowanie wzorców wychowawczych i pobudzanie ambicji zawodowych uczniów klas hotelarskich.
3. Podnoszenie umiejętności dydaktycznych nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach hotelarskich.
4. Motywowanie uczniów do podejmowania dalszego kształcenia na kierunkach hotelarsko-turystycznych szkół wyższych.
5. Kształtowanie umiejętności samodzielnego zdobywania wiedzy.
6. Stworzenie dla młodzieży możliwości szlachetnego współzawodnictwa w rozwijaniu swoich uzdolnień i zainteresowań.
7. Prowadzenie współzawodnictwa między szkołami.

## 8. Integracja środowiska hotelarskiego.

### §3.

#### Warunki uczestnictwa

1. Uczestnikiem ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej może być każdy uczeń szkoły ponadgimnazjalnej: liceum ogólnokształcącego, liceum profilowanego, technikum, uzupełniającego liceum ogólnokształcącego i technikum uzupełniającego oraz ponadpodstawowych szkół średnich, ogólnokształcących i zawodowych, dających możliwość uzyskania świadectwa dojrzałości (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 roku w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzenia konkursów, turniejów i olimpiad – Dz. U. z 2002 r. Nr 13, poz. 125).
2. We wszystkich etapach uczniowie oraz słuchacze startują indywidualnie.
3. Olimpiada jest trójstopniowa :

<b>I</b>	<b>Etap</b>	–	<b>szkolny</b>	
<b>II</b>	<b>Etap</b>	–	<b>okręgowy</b>	(centrale okręgów)
<b>III</b>	<b>Etap</b>	–	<b>centralny</b>	(Kołobrzeg)
4. W I etapie – **szkolnym** mogą brać udział wszyscy chętni uczniowie i słuchacze, spośród których wyłaniany są reprezentanci do II etapu. W II etapie zostają wyłonieni kandydaci do udziału w III etapie - centralnym.
5. Ostateczną decyzję o zakwalifikowaniu do III etapu (centralnego) podejmuje Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej, o czym niezwłocznie powiadamia poszczególne Komisje Okręgowe oraz zainteresowane szkoły.

### §4.

#### Przebieg Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

1. Olimpiadę przygotowuje i przeprowadza **Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej**.
2. **I etap realizowany jest w szkołach kształcących w zawodzie technik hotelarstwa. Szkolne Komisje Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** opracowują zadania dla pierwszego etapu. Mogą również przysyłać propozycje zadań testowych oraz zadań praktycznych do wykorzystania przez Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej przy opracowaniu zadań II etapu oraz III etapu.
3. **Zestawy zadań** dla II i III etapu opracowują pracownicy naukowcy Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy wykorzystując nadesłane propozycje zadań, określają czas udzielania odpowiedzi i kryteria oceniania.
4. **Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** określa sposób kwalifikowania zawodników do następnego etapu.

5. Test na etapach II i III **Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** jest kodowany.  
Do każdego testu, jaki otrzyma uczestnik dołączona jest **karta odpowiedzi**. Na karcie znajduje się miejsce na wpisanie numeru kodu uczestnika.
6. Identyfikacja uczestnika, przypisanie nazwiska do numeru kodu, następuje po ustaleniu punktacji oraz podjęciu decyzji, co do dopuszczenia autora pracy do następnego etapu **Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej**.
7. Szkolne Komisje **Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** najpóźniej w ciągu 7 dni od zakończenia eliminacji szkolnych wysyłają do **Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** protokół wraz z listą uczestników zakwalifikowanych do II etapu **Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej**.
8. Okręgowe Komisje **Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** najpóźniej w ciągu 7 dni od zakończenia II etapu przesyłają do **Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** sprawozdania wraz z pracami pisemnymi wszystkich kandydatów do etapu centralnego i niezbędną dokumentację.
9. **Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** niezwłocznie zawiadamia Komisje Okręgowe o zakwalifikowaniu kandydatów do III etapu.
10. Komisje Okręgowe zobowiązane są przekazać decyzję Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej wszystkim kandydatom zgłoszonym do etapu centralnego przez dany okręg.

## **ETAP SZKOLNY**

- a/ Szkolną Komisję Konkursową I etapu powołuje dyrektor szkoły z grona nauczycieli, których przedmioty obejmują swoim zakresem problematykę Olimpiady,
- b/ tematykę i sposób przeprowadzenia eliminacji szkolnych, określają Komisje Szkolne Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej w oparciu o elementy treści podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa 341 [04].

Do II etapu – okręgowego kwalifikuje się 2 najlepszych uczniów lub słuchaczy danej szkoły wyłonionych w eliminacjach szkolnych.

## **ETAP OKRĘGOWY**

- a/ Eliminacje okręgowe organizowane są przez właściwe Komisje Okręgowe Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej
- b/ Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej powołuje Komisje Okręgowe II etapu w składzie:
  - **przewodniczący** – pracownik naukowy wyższej uczelni,
  - **z – ca przewodniczącego** – przedstawiciel kuratorium województwa, w którym powołana jest Komisja Okręgowa,
  - **członkowie** – trzech nauczycieli wybranych drogą losowania ze szkół startujących w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej,
  - **sekretarz** – nauczyciel przedmiotów z zakresu hotelarstwa.

Do końca października należy przesłać do Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej wnioski o powołaniu Komisji Okręgowej II etapu Olimpiady według wyżej przedstawionej propozycji. Powołanie Komisji Okręgowej jest równoznaczne ze zgodą na przeprowadzenie II etapu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej i tylko w takim przypadku Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej prześle zadania przewidziane dla II etapu oraz wzory niezbędnej dokumentacji.

**Sposób przeprowadzenia II etapu ustala Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej**  
Eliminacje okręgowe polegać będą na rozwiązaniu 80 zadań testowych zamkniętych sprawdzających wiadomości i umiejętności w zawodzie technik hotelarstwa.

### **Kryteria oceniania II etapu**

Uczestnik maksymalnie może uzyskać za rozwiązanie testu 80 punktów.

Do III etapu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej kwalifikuje się 30 osób z najlepszymi wynikami ze wszystkich okręgów.

## **ETAP CENTRALNY**

a/ III etap Olimpiady organizowany jest przez Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej z siedzibą w Kołobrzegu

b/ Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej powołuje **Komisję** do przeprowadzenia etapu centralnego w składzie:

**1. Przewodniczący** – pracownik naukowy Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy,

**2. Z-ca przewodniczącego** – przedstawiciel branży hotelarskiej,

### **3. Członkowie:**

- jeden nauczyciel przedmiotów zawodowych z Zespołu Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu,
- ośmiu nauczycieli, wybranych drogą losowania, spośród opiekunów grup z okręgów uczestniczących w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej,
- konsultanci językowi – lektorzy języków obcych szkół wyższych: języka angielskiego, języka niemieckiego, języka francuskiego, języka rosyjskiego.

Etap centralny składa się z **części pisemnej** wyłaniającej laureatów Olimpiady, i **części praktycznej**, wyłaniającej zwycięzcę **Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej**.

#### **- część pisemna obejmuje:**

rozwiązanie testu, na który składa się 60 pytań,

**- część praktyczna** polega na wykonaniu zadania z obsługi konsumenta i obsługi gościa w recepcji w języku obcym.

### **Kryteria oceniania III etapu**

W części pisemnej – uczestnik może otrzymać maksymalnie 100 punktów.

Do **FINAŁU Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** zostaje zakwalifikowanych 15 uczestników z najwyższą ilością punktów uzyskaną w teście.

Są to **laureaci** Olimpiady, którzy będą rywalizować o pierwsze miejsce.

**Uwaga:** dla osób, które uzyskały taką samą, najniższą liczbę punktów kwalifikujących, ale uniemożliwiająca wyłonienie finałowej 15 - tki , zostanie przeprowadzony dodatkowy test.

#### **FINAŁ: CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

1. Zadanie praktyczne z obsługi konsumenta w restauracji (30 pkt.)
2. Zadanie praktyczne z obsługi gościa hotelowego w recepcji w wybranym języku obcym (scenka rodzajowa) – ( 70 pkt ).

**Zadanie dotyczące obsługi konsumenta** obejmuje wykonanie zadania praktycznego w restauracji hotelowej. Czas wykonania zadania nie powinien przekroczyć 10 minut - **załącznik nr 2**.

**Zadanie dotyczące obsługi gościa w hotelu** sprawdza umiejętności uczestnika w zakresie obsługi gościa w recepcji hotelowej w wybranym języku obcym. Czas wykonania zadania nie powinien przekroczyć 10 minut - **załącznik nr 1**.

FINALISTA, KTÓRY OTRZYMA NAJWIĘKSZĄ ILOŚĆ PUNKTÓW Z CZĘŚCI PISEMNEJ I PRAKTYCZNEJ OLIMPIADY UZYSKA TYTUŁ **MISTRZA WIEDZY HOTELARSKIEJ**

## **§5.**

### **Uprawnienia**

Uprawnienia laureatów i finalistów olimpiad określa Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 30 kwietnia 2007r. w *sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych* (Dz.U. nr 83, poz. 562 z późniejszymi zmianami).

Laureaci - 15 osób Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej są zwolnieni z etapu pisemnego egzaminu zawodowego na podstawie zaświadczenia stwierdzającego uzyskanie tytułu laureata. Zaświadczenie przedkłada się przewodniczącemu szkolnego zespołu nadzorującego. Zwolnienie laureata olimpiady z etapu pisemnego egzaminu zawodowego jest równoznaczne z uzyskaniem z części pierwszej i z części drugiej etapu pisemnego egzaminu zawodowego najwyższego wyniku.

W takim przypadku na dyplomie potwierdzającym kwalifikacje zawodowe, w miejscach przeznaczonych na wpisanie wyników egzaminu zawodowego z części pierwszej i z części drugiej etapu pisemnego, wpisuje się "100" oraz zamieszcza się adnotację o zwolnieniu z etapu pisemnego egzaminu zawodowego i posiadanym tytule laureata olimpiady.

Wykaz turniejów i olimpiad tematycznych, dyrektor Komisji Centralnej podaje do publicznej wiadomości na stronie internetowej Komisji Centralnej nie później niż w czerwcu roku poprzedzającego rok, w którym jest przeprowadzany egzamin zawodowy. Komunikatu należy szukać na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej.

## §6.

### Dokumentacja

1. Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej ustala rodzaj dokumentacji etapów I i II oraz sposób jej prowadzenia i przechowywania. Dokumentację należy przechowywać 2 lata.
2. Dokumentacja Komisji Szkolnej Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej i Okręgowych Komisji Olimpiady obejmuje:
  - listę członków komisji,
  - protokoły z zawodów odpowiedniego stopnia,
  - prace pisemne zawodników,
  - pisma przychodzące i wychodzące
  - listę zgłoszonych do udziału w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej uczniów i słuchaczy,
  - listę zgłoszonych w Olimpiadzie szkół oraz członków komisji szkolnych i komisji okręgowych
3. Dokumentacja Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej obejmuje:
  - dokumentację powołania Olimpiady,
  - listę członków komisji,
  - protokoły z zawodów II i III stopnia Olimpiady,
  - listę zgłoszonych i zakwalifikowanych uczniów i słuchaczy do udziału w III etapie Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej,
  - prace pisemne zawodników zakwalifikowanych do III etapu Olimpiady, oraz prace pisemne wszystkich uczestników III etapu – przez okres 3 lat,
  - rejestr wydanych laureatom zaświadczeń wraz ze wzorami takich zaświadczeń,
  - pisma przychodzące i wychodzące,
  - dokumentację finansową - przez 5 lat,
  - listy płac – przez 5 lat,
  - dokumenty kontroli.

## §7

### Terminarz OLIMPIADY WIEDZY HOTELARSKIEJ

1. Do 30 września – przekazanie szkołom informacji dotyczących Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej .
2. Do połowy października – zgłoszenie udziału szkoły w Olimpiadzie do siedziby Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
3. Do 30 października Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej podaje propozycje składu Komisji Okręgowych.
4. **I etap** (szkolny) – listopad - do 15 listopada
5. W ciągu 7 dni od zakończenia eliminacji I etapu (szkolnego) właściwe komisje szkolne przesyłają protokół do Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej. Informacja o miejscu odbycia II etapu podana zostanie do 15 grudnia.

6. **II etap** (okręgowy) – do 15 stycznia  
W ciągu 3 dni od zakończenia II etapu Komisje Okręgowe przesyłają protokół wraz z zakodowanymi kartami odpowiedzi do Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
7. **III etap** (centralny) – kwiecień.

### **Literatura polecana :**

1. Adamowicz J., Wolak G.: Jak być hotelarzem, Krakowska Szkoła Hotelarska, Kraków 2004;
2. Arens-Azevedo U. i inni: Technologia gastronomiczna z obsługą gości cz.III, REA, Warszawa 1999
3. Arkuszewski Cz.: Gastronomia hotelowa, Ministerstwo Gospodarki, Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa 2001
4. Ikanowicz C, Piekarski J.: Protokół dyplomatyczny i dobre obyczaje, Szkoła Główna Handlowa, Warszawa 2004;
5. Jargoń R.: Obsługa konsumenta cz.I i II, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2004
6. Milewska M. Włodarczyk B. Hotelarstwo cz.1, podstawowe wiadomości z zakresu hotelarstwa, WSTiH Łódź 2005
7. Mitura E, Koniuszewska E.: Hotelarstwo. Organizacja i technika pracy, podręcznik wydanie II DIFIN 2008
8. Orłowska J., Tkaczyk M. : Organizacja pracy w hotelarstwie cz.1, REA Warszawa 2008
9. Piasta J. : Marketing w hotelarstwie. Podręcznik praktyczny, 2007
10. Płader D. red.: Opis stanowisk w obiektach hotelarskich wraz zakresem czynności, Urząd Kultury Fizycznej i Turystyki, Polskie Zrzeszenie Hoteli Warszawa 1999
11. Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A.: Obsługa gości (konsumentów) cz.I, REA, Warszawa 2008
12. Witkowski Cz.: Hotelarstwo cz.I – Podstawy hotelarstwa, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 1998.

#### **Czasopisma:**

1. „Hotelarz ”
2. „Świat hoteli ”
3. „Doradca hotelarza ”
4. „Mój hotel – poradnik branżowy”
5. „Hotel” Polska

**Zasoby Internetu:** [www.hotelarze.pl](http://www.hotelarze.pl), [www.pot.gov.pl](http://www.pot.gov.pl), [www.turystyka-ekspert.pl](http://www.turystyka-ekspert.pl),  
[www.gastrona.pl](http://www.gastrona.pl), [www.papaja.pl](http://www.papaja.pl)

## §8.

### Ustalenia końcowe

1. **W regulaminie zmian może dokonać tylko Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej jednak niesprzecznych z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 roku w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad.** Powiadamia o zmianach Komisje Okręgowe, a za ich pośrednictwem Komisje Szkolne.
2. Corocznie Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej opracowuje i wydaje wytyczne do kolejnej edycji Olimpiady.
3. Wydatki związane z organizacją Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej pokrywają:
  - Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy
  - szkoły uczestniczące w Olimpiadzie
  - Starostwo Powiatowe w Kołobrzegu
  - instytucje wspomagające.

**WYKAZ OKRĘGÓW OLIMPIADY WIEDZY HOTELARSKIEJ :**

1. GDYNIA - pomorskie, warmińsko – mazurskie
2. JELENIA GÓRA - dolnośląskie, opolskie
3. KRAKÓW - małopolskie, świętokrzyskie
4. POZNAŃ - wielkopolskie, kujawsko - pomorskie
5. RZESZÓW - podkarpackie, lubelskie
6. SZCZECIN - zachodniopomorskie, lubuskie
7. WARSZAWA - mazowieckie, łódzkie, podlaskie
8. WISŁA - śląskie

## **GŁÓWNY KOMITET OLIMPIADY WIEDZY HOTELARSKIEJ**

### **1. Przewodniczący:**

dr inż. Magdalena Warmińska, prodziekan Wydziału Turystyki i Geografii Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy

### **2. Kierownik organizacyjny:**

mgr inż. Janusz Cichy doradca metodyczny specjalności hotelarskiej - dyrektor Radomskiego Ośrodka Doskonalenia Nauczycieli w Radomiu

### **3. Z-ca kierownika organizacyjnego;**

mgr Janusz Budzik wicedyrektor Centrum Kształcenia Praktycznego w Kołobrzegu

### **4. Sekretarz naukowy:**

dr Andrzej Pawlik nauczyciel akademicki, Akademia Świętokrzyska w Kielcach

### **Członkowie :**

mgr Krystyna Pióro - nauczyciel praktycznej nauki zawodu, Centrum Kształcenia Praktycznego w Kołobrzegu

mgr Barbara Cymańska – Garbowska nauczyciel przedmiotów zawodowych, Zespół Szkół Ekonomiczno – Turystycznych w Jeleniej Górze,

mgr Maria Peć - nauczyciel przedmiotów zawodowych, Szkoła Policealna nr 13 w Warszawie

mgr Jadwiga Pietras - nauczyciel przedmiotów hotelarskich, Zespół Szkół Ekonomicznych nr 1 w Krakowie

mgr inż. Ewa Stanna - nauczyciel przedmiotów zawodowych, Zespół Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Wiśle

mgr Katarzyna Thiel - Winkler, nauczyciel przedmiotów zawodowych, Zespół Szkół Hotelarsko – Gastronomicznych w Gdyni

mgr Wanda Korab, nauczyciel przedmiotów zawodowych, Zespół Szkół Gospodarczych w Rzeszowie

mgr inż. Ewa Wasilewska – nauczyciel przedmiotów zawodowych gastronomicznych, Centrum Kształcenia Praktycznego, metodyk CEN Koszalin

### **Księgowość:**

Celina Jazy – Główna Księgową w Zespole Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich w Kołobrzegu

.....

miejsowość, data.....

pieczęć szkoły

GŁÓWNY KOMITET  
OLIMPIADY WIEDZY HOTELARSKIEJ  
UL. ŁOPUSKIEGO 13  
78-100 KOŁOBRZEG

Zgłoszenie szkoły do udziału w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej

Szkolna Komisja w.....

województwo.....przy szkole .....

.....

SKŁAD SZKOLNEJ KOMISJI :

Przewodniczący.....

Członkowie:

.....

.....

.....

.....  
Przewodniczący Komisji Szkolnej

.....  
Dyrektor Szkoły



## Załącznik 1

### Kryteria brane pod uwagę przez jury przy ocenie umiejętności ucznia w pracy recepcji w języku obcym

#### I. WYGLĄD ZEWNĘTRZNY ( 10 pkt.)

##### **Kobieta**

##### 1. Strój

- garsonka(spódnica o długości przed kolana, do kolan, za kolana, nie może to być mini , ani maxi, żakiet nie powinien być opięty
- biała bluzka,
- buty zakrywające palce i pięty (czółenka), ich kolor zależy od koloru stroju,
- rajstopy zbliżone do koloru ciała

##### 2. Włosy , twarz , dłonie :

- włosy powinny być umyte, uczesane, nie mogą zakrywać twarzy, długie włosy powinny być upięte z tyłu
- makijaż powinien być dyskretny, delikatny, subtelny
- dłonie powinny być czyste, a paznokcie dobrze utrzymane, kolor lakieru do paznokci powinien być subtelny i nie przyciągać uwagi
- paznokcie nie powinny być zbyt długie

##### 3. Biżuteria, ozdoby :

- ozdoby powinny być skromne
- kolczyki nie powinny być zbyt duże i ekstrawaganckie
- pierścionki – jeśli są – to nie może być ich więcej niż dwa
- identyfikator jest najważniejszym elementem i powinien znajdować się w odpowiednim miejscu( na odpowiedniej wysokości i po lewej stronie)

##### **Mężczyzna**

##### 1. Strój

- garnitur
- krawat lub muszka o kolorze pasującym do garnituru
- biała koszula
- kolor obuwia powinien być dopasowany do koloru stroju
- buty kryte

##### 2. Włosy, twarz, dłonie :

- włosy odpowiednio ostrzyżone, umyte i uczesane
- twarz ogolona lub z zadbaną brodą , czy wąsami
- dłonie powinny być czyste , a paznokcie dobrze utrzymane

##### Biżuteria, ozdoby:

- ozdoby powinny być skromne
- mężczyźni nie powinni posiadać kolczyków
- dopuszcza się skromny łańcuszek ,
- identyfikator jest najważniejszym elementem i powinien znajdować się w odpowiednim miejscu( na odpowiedniej wysokości i po lewej stronie)

## **II. PREZENTACJA W JĘZYKU OBCYM – scenka, czas trwania - około 10 minut**

### **POPRAWNOŚĆ JĘZYKOWA - (20 pkt.)**

- \* użycie słownictwa zawodowego,
- \* płynność dialogu z gościem
- \* stosowanie form grzecznościowych.

### **SPOSÓB ROZWIĄZANIA PROBLEMU (20 pkt.)**

- \* profesjonalizm
- \* pomysłowość
- \* dbałość o wizerunek hotelu
- \* dbałość o interes hotelu
- \* dbałość o zadowolenie gościa

### **UMIEJĘTNOŚCI PRACY W RECEPCJI (20 pkt.)**

- \* fachowość
- \* uprzejmość
- \* asertywność
- \* skłonność do pomocy
- \* mowa ciała

**Każdy uczestnik może uzyskać maksymalnie 70 pkt.**

## **Załącznik nr 2**

### **Kryteria brane pod uwagę przez jury przy ocenie umiejętności nakrycia do stołu**

**Czas wykonywania zadania - 10 min.**

#### **SPOSÓB NAKRYCIA STOŁU (15 pkt.)**

- \* dekoracja stołu
- \* sprawdzenie zastawy
- \* prawidłowość doboru porcelany, szkła, sztućców do wylosowanego menu
- \* prawidłowość ustawienia porcelany, szkła, sztućców w zależności od menu

#### **ORGANIZACJA PRACY NA STANOWISKU (15 pkt.)**

- \* rytmiczność pracy,
- \* sposób i kierunek poruszania się,
- \* sposób przygotowania i przenoszenia porcelany, szkła, sztućców na stół,
- \* optymalizacja drogi: stół – pomocnik kelnerski.

**Każdy uczestnik może uzyskać maksymalnie 30 pkt.**

## STRUKTURA ORGANIZACJI OLIMPIADY WIEDZY HOTELARSKIEJ

