**УТВЕРЖДЕНО**

постановлением мэрии

города Архангельска

от 15.10.2014 № 842

ПОЛОЖЕНИЕ

о городском конкурсе профессионального мастерства

"Лучший повар предприятия общественного питания"

**1. Общие положения**

Настоящее Положение определяет порядок и условия проведения в 2014-2016 годах городского конкурса профессионального мастерства "Лучший повар предприятия общественного питания" (далее – конкурс).

Организатор конкурса – управление по торговле и услугам населению мэрии города Архангельска.

**2. Цели и задачи конкурса**

2.1. Повышение престижности профессии повара, распространение передо-вого опыта и формирование благоприятного общественного мнения о пред-приятиях общественного питания.

2.2. Создание условий для повышения профессионального мастерства работников предприятий общественного питания и внедрения современных технологий приготовления блюд.

2.3. Стимулирование работников предприятий общественного питания к повышению качества оказания услуг общественного питания.

2.4. Популяризация профессии повара.

2.5. Привлечение молодежи на предприятия общественного питания.

**3. Порядок и условия проведения конкурса**

3.1. В конкурсе принимают участие повара предприятий общественного питания всех форм собственности (далее – участники конкурса), проживающие в городе Архангельске, представившие заявки на участие в конкурсе и имеющие:

начальное или среднее профессиональное образование;

стаж работы поваром не менее одного года;

личную медицинскую книжку с отметкой о своевременно пройденном медицинском осмотре;

профессиональную спецодежду предприятия общественного питания.

3.2. Организатор конкурса принимает решение о сроках проведения конкурса, сроки проведения конкурса ежегодно утверждаются постановлением мэрии города.

2

3.3. Заявки на участие в конкурсе направляются не позднее 5 дней до начала конкурса в управление по торговле и услугам населению мэрии города Архангельска по адресу: 163000, г.Архангельск, пр.Троицкий, д.61, по форме согласно приложению к настоящему Положению.

3.4. Конкурс проводится в помещениях государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Архангельской области "Архангельский торгово-экономический колледж" по адресу: 163060, г.Архангельск, пр.Обводный канал, д.12.

3.5. Конкурс проводится в два этапа.

3.5.1. Первый этап конкурса включает в себя презентацию участниками конкурса лично выполненной кулинарной композиции по заранее предло-женной теме – "Арт-класс по приготовлению холодного банкетного блюда" (далее – домашнее задание). Домашнее задание выполняется за счет собствен-ных средств участников конкурса.

Каждый участник конкурса должен продемонстрировать художественное кулинарное искусство, представляя авторскую работу в виде пяти порций холодного банкетного блюда.

Требования к холодным банкетным блюдам, представленным на конкурс:

все украшения должны быть съедобными, бутафории не допускается;

выполнение, отражающее творческий подход, выдумку и собственный стиль участника конкурса, оригинальность, новизна;

демонстрация художественного оформления с учетом современных направлений, продуманной цветовой гаммы.

Критерии оценки домашнего задания участников конкурса:

оригинальность авторской идеи (использование нетрадиционного сырья, современной технологии, раскрытие темы);

степень сложности (комбинирование различных способов кулинарной обработки продуктов);

эстетика оформления и подача кулинарной композиции (изящество, лаконичность оформления, использование соответствующей посуды).

Максимальная оценка за выполнение домашнего задания – 30 баллов. Время презентации домашнего задания – до 5 минут.

3.5.2. Второй этап конкурса включает в себя приготовление и презентацию участниками конкурса горячего блюда европейской кухни (далее – практическое задание).

Практическое задание выполняется за счет собственных средств участников конкурса. Посуда для приготовления и подачи блюд, инвентарь обеспечиваются самими участниками. При выполнении практического задания допускается использование незначительных домашних заготовок для улучшения вкуса блюд (соусов, элементов декора для оформления блюд).

Практическое задание представляет собой приготовление двух порций горячего блюда европейской кухни при использовании определенного сырьевого набора, в состав которого входят основной вид сырья (мясо, рыба

3

или птица) и дополнительные определенные продукты. Основной вид сырья для каждого участника конкурса определяется членами жюри конкурса путём жеребьевки не ранее, чем за три дня до начала конкурса. Члены жюри, также, знакомят участников конкурса с перечнем дополнительных продуктов, которые будут входить в сырьевой набор.

Перед выполнением практического задания члены жюри конкурса проводят инструктаж участников конкурса по охране труда на рабочем месте и жеребьевку рабочих мест.

Председатель жюри конкурса знакомит участников с заданием и отведенным временем. Участникам конкурса предоставляется возможность в течение определенного времени (до 5-7 минут) ознакомиться с рабочим местом.

Требования к приготовлению, оформлению и подаче блюд:

использование качественного и безопасного сырья;

соответствие принципам рационального питания;

использование кулинарных приемов, способствующих сохранению пищевой ценности;

оформление с учетом современных направлений кулинарного искусства;

все элементы блюд должны быть съедобными и подготовленными к экспозиции на время проведения конкурса.

Критерии оценки практического задания участников конкурса:

представление конкурсного блюда (наименование, ингредиенты, раскрытие темы и творческий подход к представлению блюд);

органолептическая оценка (вкусовые качества);

оформление конкурсного блюда;

организация технологического процесса, рациональное и гармоничное использование продуктов;

организация рабочего места, правильная эксплуатация оборудования;

соблюдение правил охраны труда, санитарных норм и правил.

Максимальная оценка за выполнение практического задания – 60 баллов. Время выполнения практического задания – не более двух часов.

Участник выставляет одну порцию конкурсного блюда на демон-страционный стол не позднее установленного организаторами времени, вторую порцию подает для дегустации жюри конкурса. Практическое задание представляется и защищается в течение 5-7 минут.

По окончании времени на выполнение практического задания участникам отводится 10 минут для приведения соревновательной зоны в исходное состояние.

**4. Жюри конкурса**

4.1. Для осуществления оценки работ участников и подведения итогов конкурса, определения победителей приказом начальника управления по торговле и услугам населению мэрии города Архангельска утверждается состав жюри конкурса.

4

4.2. Жюри конкурса возглавляет председатель, который:

руководит и организует работу жюри конкурса;

проводит совещания жюри конкурса;

контролирует соблюдение условий конкурса;

контролирует правильность подсчета баллов и подведение итогов конкурса;

решает спорные вопросы.

4.3. Члены жюри конкурса:

проводят инструктаж участников конкурса по охране труда на рабочем месте и жеребьевку рабочих мест;

проводят жеребьевку сырьевых наборов для выполнения практического задания участниками конкурса;

присутствуют в рабочей зоне конкурса и наблюдают за работой участников конкурса в течение всего времени проведения конкурса;

осуществляют оценку работ участников конкурса в соответствии с критериями оценки, установленными в настоящем Положении;

заносят в оценочные листы участников конкурса баллы, сдают председа-телю жюри конкурса оценочные листы участников конкурса по каждому заданию, заверенные личной подписью;

представляют председателю жюри конкурса информацию о нарушениях условий настоящего Положения.

**5. Подведение итогов конкурса**

5.1. Жюри конкурса подводит итоги конкурса путем подсчета суммы баллов, выставленных после выполнения каждого из заданий, и распределяет первое, второе и третье места в соответствии с суммой баллов, полученной каждым участником, от наибольшей до наименьшей (за исключением номина-ции "Приз зрительских симпатий").

5.2. Победитель в номинации "Приз зрительских симпатий" определяется путем подсчета голосов присутствующих на конкурсе участников и зрителей.

5.3. Заседание жюри конкурса считается правомочным, если на нём присутствует более половины членов жюри конкурса.

5.4. Результаты конкурса оформляются в виде протокола, который подписывается членами жюри конкурса.

5.5. По итогам конкурса на основании распоряжения мэрии города Архангельска победители конкурса награждаются дипломами мэрии города Архангельска и ценными призами. Победители конкурса, занявшие 1, 2, 3 при-зовые места, награждаются ценными призами стоимостью 15700 рублей,
13000 рублей, 11000 рублей соответственно. Победитель конкурса в номинации "Приз зрительских симпатий" награждается ценным призом стоимостью
5000 рублей.

5

5.6. Финансовое обеспечение приобретения ценных призов, изготовления дипломов, иных расходов, связанных с проведением конкурса, осуществляется мэрией города Архангельска за счет средств городского бюджета.

5.7. Результаты конкурса объявляются на церемонии награждения победителей конкурса.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Приложение**

к Положению о порядке проведения городского конкурса профессионального мастерства "Лучший повар предприятия общественного питания"

**ЗАЯВКА**

**на участие в городском конкурсе профессионального мастерства**

 **"Лучший повар предприятия общественного питания"**

Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата рождения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Должность, квалификационный разряд \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
 (занимаемая должность,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
 полное наименование предприятия общественного питания,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
 адрес, телефон)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
 (Ф.И.О. руководителя)

Трудовой стаж работы в качестве повара \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Образование \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(высшее, среднее профессиональное)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
 (наименование учебного заведения, специальность по диплому)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Принимал (ла) ли ранее участие в конкурсах профессионального мастерства

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
 (где, когда, результаты участия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись участника

Подпись руководителя предприятия

общественного питания

 М.П.

**УТВЕРЖДЕНО**

постановлением мэрии

города Архангельска

от 15.10.2014 № 842

ПОЛОЖЕНИЕ

**о городском конкурсе профессионального мастерства**

**"Лучший работник предприятия розничной торговли"**

1. **Общие положения**

Настоящее Положение определяет порядок и условия проведения городского конкурса профессионального мастерства "Лучший работник предприятия розничной торговли" (далее – конкурс).

Организатор конкурса – управление по торговле и услугам населению мэрии города Архангельска.

1. **Цели и задачи конкурса**

2.1. Повышение престижа профессий отрасли торговли, формирование благоприятного общественного мнения о предприятиях розничной торговли.

2.2. Создание условий для повышения профессионального мастерства и развития творческой инициативы работников предприятий розничной торговли.

2.3. Стимулирование работников предприятий розничной торговли к повышению производительности труда и качества предоставления услуг.

2.4. Распространение передового опыта.

1. **Порядок и условия проведения конкурса**

3.1. В конкурсе принимают участие работники предприятий розничной торговли всех форм собственности, являющихся субъектами малого и среднего предпринимательства (далее – участники конкурса), проживающие в городе Архангельске, представившие заявки на участие в конкурсе и имеющие:

профессиональное образование;

стаж работы в сфере торговли не менее одного года.

3.2. Номинации конкурса:

Лучший продавец продовольственных товаров;

Лучший продавец непродовольственных товаров;

Лучший управляющий магазином;

Лучший менеджер торгового отдела.

3.3. Организатор конкурса принимает решение о сроках проведения конкурса, сроки проведения конкурса ежегодно утверждаются постановлением мэрии города.

2

3.4. Заявки на участие в конкурсе направляются в управление по торговле и услугам населению мэрии города Архангельска по адресу: 163000, г.Архангельск, пр.Троицкий, д.61, не позднее, чем за три дня до начала конкурса по форме согласно приложению к настоящему Положению.

3.5. Для проведения конкурса и подведения его итогов создается конкурсная комиссия по проведению городского конкурса профессионального мастерства "Лучший работник предприятия розничной торговли" в количестве 5 (пяти) человек, состав которой ежегодно утверждается распоряжением мэрии города.

3.6. Конкурс проводится в два этапа на рабочем месте участника конкурса.

3.7. Первый этап конкурса состоит из двух заданий: "Визитная карточка" и "Практическое задание".

3.7.1. При выполнении задания "Визитная карточка" участник конкурса рассказывает конкурсной комиссии о себе, своей профессии, своём предприятии (включая данные об истории создания предприятия, основных направлениях его деятельности, сведения о предоставляемых услугах, персонале (количество рабочих мест, уровень профессиональной подготовки, опыт работы).

Участники конкурса могут дополнительно представить фото- и видеоматериалы, отражающие все виды деятельности предприятия.

Критерии оценки участника конкурса:

внешний вид работника, использование фирменной одежды;

организация рабочего места, торгового процесса в магазине;

создание положительного имиджа своей профессии и своего предприятия.

Максимальная оценка за выполнение задания – 5 баллов. Время выпол-нения задания – до трех минут.

3.7.2. В рамках задания "Практическое задание" участникам конкурса предлагается на рассмотрение ситуационная задача. В течение трех минут участнику конкурса необходимо найти выход из предложенной ситуации.

Критерии оценки участника конкурса:

умение выявить главное в ситуации;

профессиональная компетентность;

нахождение способа разрешения ситуации.

Максимальная оценка за выполнение задания – 10 баллов.

3.8. Второй этап конкурса включает в себя проведение тестирования на знание Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей", Правил продажи отдельных видов товаров, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 № 55.

Участники конкурса в письменной форме отвечают на 5 вопросов теста. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл, неправильный – в 0 баллов. Время выполнения теста – пять минут.

3

**4. Подведение итогов конкурса**

4.1. Конкурсная комиссия подводит итоги конкурса путем подсчета суммы баллов, выставленных после выполнения каждого из заданий, и определяет по одному победителю в каждой из номинаций.

4.2. Заседание конкурсной комиссии считается правомочным, если на нем присутствует более половины членов конкурсной комиссии.

4.3. Решение конкурсной комиссии принимается большинством голосов, оформляется в виде протокола и утверждается председателем комиссии.

4.4. По итогам конкурса на основании распоряжения мэрии города Архангельска победители в каждой из номинаций награждаются ценными призами общей стоимостью 29000 (двадцать девять тысяч) рублей, а также дипломами победителей конкурса.

4.5. Финансовое обеспечение приобретения ценных призов, изготовления дипломов, иных расходов, связанных с проведением конкурса, осуществляется мэрией города Архангельска за счет средств городского бюджета.

4.6. Результаты конкурса объявляются на церемонии награждения победителей конкурса.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Приложение**

к Положению о проведении городского конкурса профессионального мастерства "Лучший работник предприятия розничной торговли"

Управление по торговле и услугам населению мэрии города, отдел по торговле и общественному питанию г.Архангельск, пр.Троицкий, д.61

тел. 21-56-45, факс 20-11-19

e-mail: uprtorg@arhcity.ru

**ЗАЯВКА**

**на участие в городском конкурсе профессионального мастерства**

**"Лучший работник предприятия розничной торговли"**

Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата рождения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(занимаемая должность,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

полное наименование предприятия розничной торговли,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

адрес, телефон)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя, контактный телефон)

Трудовой стаж работы в сфере торговли\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Образование \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (высшее, среднее профессиональное) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование учебного заведения, специальность по диплому)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись участника

Подпись руководителя предприятия розничной торговли М.П.

**УТВЕРЖДЕНО**

постановлением мэрии

города Архангельска

от 15.10.2014 № 842

ПОЛОЖЕНИЕ

о городском конкурсе профессионального мастерства

 "Лучший работник предприятия бытового обслуживания населения "

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок проведения городского конкурса профессионального мастерства "Лучший работник предприятия бытового обслуживания населения " (далее – конкурс).

1.2. Организатор конкурса – управление по торговле и услугам населению мэрии города.

1.3. Цель конкурса – повышение культуры обслуживания, стимулирование предприятий и организаций сферы бытового обслуживания населения. Повышение престижности профессий отрасли бытового обслуживания населения.

**2. Порядок проведения конкурса**

2.1. В конкурсе принимают участие работники предприятий бытового обслуживания населения всех форм собственности, являющихся субъектами малого и среднего предпринимательства (далее – участники конкурса), проживающие в городе Архангельске, представившие заявки на участие в конкурсе и имеющие:

профессиональное образование;

стаж работы в сфере бытового обслуживания населения не менее одного года.

2.2. Номинации конкурса:

"Лучший мастер по ремонту обуви";

"Лучший портной по ремонту и пошиву одежды";

"Лучший приемщик-администратор";

"Мастер - золотые руки";

"За верность профессии";

"За активность и стремление к развитию";

"За большой личный вклад в развитие предприятия";

"За внедрение новых форм и методов работы".

2.3. Для организации и проведения конкурса ежегодно готовится постановление мэрии города о:

проведении конкурса;

сроках проведения конкурса, сроках подачи заявок.

2

2.4. Заявки на участие в конкурсе (согласно приложению № 1 к настоя-щему Положению) подаются в установленные сроки в управление по торговле и услугам населению мэрии города (пр.Троицкий, 61, тел. 20-12-54).

2.5. Конкурс проводится в два этапа на рабочем месте участника конкурса.

2.5.1. Первый этап конкурса состоит из двух заданий: "Визитная карточка" и "Практическое задание".

При выполнении задания "Визитная карточка" участнику предлагается рассказать о себе, своей профессии, своем предприятии (история создания, основные направления деятельности, сведения о предоставляемых услугах, персонале, уровне профессиональной подготовки).

Критерии оценки задания "Визитная карточка":

внешний вид работника, использование фирменной одежды, использо-вание нагрудных знаков, визиток, эмблем;

организация рабочего места;

содержание полученных отзывов о работе участника конкурса в "Книге отзывов и предложений";

хорошие манеры и культура речи, обходительность, любезность;

радушие и доброжелательность;

тактичность и сдержанность, выдержка и терпение, умение владеть собой.

Максимальная оценка за выполнение задания – 10 баллов.

 В рамках задания "Практическое задание" участникам конкурса предлагается продемонстрировать знания технологического процесса на своем рабочем месте.

 Критерии оценки задания "Практическое задание":

организация технологического процесса, рациональное использование материалов;

степень сложности (использование современной технологии, современных материалов, обработка изделий);

использование современного оборудования;

качество и скорость выполнения задания;

рассказ о выполненной работе и ее демонстрация.

Максимальная оценка за выполнение задания – 40 баллов.

2.5.2. Второй этап конкурса включает в себя проведение [тестирования](#Par166) на знание Федерального закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1
"О защите прав потребителей", Правил бытового обслуживания населения в Российской Федерации, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1025, кассовой дисциплины, деловой культуры (приложение № 2).

Тест состоит из 10 вопросов.

Время ответа на тест – 20 минут.

За каждый правильный ответ начисляется 5 баллов.

3

**3. Подведение итогов конкурса**

3.1. Для организации и проведения конкурса создается комиссия городского конкурса профессионального мастерства "Лучший работник предприятия бытового обслуживания населения" в количестве пяти человек (далее – комиссия), состав которой ежегодно утверждается распоряжением мэрии города.

3.2. Комиссия оценивает участников конкурса с выездом на место.

3.3. Решение о присуждении призовых мест в каждой из номинаций принимается большинством голосов членов комиссии.

3.4. Результаты работы комиссии оформляются протоколом.

3.5. По итогам конкурса, на основании распоряжения мэрии города победи-тели в каждой из номинации награждаются ценными призами общей стои-мостью 29000 (двадцать девять тысяч) рублей, а также дипломами победителей конкурса.

3.6. Финансовое обеспечение приобретения ценных призов, изготовления дипломов, иных расходов, связанных с проведением конкурса, осуществляется мэрией города Архангельска за счет средств городского бюджета.

3.7. Результаты конкурса объявляются на церемонии награждения победителей конкурса.

3.8. Комиссия обладает полномочиями по решению иных вопросов, связанных с организацией и проведением конкурса.

3.9. Информация о победителях конкурса публикуется в средствах массовой информации города.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Приложение № 1**

к Положению о городском конкурсе профес-сионального мастерства "Лучший работник предприятия бытового обслуживания населения"

 г.Архангельск, пр.Троицкий, д.61

 Управление по торговле и услугам

 населению мэрии города,

 отдел бытового обслуживания

 тел. 20-12-54, факс 20-11-19,

 E-mail: pruptorg@arhcity.ru

**ЗАЯВКА**

**на участие в городском конкурсе профессионального мастерства**

**"Лучший работник предприятия бытового обслуживания населения"**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название организации, предприятия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. участника конкурса)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(дата рождения)

заявляет об участии в городском конкурсе профессионального мастерства "Лучший работник предприятия бытового обслуживания населения"

Должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(занимаемая должность)

Трудовой стаж работы в сфере бытового обслуживания населения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Образование \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (высшее, среднее профессиональное)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование учебного заведения, специальность по диплому)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Принимал ли ранее участие в конкурсах профессионального мастерства

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(где, когда, результаты участия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись участника

Подпись руководителя предприятия

бытового обслуживания населения

М.П.

**Приложение № 2**

к Положению о городском конкурсе профес-сионального мастерства "Лучший работник предприятия бытового обслуживания населения"

**ТЕСТ**

**для городского конкурса профессионального мастерства**

**"Лучший работник предприятия бытового обслуживания населения"**

1. Кем устанавливается режим работы предприятия, осуществляющего деятельность в сфере бытового обслуживания населения:

руководителем предприятия;

мэрией города Архангельска.

2. В случае нарушения установленных сроков оказания услуги исполни-тель уплачивает потребителю за каждый день (час, если срок определен в часах) просрочки неустойку (пени) в размере:

1% - цены выполнения работы (оказания услуг);

2% - цены выполнения работы (оказания услуг);

3% - цены выполнения работы (оказания услуг).

3. Что размещается на вывеске?

фирменное наименование организации;

место нахождения организации (юридический адрес) и режим ее работы;

все выше перечисленное.

4. Если работа выполняется полностью или частично из материала потребителя, за сохранность материала при выполнении работы исполнитель:

отвечает;

не отвечает;

отвечает частично.

5. Кто и когда основал город Архангельск?

Иван Грозный в 1584 году,

Петр Первый в 1768 году,

Михаил Ломоносов в 1754 году.

6. Какой статус присвоен городу Архангельску Указом Президента Российской Федерации в 2009 году:

город воинской славы;

город-герой;

город доблести и мужества.

7. Каким законом Российской Федерации регулируются порядок и сроки удовлетворения исполнителем требований потребителя, а также ответствен-ность за нарушения этих сроков:

Конституция Российской Федерации;

Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей".

2

8. Каким нормативным правовым актом утверждены Правила бытового обслуживания населения:

постановлением Правительства Российской Федерации;

федеральным законом;

Указом Президента Российской Федерации.

9. Каким образом осуществляется расчет с потребителем:

посредством оформления квитанции, использования контрольно-кассовой техники;

без оформления квитанции.

10. Где должна находиться информация для потребителей:

в недоступном для потребителей месте;

предоставляться в наглядной и доступной форме.