



Valsts izglītības
attīstības aģentūra



RESTORĀNU SERVISA SKOLA

APSTIPRINU

Valsts izglītības attīstības aģentūras
direktore

D. Traidās

2016. gada 11. aprīlī

Latvijas profesionālās izglītības iestāžu audzēkņu un absolventu profesionālās meistarības konkurss viesmīļa profesijā

NOLIKUMS

Rīgā

1. Konkursu organizē

Valsts izglītības attīstības aģentūra (turpmāk - VIAA) sadarbībā ar SIA „Restorānu Servisa skola” (turpmāk- RSS).

2. Konkursa atbalstītāji:

- 2.1. SIA „Restorānu Servisa skola”;
- 2.2. Biedrība “Latvijas Bārmeņu Federācija”;
- 2.3. SIA “Gemoss”
- 2.4. SIA „Noble Wine”;
- 2.5. SIA “Liviko”
- 2.6. SIA “Priķe Latvija”
- 2.7. SIA “Nordic Sugar”

3. Konkursa mērķi:

- 2.1. sekmēt profesionālās izglītības attīstību Latvijā, tās starptautisko konkurētspēju;
- 2.2. veicināt sadarbību starp darba devējiem un izglītības iestādēm;
- 2.3. popularizēt viesmīļa profesiju;
- 2.4. noskaidrot labākos starp labākajiem viesmīļiem, novērtēt viņu prasmes un iemaņas izvēlētajā profesijā;
- 2.5. noskaidrot kandidātus iekļaušanai turpmākās profesionālās pilnveides pasākumos iespējamai dalībai starptautiskajos jauno profesionāļu konkursos *Euroskills* un *WorldSkills*.

4. Konkursa nominācija:

Viesmīlis

Šīs nominācijas uzdevumi ietver salvešu locīšanu; galda klāšanu; alkoholisko dzērienu atpazīšanu; viesu sagaidīšanu, apsēdināšanu un pavadīšanu; aperitīva pagatavošanu; auksto un karsto dzērienu piedāvāšanu un pasniegšanu; vīna prezentāciju un pasniegšanu; ēdienu pasniegšanu; flambēšanu; darba vietas novākšanu.

5. Konkursa norises laiks un vieta

- 4.1. **Konkursa sākums:** 2016. gada 28. aprīlī plkst. 8.50, (dalībnieku reģistrācija no plkst. 8.30 līdz plkst.8.50 RSS).
- 4.2. **Konkursa noslēgums:** 2016. gada 28. martā plkst. 17.30.
- 4.3. **Konkursa norises vieta:** RSS, Valkas ielā 1A, Rīgā.

6. Konkursa norises programma

Detalizēta konkursa norises programma tiks nosūtīta konkursantiem un izglītības iestādei pēc pieteikšanās konkursam.

7. Konkursa rīcības komiteja:

Aleksandra Joma – Konkursa rīcības komitejas priekšsēdētāja, VIAA Informācijas un karjeras atbalsta departamenta direktore;

Inta Āne – Konkursa rīcības komitejas locekle, VIAA Informācijas un karjeras atbalsta departamenta Profesionālās meistarības konkursu nodaļas vecākā eksperte;

Gunta Stepanova – Konkursa rīcības komitejas locekle, RSS pedagogs;

Jānis Kaļķis – Konkursa rīcības komitejas loceklis, viesnīcas “Hotel Jūrmala Spa” restorāna vadītājs.

8. Konkursanti

- 8.1. Konkursā piedalās viesmīļa profesijas 2016.gada abu pusfinālu seši labākos rezultātus ieguvušie audzēkņi no šādām profesionālās izglītības iestādēm:
 - 8.1.1. Profesionālās izglītības kompetences centrs “Liepājas Valsts tehnikums”;
 - 8.1.2. Mālpils Profesionālā vidusskola;
 - 8.1.3. Valsts sabiedrība ar ierobežotu atbildību “Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums”;
 - 8.1.4. Smiltenes tehnikums;
 - 8.1.5. Valmieras tehnikums;
 - 8.1.6. Ventpils Tehnikums.
- 8.2. Lai apliecinātu savu personību, dzimšanas datus, piederību izglītības iestādei un sagatavotību konkursa uzdevumu izpildei, konkursantam ir jāņem līdzi un reģistrējoties jāuzrāda:
 - 8.2.1. personu apliecinošs dokuments;
 - 8.2.2. audzēkņa apliecība vai iegūtā izglītības dokumenta kopija (absolventiem);
 - 8.2.3. apdrošināšanas pret nelaimes gadījumiem polises kopija.
- 8.3. Konkursantus pavada viens attiecīgās izglītības iestādes pārstāvis. Izglītības iestādes pārstāvis ir atbildīgs par izglītības iestādes kārtības noteikumu un Ministru kabineta 2009. gada 24. novembra noteikumu Nr.1338 „Kārtība, kādā nodrošināma izglītojamo drošība izglītības iestādēs un to organizētajos pasākumos” ievērošanu.

9. Nominācija „Viesmīlis”

Viesmīļa profesijā būtiski nepieciešamās zināšanas, prasmes un personiskās īpašības ir norādītas šā nolikuma 9.1. un 9.2. punktā.

9.1. Profesionālās zināšanas un prasmes:

- 9.1.1. racionāli organizēt darba vietu;
- 9.1.2. ievērot ugunsdrošību un elektrodrošību ēdināšanas uzņēmumā;
- 9.1.3. zināt viesmīlības pamatus;
- 9.1.4. pārzināt un ievērot saskarsmes pamatprincipus un apģērba etiķeti;
- 9.1.5. sagatavot un prast pielietot traukus un galda piederumus;
- 9.1.6. kopt, uzglabāt un sagatavot darbam galda veļu, pārzināt tās veidus;

- 9.1.7. pārzināt galda klājumu veidus;
- 9.1.8. pārzināt ēdienu kulināro raksturojumu;
- 9.1.9. pārzināt dzērienu veidus, prast tos raksturot un pasniegt, t.sk. alkoholiskos;
- 9.1.10. zināt vīnu zinību pamatus;
- 9.1.11. pārzināt ēdienu un dzērienu pasniegšanas veidus un secību;
- 9.1.12. sagatavoties apkalpošanai (*Mise in Place*);
- 9.1.13. pārzināt salvešu locīšanas veidus;
- 9.1.14. flambēt dažādus produktus;
- 9.1.15. apkalpot klientus un efektīvi komunicēt ar viņiem;
- 9.1.16. norēķināties ar viesi;
- 9.1.17. novākt darba vietu;
- 9.1.18. pārvaldīt valsts valodu un prast brīvi sazināties angļu valodā, t.sk. pārzināt profesionālo terminoloģiju;

9.2. Personiskās īpašības un vispārējās prasmes:

- 9.2.1. kritiska domāšana;
- 9.2.2. prasme plānot laiku;
- 9.2.3. ievērot darba izpildes termiņus;
- 9.2.4. spēja risināt problēmas un pielāgoties uzdevumos veiktajām izmaiņām;
- 9.2.5. spēja atgūties pēc neveiksmēm;
- 9.2.6. saziņas spējas (sociālās prasmes un prasme komunicēt ar klientiem);
- 9.2.7. spēja strādāt saspringtos apstākļos;
- 9.2.8. elastība/labas adaptēšanās spējas;
- 9.2.9. spēja risināt konfliktsituācijas;
- 9.2.10. spēja ievērot darba drošību;
- 9.2.11. psiholoģiska noturība;
- 9.2.12. spēja ievērot labas uzvedības un ētikas normas;
- 9.2.13. mērķtiecība;
- 9.2.14. cīņasspars.

9.3. Darba instrumenti un materiāli.

- 9.3.1. Konkursa organizētāji konkursantus nodrošina ar visu darba izpildei nepieciešamo aprīkojumu un materiāliem, izņemot salvetes.
- 9.3.2. Līdzī ņemami personīgie darba piederumi:
 - salvetes darbam;
 - salvetes locīšanai.

9.4. Konkursa uzdevumi.

Nr.	Uzdevums	Apraksts
1.	Salvešu locīšana	Dalībnieks demonstrē 10 salvešu locīšanas veidus, katru divos eksemplāros. Ir jābūt locījumu veidiem, kas ir piemēroti brokastīm, kas pusdienām un kas vakariņām.
2.	<i>Mis en place</i> un pusdienu galda klāšana	Palīggalda sagatavošana uzdevuma veikšanai. Paplašinātā galda klājums atbilstoši ēdienkartei.
3.	Alkoholisko dzērienu atpazīšana	Dalībniekam tiek servēti 5 alkoholiskie dzērieni, kuri jāatpazīst pēc aromāta un garšas. Katram alkoholiskajam dzērienam ir jānosauc: izejviela, dzēriena veids, izgatavošanas valsts. Iespējamo alkoholisko dzērienu veidu saraksts: degvīns, viskijs, rums, konjaks, tekila, džins, stiprināts vīns, kalvados, grappa.
4.	Viesu sagaidīšana, apsēdināšana, aperitīva un	Viesu sagaidīšana un apsēdināšana atbilstoši restorāna normām un etiķetei. Bezalkoholiska dzēriena piedāvāšana un ieliešana (minerālūdens).

	bezalkoholiskā dzēriena piedāvāšana	Aperitīva piedāvāšana un izskaidrošana.
5.	Aperitīva pagatavošana	Klasiska aperitīva pagatavošana. Pagatavot Martini grupas kokteili – Dry Martini http://iba-world.com/iba-official-cocktails/dry-martini/ Jāpārzina atšķirības starp šīs grupas kokteiļiem.
6.	Vīna prezentācija un pasniegšana (dzirkstošā)	Rozā dzirkstošais vīns - tiek pasniegts pirms pamatēdiena pasniegšanas. Prezentējot obligāti jānosauc: vīna veids, garša, ražotājs, izcelsmes valsts un reģions, ražas gads (ja uz pudeles norādīts).
7.	Ēdienu pasniegšana	Uzkoda jāpasniedz amerikāņu stilā. Karstais ēdiens jāpasniedz franču stilā.
8.	Flambēšana un pasniegšana	Iespējamo produktu saraksts flambēšanai: ananāss, banāni, pankūkas.
9.	Karstā dzēriena (tēja, kafija) piedāvāšana un pasniegšana.	Tējas un/vai kafijas pasniegšana atbilstoši viesu izvēlei.
10.	Viesu pavadīšana.	Viesu pavadīšana atbilstoši restorāna etiķetei.
11.	Darba vietas novākšana	Darba racionalitāte un aiz sevis atstātās darba vietas tīrība.

9.5. Konkursa uzdevumu izpildes vērtēšanas sadaļas.

Nr.	Sadaļa	Iegūstamais punktu skaits
1.	Salvešu locīšana	7,5
2.	<i>Mis en place</i> un pusdienu galda klāšana	17,5
3.	Alkoholisko dzērienu atpazīšana	7,5
4.	Viesu sagaidīšana, apsēdināšana, aperitīva un bezalkoholiska dzēriena piedāvāšana	7,5
5.	Aperitīva pagatavošana	15
6.	Vīna prezentācija un pasniegšana	7,5
7.	Ēdienu pasniegšana	15
8.	Flambēšana un pasniegšana	17,5
9.	Karstā dzēriena piedāvāšana un pasniegšana	7,5
10.	Viesu pavadīšana	5
11.	Darba vietas novākšana	7,5
12.	Komunikācija, valodas prasme, vizuālais izskats	7,5
Kopā		140

10. Konkursa darba vērtēšana

- 10.1. Katram atsevišķajam uzdevumam ir noteikti vērtēšanas kritēriji un maksimālais iegūstamo punktu skaits.
- 10.2. Konkursa uzdevumu izpildi vērtē Konkursa vērtēšanas komisijas eksperti saskaņā ar noteiktajiem kritērijiem.
- 10.3. Ekspertu sniegtā vērtējuma punktu skaits subjektīvajā vērtēšanā nedrīkst atšķirties par 3 punktiem vienā kritērijā. Ja šāda situācija rodas, Konkursa vērtēšanas komisijas priekšsēdētājs organizē papildus apspriedi, kurā tiek analizēts katra eksperta vērtējuma pamatojums un pieņemts kopīgs lēmums.
- 10.4. Saskaita kopējo punktu skaitu par darba izpildi katrā atsevišķā uzdevumā. Vienāda kopējo punktu skaita gadījumā priekšroka tiek dota konkursantam ar iegūto lielāko punktu skaitu.

uzdevumā “Ēdienu pasniegšana”. Ja par uzdevuma “Ēdienu pasniegšana” izpildi punktu skaits arī ir vienāds, tad ņem vērā iegūto punktu skaitu par uzdevuma “Flambēšana un pasniegšana” izpildi.

10.5. Vērtējumu rezultātus (konkursanta iegūtais kopējais punktu skaits) ieraksta protokolā. Pēc uzdevumu izpildes novērtēšanas konkursants ir tiesīgs saņemt skaidrojumu par vērtējumu.

11. Konkursa vērtēšanas komisija:

Jānis Kalķis – Konkursa vērtēšanas komisijas priekšsēdētājs, viesnīcas “Hotel Jūrmala Spa” restorāna vadītājs;

Inese Vīcupa – Konkursa vērtēšanas komisijas locekle, restorāna “RX ģipsumi” direktore, restorānu eksperte;

Pēteris Repečko – Konkursa vērtēšanas komisijas loceklis, restorāna “Balzāmbārs” ģipsumnieks, bārmenis;

Baiba Īvāne – Konkursa vērtēšanas komisijas locekle, *EuroSkills 2012 un EuroSkills 2014* Latvijas eksperte.

Mārtiņš Juško – Konkursa vērtēšanas komisijas loceklis, restorāna “Vincent” viesmīlis;

Raitis Akerblūms – Konkursa vērtēšanas komisijas loceklis, biedrības “Latvijas Bārmeņu Federācija” prezidents.

12. Konkursa uzvarētāju apbalvošana

12.1. Visi konkursanti saņem VIAA Atzinības rakstus par dalību konkursā, pedagogi – Pateicības rakstus par konkursanta gatavošanu.

12.2. Konkursa 1.-3. vietas ieguvējus apbalvo ar VIAA Diplomu un balvām.

13. Darba drošība

13.1. Atbildību par darba drošību nosaka VIAA un RSS noslēgtais sadarbības līgums. Atbildīgais par darba drošības noteikumu izstrādi un konkursantu iepazīstināšanu ar tiem ir RSS.

13.2. Pirms konkursa uzdevumu izpildes uzsākšanas konkursanti tiek iepazīstināti ar darba drošības un kārtības noteikumiem konkursa norises laikā un darba vietā.

13.3. Katrs konkursants parakstās par darba drošības noteikumu ievērošanu darba vietā. Konkursantam stingri jāievēro konkursa darba drošības noteikumi; to neievērošanas gadījumā Konkursa rīcības komitejai un Konkursa vērtēšanas komisijai ir tiesības liegt konkursantam turpināt darbu.

14. Konkursa organizētāju atbildība

14.1. Konkursa organizētāji tehniski nodrošina konkursa uzdevumu izstrādi, konkursantus ar darba vietu un aprīkojumu, ar ko būs iespējams iepazīties pirms konkursa uzdevuma sākuma.

14.2. VIAA konkursa norises dienā nodrošina bezmaksas ēdināšanu konkursantiem un vienam pavadošajam pedagogam.

14.3. Konkursa rīcības komiteja organizē maksas nakstmītnes konkursantiem un pavadošajiem pedagogiem, ja tas ir nepieciešams.

15. Konkursa iekšējās kārtības noteikumi:

10.1. Katram konkursantam uz konkursu līdzī jāņem līdzī šā nolikuma 9.3.2. punktā norādītie darba piederumi.

- 10.2. Konkursantam darba vietā jāierodas laicīgi.
- 10.3. Konkursanta darba vieta tiek noteikta izlozes kārtībā.
- 10.4. Darba laikā mobilo tālruņu lietošana ir stingri aizliegta, un tie nedrīkst atrasties darba vietā.
- 10.5. Konkursanti darbu uzsāk ar 15 minūšu intervālu.
- 10.6. Neiekleļausanos darba grafikā fiksē laika uzskaitē. Par katru kavēto minūti tiek noņemts viens punkts.
- 10.7. Konkursants pats atbild par sagatavošanos darbam – pārbauda darba vietas funkcionalitāti un izsniegtos materiālus, ja nepieciešams, informē atbildīgās personas par problēmu.
- 10.8. Tehniskas dabas jautājumus par darba vietu un materiāliem konkursants drīkst uzdot tikai laikā, kad notiek iepazīšanās ar telpām un aprīkojumu. Konkursa uzdevuma izpildes laikā to darīt nav atļauts.
- 10.9. Pedagojs nedrīkst atrasties darba vietā, kurā strādā viņa audzēknis un nedrīkst traucēt audzēkņa darbu.
- 10.10. Konkursa uzdevuma izpildes laikā konkursantam aizliegts sazināties ar savas skolas pedagoģu. Ārkārtas gadījumā to var darīt tikai organizatoru vai cita pedagoģa klātbūtnē.
- 10.11. Darba vietas atstāšana, izņemot oficiālos pārtraukumus, tiek ieskaitīta darba laikā, un darba laiks netiek pagarināts.
- 10.12. Ja konkursantam jāatstāj darba vieta darba laikā (medicīniski iemesli, tualetes apmeklējums vai citi neparedzēti iemesli), par to ir jāinformē kāds no Konkursa rīcības komitejas vai Konkursa vērtēšanas komisijas. Konkursanta prombūtne tiek reģistrēta.
- 10.13. Visi konkursa uzdevumi veicami tikai konkursa norises vietā.
- 10.14. Nav atļauts konkursa uzdevumu iznest no konkursa norises vietas.
- 10.15. Visiem konkursantiem jārikojas profesionāli un jārespektē citi konkursanti, viņu darbs un darba vieta. Konkursants nedrīkst traucēt citu konkursantu darbu.
- 10.16. Konkursa laikā konkursantam ir jāuztur tīra un kārtīga darba vieta. Jāpārliedcinās, ka darba vieta paliek sakārtota arī pēc konkursa.
- 10.17. Lai uzsāktu darbu, konkursantam ir jāsaģaida Konkursa rīcības komitejas rīkojums.
- 10.18. Ja konkursantam vai pedagoģam ir pamatotas pretenzijas attiecībā uz kāda konkursanta vai pedagoģa neētisku rīcību, par to nekavējoties jāinformē kāds no Konkursa rīcības komitejas.
- 15.1. Konkursa organizētāji nodrošina uzdevumu izpildei vienādu aprīkojumu.

16. Pieteikšanās dalībai konkursā:

- 16.1. Pieteikumu (nolikuma Pielikums) par dalību konkursā izglītības iestāde nosūta **elektroniski līdz 2016. gada 22.aprīlim** uz elektroniskā pasta adresi aleksandra.joma@viaa.gov.lv un gunta.stepanova@inbox.lv Word dokumenta formātā, bet, **reģistrējoties konkursam norises vietā, iesniedz izdrukātu un izglītības iestādes vadītāja parakstītu pieteikuma oriģinālu.**
- 16.2. Par elektroniski nosūtīto pieteikumu **izmaiņām** lūdzam informēt līdz **2016. gada 26.aprīlim.**

17. Konkursa kontaktpersonas:

- 17.1. VIAA Informācijas un karjeras atbalsta departamenta direktore Aleksandra Joma, mob.tālr.: 29430036, e-pasts: aleksandra.joma@viaa.gov.lv, adrese: Vaļņu iela 3, Rīga, LV-1050.
- 17.2. VIAA Informācijas un karjeras atbalsta departamenta Profesionālās meistarības konkursu nodaļas vecākā eksperte Inta Āne, tālr.: 26554364, e-pasts: inta.ane@viaa.gov.lv, adrese: Vaļņu iela 3, Rīga, LV-1050.

- 17.3. Rīgas Restorānu Servisa skolas pedagoģe Gunta Stepanova, mob. 26421485, e-pasts: gunta.stepanova@inbox.lv, adrese Rīga, Valkas iela 1a.

VIAA Informācijas un karjeras atbalsta
departamenta direktore



Aleksandra Joma

(noformēts uz izglītības iestādes veidlapas)

Pieteikums**Dalībai Latvijas profesionālās izglītības iestāžu audzēkņu un absolventu profesionālās meistarības konkursā viesmīļa profesijā**

1. Informācija par konkursantu:

<i>Konkursanta fotogrāfija</i> (izmēri 3 x 4 cm)	Vārds	
	Uzvārds	
	Dzimšanas datums	
	Konkursa nominācija	
	Izglītības programmas kods, nosaukums	
	Piešķiramās/ piešķirtās kvalifikācijas nosaukums	
	Kurss vai izglītības iestādes absolvēšanas gads	
	Izglītības iestādes absolventam – izglītības dokumenta numurs	
	Mobilā tālruņa numurs	
	e-pasta adrese	
	Naktsmītne nepieciešama (jā/nē)	No __. __. 2016. līdz __. __. 2016.

2. Informācija par pedagogu(-iem), kas sagatavoja dalībnieku konkursam:

<i>Pedagoga fotogrāfija</i> (izmēri 3 x 4 cm)	Vārds	
	Uzvārds	
	Mobilā tālruņa numurs	
	e-pasta adrese	
	Naktsmītne nepieciešama (jā/nē)	No __. __. 2016. līdz __. __. 2016.

3. Pedagoģs, kas pavada konkursantu:

<i>Pedagoga fotogrāfija</i> (izmēri 3 x 4 cm)	Vārds	
	Uzvārds	
	Mobilā tālruņa numurs	
	e-pasta adrese	
	Naktsmītne nepieciešama (jā/nē)	No __. __. 2016. līdz __. __. 2016.

4. Informācija par autovadītāju (ja ir izglītības iestādes delegācijas sastāvā):

	Vārds	
	Uzvārds	
	Mobilā tālruņa numurs	
	Naktsmītne nepieciešama (jā/nē)	No __. __. 2016. līdz __. __. 2016.

Izglītības iestādes rekvizīti, t.sk. informācija bezskaidras naudas norēķiniem

Datums _____

Izglītības iestādes vadītājs

(paraksts, izglītības iestādes zīmogs)_____
(vārds, uzvārds)