



**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**  
**ДИРЕКЦИЯ „ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ“**

**РЕГЛАМЕНТ**  
**НА НАЦИОНАЛНО СЪСТЕЗАНИЕ**  
**„НАЙ-ДОБЪР МЛАД ГОТВАЧ“**  
**И „ НАЙ-ДОБЪР МЛАД СЕРВИТЬОР“**  
**ЗА УЧЕБНАТА 2023/2024 ГОДИНА**

**ОРГАНИЗАТОР:** Министерството на образованието и науката

**СЪОРГАНИЗАТОРИ И ПАРТНЬОРИ:**



**Асоциация на училищата по  
ресторантьорство и  
хотелиерство в България**



**Българска асоциация  
за кулинарна култура**



**МЕТРО  
Метро Академия**



**Българска хотелиерска и  
ресторантьорска асоциация**



**GRIFID HOTELS**

**ГРИФИД ХОТЕЛИ- КК „Златни пясъци“**

**и партньори от икономически сектор „Туризм“**

## **I. ЦЕЛИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО**

**Да се осигури възможност на учениците, участващи в състезанията, да:**

- демонстрират придобитите практически знания и компетентности в областта на ресторантьорството в конкретна работна ситуация;
- демонстрират постижения и готовност за упражняване на усвоената професия,
- прилагат творчество при решаване на практически задания в конкретна ситуация;
- осъществяват междуучилищно сътрудничество, съревнование и изява на професионално-личностни качества: комуникативност, трудова дисциплина, работа в екип, професионална етика.

**Да се осигури възможност на училищата за:**

- осъществяване на междуучилищно професионално сътрудничество и съревнование;
- осъществяване на професионално сътрудничество с висшето образование;
- постигане на обвързване на извънучилищните дейности с бизнес средите от региона и страната, популяризиране възможностите за реклама и за престиж на работодателите чрез спонсорство и участие в подобни извънучилищни дейности
- приобщаване на социалните партньори към проблемите на професионалното образование и обучение за оказване на реална подкрепа в популяризиране възможностите на учениците за реализация, отпускане на стипендии на обучаващите и сключване на договори със завършващите;

## **II. УЧАСТНИЦИ В СЪСТЕЗАНИЕТО**

Ученици от професионалните гимназии и професионалните училища от последните две години на обучение по професии от професионалните направления **„Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг”** и **„Пътувания, туризъм и свободно време”**, които не са участвали в регионални и национални състезания през минали години.

### III. ЕТАПИ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

1. Първи кръг - Училищен. Срок за провеждане - до 29.02.2024 г.

2. Втори кръг - Регионален .Срок на провеждане –

Бургас - 14-16.03.2024 г. – Добрич, Варна, Шумен, Бургас, Ямбол, Сливен, Хасково, Разград,, Търговище, Шумен

Разлог – 21-23.03.2024 г.- Благоевград ,Кърджали, Пловдив, Смолян, , Софийска област, София град, Перник, Кюстендил, Русе, Пазарджик,

В. Търново – 28-30.03.2024 г.- Русе, В. Търново, Плевен, Ловеч, Габрово, Видин, Враца, Монтана, Стара Загора, Силистра

3. Национално състезание – 24,25,26 април 2024 г. Грифид хотели, КК „Златни пясъци“,

Училище домакин – ПГ по туризъм „Проф. Асен Златаров“ – гр. Варна

Всяко училище се представя от ученик и ръководител.

### IV. УЧЕБНО СЪДЪРЖАНИЕ, ВЪРХУ КОЕТО СЕ ПРОВЕЖДА СЪСТЕЗАНИЕТО

Учебното съдържание е от задължителната професионална подготовка (по теория и по практика) за професиите от професионалните направления „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“ и „Пътувания, туризъм и свободно време“.

### V. ФОРМАТ НА СЪСТЕЗАНИЕТО

Състезанието се състои от практическо приложение на формираните в процеса на обучението знания и умения.

**Готвачи** – да приготвят две кулинарни изделия – предястие и основно ястие;

○ да аранжират по три порции от предястието и основното ястие - по 1 за оценка от журито и за експониране, а третата порция се разделя на две за да бъде поднесена от сервитьора на гостите.

**Сервитьори** – посрещат и настаняват гостите, устно представят менюто (на български и чужд език), обслужват гостите, като предлагат и поднасят подходящите за храната напитки. Декантират или представят виното в зависимост от менюто.

### VI. РЕГЛАМЕНТИ ЗА СЪСТЕЗАТЕЛНИ КАТЕГОРИИ

1. Всички състезатели са с работно облекло, което включва:

**За Готвачи:**

- Бадж-карта на участник;
- здравна книжка;
- куртка, престилка, дълъг тъмен панталон, шапка или мрежа за коса;
- затворени обувки;

- кърпи за подсушаване;
- кърпи за почистване;
- работни инструменти, необходими на състезателя, които не са включени в предварително изпратената листа.

### **За Сервитьори:**

- бадж-карта на участник;
- сервитьорска униформа-за момичетата-пола не по-къса от 4 см. над коляното и работни обувки-ток 2-4 см.;
- прибори за транжиране и декантиране;
- кърпи за почистване.

**\*ПРИ НЕСПАЗВАНЕ НА ГОРЕПОСОЧЕНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ ЗА РАБОТНО ОБЛЕКЛО СЪСТЕЗАТЕЛЯТ НЕ СЕ ДОПУСКА ДО УЧАСТИЕ.**

2. От организаторите се осигуряват равностойни изправни топлинни съоръжения.
3. По време на състезанието не се допускат учители специалисти, а само оценители. На разположение е специалист, който има задължението да отстранява възникнали повреди по топлинните съоръжения или други непредвидени обстоятелства.
4. Началото и края на състезанието за всички отбори са предварително определени по график с продължителност **2 часа за Регионалното състезание и 2:30 часа за Националното състезание.**
5. Участници, явили се след обявеното начало или с неподходящо униформено облекло, не се допускат до състезанието.
6. Не се допуска участие на състезатели със симптоми на настинка, неразположение, след употреба на алкохол или наркотични вещества.
7. Всички участници ще имат определено работно място преди старта на състезанието.
8. Състезателите нямат право да използват оборудване от други работни места освен техните собствени.
9. Състезателите нямат право да заемат продукти или пособия от други работни места или участници.
10. Всички участници разполагат с 2 часа в рамките на които трябва:

#### **а. Готвачи**

##### **ТЕМА: БЪЛГАРСКАТА КУХНЯ ОТ КОРЕНИТЕ**

##### **Изисквания за Регионално състезание:**

- да приготвят студено предястие с включени задължителни продукти **УРДА, ТИКВА И ЦВЕКЛО**
- основно ястие с четири гарнитурни - една въглехидратна гарнитура и три зеленчукови или плодови гарнитурни с различни текстури и сос.  
**Включени задължителни продукти**  
**БАЛКАНСКА ПЪСТЪРВА, ЗЕМНА ЯБЪЛКА И ТРЮФЕЛ.**
- да аранжират по три порции от предястието и основното ястие - по 1 за оценка от журито и за експониране, а третата порция се разделя на две за да бъде поднесена от сервитьора на гостите.
- да представят ястията според собствената си преценка на български език;

##### **Изисквания за Националното състезание:**

- всички 18 класирани състезатели **до 27 март 2023 г.** ще получат списък със задължителни основни продукти и кошница от допълнителни продукти, от които трябва да приготвят и аранжират по едно предястие и основно ястие в три порции за 2 часа.

- **До 22 април всички състезатели трябва да са предоставили рецептите на ястията си на училището домакин.**
- предвиденото време от 150 минути-2:30 часа се разпределя по следният начин : 30 минути за снабдяване с продукти от предоставената кошница и **120 минути за приготвяне.**
- да аранжират по три порции от предястието и основното ястие - **по 1 за оценка от журито, 1 за експониране, а третата порция се разделя на две за да бъде поднесена от сервитьора на гостите.**
- да представят ястията според собствената си преценка на български.

**Всички продукти за Националното състезание ще бъдат осигурени от организаторите.**

**Участниците могат да внесат и използват само до три продукта, различни от осигурените, които да представят в рецептите си.**

## **СЕРВИТЬОРИ - ЗАПОЧВАТ СЪСТЕЗАНИЕТО ПОЛОВИН ЧАС**

### **СЛЕД ГОТВАЧА**

- **ДА ИЗВЪРШАТ ПОДГОТВИТЕЛНИТЕ ДЕЙНОСТИ ЗА ОБСЛУЖВАНЕТО;**
- да заредят масата за консумация по определено предварително меню-два куверта;
- да представят менюто на гостите;
- да оформят по една порция от асортиментите включени в менюто;
- да предложат с предястието подходящо бяло вино или розе, с основното ястие червено вино с коркова тапа за декантиране.
- да сервират и отсервират приготвеното от готвача;
- да декантират вино;
- да представят напитката и храната според собствената си преценка на български език и един чужд език по избор, който предварително заявяват на училището домакин;

12. Всички участници следва да носят собствени ножове и инструменти за обработка на продукти, принадлежности на сервитьора, както и да се грижат за тяхното съхранение;

13. Уважение и добро поведение от страна на участниците са задължителни елементи.

14. За всяко нарушение на установения ред за провеждане на състезанието комисията санкционира състезателя с отнемане на точки. При груби нарушения състезателят може да бъде отстранен от по-нататъчно участие. Начинът и редът за санкциониране се определят от комисията по провеждане на състезанието и се съобщават преди състезанието.

15. За участие в националния кръг се допускат **първите 18 състезателя с най-висок брой точки от явилите се на регионалните кръгове.**

16. Състезателите се придружават от един учител и носят работно облекло и описаните в регламента за всяка състезателна дисциплина съдове, инвентар и пособия, които декларират преди участието си.

17. Желателно е участниците и техните учители да бъдат наградени и резултатите от състезанието да бъдат разгласени по подходящ начин в медиите.

## **VII. ОРГАНИЗИРАНЕ И ПРОВЕЖДАНЕ НА СЪСТЕЗАНИЕТО**

### **1. Общи изисквания към организацията и провеждането, отнасящи се за всички кръгове на състезанието**

1.1. Осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на съответните работни места – извършване на инструктажи преди началото на състезанията, за които всеки участник (ученик, ръководител, член и председател на комисия) лично се подписва в инструктажните книги.

1.2. Осигуряване с необходимите знаци, противопожарни и обезопасителни средства и оборудване на работните места с аптечка.

1.3. Осигуряване присъствието на медицинско лице за оказване на медицинска (долекарска) помощ при необходимост.

1.4. Участие на учениците в състезанието с работни облекла, лични предпазни средства и специфични пособия (ако е необходимо). От организаторите се осигуряват равностойни, технически изправни машини, съоръжения, инструменти и др.

1.5. По време на състезанието не се допускат учители специалисти, а само оценители. На разположение е специалист, който има задължението да отстранява възникнали повреди по съоръженията или други непредвидени обстоятелства.

1.6. За участието си в състезанието ученикът – в случай че има навършени 16 години, или съответно родителят/настойникът/попечителят, носещ родителска отговорност за ученика, предварително подава декларации по утвърден образец за информираност и съгласие за публикуване на: ▪ резултатите на ученика и личните му данни (трите имена на ученика, училище, клас, населено място); ▪ снимки и/или видео с негово участие за целите и за популяризирането на събитието.

1.7. Декларациите за информираност и съгласие се съхраняват в училището две години след изтичане на учебната година, в която е проведено състезанието, след което се унищожават по сигурен начин.

1.8. При липса на изрично изразено съгласие от ученика – в случай че има навършени 16 години, или съответно от родителя/настойника/попечителя, носещ родителска отговорност за ученика, горепосочените данни и резултати от състезанието се обявяват публично с идентификационен код.

1.9. Ученикът – в случай че има навършени 16 години, или съответно родителят/настойникът/попечителят, носещ родителска отговорност за ученика, има право да оттегли дадените съгласия за оповестяване на резултати и на лични данни или снимки/видео чрез писмено заявление до администратора на лични данни.

### **2. Изисквания към организацията и провеждането за съответните кръгове на състезанието**

2.1. Организацията и провеждането на състезанието се осъществяват от МОН, РУО на МОН и училището- домакин в партньорство с АУРХ, БАКК, МЕТРО-АКАДЕМИЯ, БХРА,

2.2. Училището домакин и РУО за националния кръг:

- уведомяват писмено училищата, които ще участват в състезанието, за мястото и часа на пристигане и регистрация;
- уведомяват ги за мястото за нощуване и за провеждане на състезанието и разписанието на превозните средства;
- изпращат програма за провеждане на състезанието и регламент за всяка състезателна дисциплина съгласно приложенията;
- съдействат за: осигуряването на състезателните материали; разгласяването на резултатите от състезанието в медиите.

2.3. Регламентът за провеждане на националното състезание „Най-добър млад готвач “ и „Най-добър млад сервитьор“ се публикува на интернет страницата на МОН, рубрика „Олимпиади и национални състезания“ (<https://www.mon.bg/bg/80>).

2.4. Допълнителна информация за състезанието може да бъде получена и от експертите по професионална подготовка в МОН и РУО на МОН.

2.5. МОН чрез дирекция „Професионално образование и обучение“ координира взаимодействието между РУО, училищата АУРХ, БАКК, МЕТРО-АКАДЕМИЯ, БХРА, , участва в церемонията по официалното връчване на наградите на победителите от националния кръг.

### **3. Задължения на директора на училището-домакин**

Директорът на училището домакин:

3.1. назначава със заповед комисия за организиране и провеждане на училищния и националния кръг на състезанието и комисия за оценяване на постиженията на учениците;

3.2. осигурява здравословни и безопасни условия на работните места за провеждане на състезанието и специалист(и) за отстраняване на възникнали технически повреди по инструментариума, техниката, съоръженията или при други непредвидени обстоятелства;

3.3. утвърждава състезателните материали (тестове, задания, оценъчни карти, протоколи и т.н.), информационните и рекламните материали;

3.4. предоставя на Министерството на образованието и науката, дирекция „Професионално образование и обучение“ информация относно училищните отбори, които са се регистрирали за участие.

### **4. Комисии за организиране и провеждане на съответния кръг от състезанието**

4.1. Комисията за организиране и провеждане на училищния, регионалния или националния кръг на състезанието:

- разработва проект на оперативен план, работна програма, сценарий, правила, регламент и др. за провеждане на състезанието;

- отговаря за организационно-техническото и материалното осигуряване на съответното състезание – контакти, работни места и оборудването им, техническа и технологична документация, състезателни материали и т.н.

#### 4.2. Комисията по оценяване на постиженията на учениците на съответния кръг:

- включва в състава си специалисти от съответното професионално направление, представители на работодателите и на работниците и служителите, преподаватели във висши училища, учители с дългогодишен професионален опит и доказани постижения, изявени майстори в професията и др. За председатели и членове на комисиите за регионален и национален кръг се определят представители на регионалната или националната структура на браншовата камара, асоциация или друго сдружение на работодателите и работниците по съответното за състезанието направление или на по– големи предприятия, фирми, и др. от региона;

- определя и обявява реда и начина за оценяване (критерии, показатели, качествени и количествени оценки);

- гарантира равнопоставеност на всички индивидуални участници и/или отбори;

- наблюдава за правилното и безопасно провеждане на състезанието – спазване на технологичните изисквания за решаване/изпълнение на теоретичните и практическите задания, тестове, казуси, задачи, проекти и др.;

- оценява постиженията на учениците състезатели;

- разработва условия за отборно и/или индивидуално класиране;

- за всяко нарушение на установения ред за провеждане на състезанието комисията санкционира състезателя с отнемане на точки. При груби нарушения състезателят може да бъде отстранен от участие. Начинът и редът за санкциониране се съобщават преди състезанието от комисията по провеждането му;

- съставя протокол за резултатите от състезанието и класирането на участниците, подписан от комисията по оценяването и председателя ѝ, заверен с печат на училището. Препис от протокола се изпраща в РУО- домакин на регионалния или националния кръг, и в МОН, дирекция „Професионално образование и обучение“ в 7-дневен срок след приключване на регионалния или националния кръг на състезанието.

## **VIII. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ – ПРАВИЛА И КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА**

1. Системата за оценяване е точкова.

2. Комисията по провеждане и оценяване на практическото задание разработва съответните показатели за оценяване по предварително предоставените критерии. Посочва се максималният брой точки, които се поставят при пълно, вярно и точно изпълнение на показателя.



3. Всеки член на оценителната комисия, включително председателят, попълва оценъчна карта за всеки състезател и вписва определения от него брой точки. Картите за оценка се обобщават и вписват в протокол за класиране на участниците.

4. Класирането на състезателите се извършва въз основа на най-голям реален брой точки (сума от точките на всичките оценители).

5. Правилата и критериите за оценка се подготвят от Националната комисия.

## **КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА**

### **ГОТВАЧ:**

1. Външен вид и работно облекло
2. Лична хигиена и хигиена на работното място
3. Безопасност при работа със съдове и инвентар
4. Ефективност при използване на ресурси и хранителните продукти (минимум отпадъци)
5. Организация и техника на работа
6. Прецизност на изпълнение
7. Оригиналност, новаторство при приготвяне и оформяне
8. Вкусови качества
9. Работа в екип

### **КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНКА СЕРВИТЪОР:**

1. Външен вид и работно облекло
2. Лична хигиена и хигиена на работното място
3. Организация и техника на работа
4. Прецизност на изпълнение при сервиране на храни и напитки
5. Представяне на вино и съчетаване на храните и напитките
6. Декантиране на вино
7. Работа в екип
8. Познания за технологията на приготвяната от готвача храна
9. Умение за водене на диалог на английски език или друг чужд език по избор, който се заявява предварително за осигуряване на гост, владеещ съответния чужд език

## **IX. РЕСУРСНО ОБЕЗПЕЧАВАНЕ**

### **А. Министерството на образованието и науката осигурява:**

#### **1. Финансовите средства за:**

- храна, квартирни и пътни разходи на учениците, класирани за участие в регионалния кръг – ако е предвиден такъв, и в националния кръг на състезанието;
- храна, квартирни и пътни разходи на членовете на журито, за регионалния кръг – ако е предвиден такъв, и за националния кръг на състезанието;
- необходимите материали и консумативи за изпълнение на задачите в регионалния кръг – ако е предвиден такъв, и в националния кръг на състезанието;

- грамоти за участие на всеки ученик състезател и на всеки учител ръководител;
- медали за индивидуалното и купи за училищното класиране – от първо до трето място от съответните състезателни дисциплини.

## **2. Цялостната организация, координация и контрол на състезанието.**

**Б. Съорганизаторите и/или партньорите (фирми, университети, браншови организации, медии и др.) подпомагат училищата домакини при осигуряването на:**

- инструментите и материалите, необходими за провеждането на състезанието;
- наградите за учениците;
- популяризирането на провеждането на състезанията, както и на резултатите от тях.

### **В. Училищата осигуряват:**

- необходимите индивидуални работни места, лични предпазни средства, материали, необходими за изработване на модели и др.;
- здравословни и безопасни условия на труд при провеждане на състезанията;
- финансовите средства за командировъчни – дневни, квартирни и пътни разходи на ръководителите на отборите;
- участието на представители от местната администрация, фирми, висши училища и др.;
- популяризиране чрез сайтовете на училищата и чрез регионалните медии на училищния кръг на състезанието и участието на съответното училище в регионалния и националния кръг на състезанието;
- предоставянето на обобщена информация в МОН, непосредствено след приключване на националния кръг на състезанието.