

ORGANIZATORZY I MISTRZOSTW POLSKI KELNERÓW



PATRONAT HONOROWY



FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY UCZESTNIKA DO I OGÓLNOPOLSKICH MISTRZOSTW POLSKI KELNERÓW

(do wydrukowania i zeskanowania)

Imię i nazwisko	
Adres zamieszkania	
nr. telefonu	
e-mail	
Nazwa placówki gastronomicznej	
Aktualne stanowisko pracy	
Staż pracy (ilość lat)	
Przebieg kariery zawodowej (opis kiedy i gdzie)	

Wypełnienie formularza zgłoszeniowego nie jest równoznaczne z udziałem w eliminacjach I Mistrzostw Polski Kelnerów. Szczegóły dotyczące uczestnictwa wyjaśnia regulamin dostępny na stronach: www.centrumkulinarne.com.pl www.targi.gastrosilesia.pl

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla celów rekrutacji, promocji wydarzenia zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. Dz. U. Nr 101 z 2002 r., poz. 926 z późn. zm.)

.....
Data i czytelny podpis uczestnika

Warunki uczestnictwa:

Uczestnikami Konkursu, mogą być wyłącznie pełnoletnie osoby fizyczne wykonujące zawód kelnera od co najmniej 3 lat, udokumentowane zaświadczeniem o zatrudnieniu.

Kelnerzy chcący wziąć udział w Konkursie składają Organizatorowi do dnia 15.12.2017r. zgłoszenia udziału w Konkursie na formularzu zgłoszeniowym stanowiącym załącznik nr 1 do Regulaminu oraz wypełniają poniższy test kwalifikacyjny. Zgłoszenie wraz z wypełnionym testem kwalifikacyjnym należy dostarczyć do siedziby Organizatora lub przesłać zeskanowane dokumenty na adres e-mail: mk@centrumkulinarne.com.pl

Zgłoszenia, które wpłyną do Organizatora po terminie nie będą brały udziału w Konkursie. Organizator potwierdzi otrzymanie zgłoszenia w ciągu trzech dni roboczych na adres e-mail uczestnika podany w zgłoszeniu. Regulamin dostępny na: www.centrumkulinarne.com.pl www.targi.gastrosilesia.pl



PATRONAT HONOROWY



TEST KWALIFIKACYJNY I OGÓLNOPOLSKICH MISTRZOSTW KELNERÓW

.....
Imię i nazwiska uczestnika

.....
placówka gastronomiczna

Odpowiedz na pytania wielokrotnego wyboru i zaznacz właściwe.

- 1. Przygotowywanie potraw przy stoliku gości to tzw. serwis**
 - a. francuski
 - b. angielski
 - c. rosyjski
 - d. niemiecki

- 2. Z której strony umieścisz łyżeczkę do deseru?**
 - a. z lewej
 - b. z prawej
 - c. u góry
 - d. nie podam

- 3. W jakim szkle podasz Calvados?**
 - a. Goblet
 - b. Koniakówka
 - c. Tumbler
 - d. Highball

- 4. Kartę menu podajemy gościowi w następujący sposób:**
 - a. Zamkniętą z lewej strony
 - b. Otwartą na pierwszej stronie, z prawej strony
 - c. Otwartą tak by widoczne były wszystkie strony, obojętnie z której strony gościa

- 5. Gość w restauracji wylał niefortunnie wino na obrus, jak powinien zachować się Kelner w tej sytuacji?**
 - a. Udawać, że nic się nie stało
 - b. Zakryć dodatkowym obrusem lub serwetkami zaplamione miejsce
 - c. Zaproponować gościowi inny stół bądź w momencie, gdy takiego nie ma lub gość nie życzy sobie przesadzenia, zmienić w jego obecności fachowo obrus na czysty



PATRONAT HONOROWY



6. Poruszanie się kelnera podającego dania metodą – serwis francuski odbywa się:

- a. Zgodnie z ruchem wskazówek zegara
- b. Odwrotnie do ruchu wskazówek zegara
- c. Kelner wykonuje tylko jeden ruch zostawiając półmisek z daniem na stole

7. Serwetka stołowa służy do:

- a. Dekoracji stołu
- b. Osłony odzieży gościa aby zapobiec ubrudzeniu
- c. Wytarcia ust

8. Co to jest winifikacja?

- a. Podział wina na białe, czerwone, różowe
- b. Różnica między winami musującymi a szampanami
- c. Zespół procesów prowadzących do przekształcenia soku z winogron (moszczu) w wino

9. Dlaczego lubisz zawód kelnera ? 0-3 pkt.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

10. Co skłoniło Pana/Panią do wzięcia udziału w Ogólnopolskich Mistrzostwach Kelnerów? 0-3 pkt.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Max ilość punktów: 16

Ilość punktów zdobytych:.....

Zakwalifikowany/a.....

.....
Podpis i pieczęć Organizatora