



## NOLIKUMS

### VISPĀRĪGIE NOTEIKUMI

1. SIA GEMOSS, sadarbībā ar Latvijas restorānu biedrību, organizē viesmīlības nozares profesionāļu konkursu "Latvijas Viesmīlības zvaigzne 2024". Konkurss norisināsies š.g. 6. septembrī Starptautiskajā izstāžu centrā Ķīpsalā, izstādes **Riga Food 2024** ietvaros uz GEMOSS skatuves (Hallē Nr.1) no plkst. 10:00 līdz plkst. 16:00. Dalībnieku ierašanās plkst. 9:00.
2. Konkursa uzvarētājs iegūst apmaksātu prakses vietu kādā no Eiropas labākajiem restorāniem ar Michelin zvaigznes novērtējumu vai SIA GEMOSS dāvanu karti 500 EUR vērtībā. Dāvanu karte tiek izmaksāta gadījumā, ja uzvarētājs objektīvu vai personisku iemeslu dēļ nevar doties iepļānotajā prakses braucienā.
3. Konkursa 2.vietas ieguvējs saņem dāvanu karti no SIA GEMOSS 300 EUR vērtībā un 3.vietas ieguvējs 150 EUR vērtībā.
4. Pieteikuma anketa tiek pieņemta digitālā formā, lejupielādējot un aizpildot pieteikuma anketu un sūtot to uz e-pastu: [eksperts@gemoss.lv](mailto:eksperts@gemoss.lv) Pieteikuma iesniegšanas termiņš tiek noteikts no 2024.gada 19.jūlija līdz 19.augustam (ieskaitot).

### KONKURSA MĒRĶIS

1. Atzīmēt un apbalvot izcilākos viesmīlības nozares profesionāļus, veicinot pakalpojumu kvalitātes uzlabošanu un profesionālo izaugsmi;
2. Noskaidrot labākos profesionāļus izvēlētajā konkursa nominācijā "Latvijas Viesmīlības Zvaigzne";
3. Nodrošināt iespēju viesmīlības nozares profesionāļiem dalīties ar zināšanām, pieredzi un veidot jaunus kontaktus;
4. Veicināt sadarbību starp darba devējiem un jaunajiem profesionāļiem;
5. Sekmēt profesionāļu atbilstību darba tirgus vajadzībām un veicināt viesmīlības nozares profesiju pievilcību Latvijas uzņēmējdarbībā un sabiedrībā.

## KONKURSA DALĪBNIKU ATBILSTĪBAS NOSACĪJUMI

1. Konkurss ir atvērts visiem viesmīlības nozares profesionāļiem, kas sasnieguši 21 gada vecumu un atbilst šādiem kritērijiem:
  - 1.1. Vismaz 3 gadu pieredze viesmīlības nozarē;
  - 1.2. Ir profesionāli apmācīti un/vai ir ieguvuši atbilstošu izglītību viesmīlības jomā;
  - 1.3. Ir pieredze un zināšanas attiecīgajā viesmīlības pakalpojumu sniegšanas jomā (piemēram, viesnīcu, restorānu, tūrisma uzņēmumu u.c.)
  - 1.4. Laba angļu valodas prasme, kas ietver sarunvalodu un profesionālo terminoloģiju;
  - 1.5. Augsta motivācija un vēlme profesionāli pilnveidoties un attīstīties.

## PIETEIKŠANĀS UN KONKURSA GAITA

1. Dalībai Konkursā noteiktajā termiņā (no 19. jūlija līdz 19. augustam) ir jāizpilda un jānosūta konkursa pieteikuma anketa, norādot tajā vārdu, uzvārdu, vecumu, kontaktinformāciju, darba vietas nosaukumu un pieredzi, uz e-pastu [eksperts@gemoss.lv](mailto:eksperts@gemoss.lv)
2. Konkursa komisija, izvērtējot iesniegtās pieteikuma anketas, izvēlas 8 dalībniekus, kuri tiks iekļauti konkursa finālā;
3. Konkursa fināls norisināsies 6.septembrī, Starptautiskajā izstāžu centrā Ķīpsalā, izstādes **Riga Food 2024** ietvaros uz GEMOSS skatuves (Hallē Nr.1). Konkursa laikā dalībniekiem jādemonstrē savas prasmes, zināšanas un profesionāla viesmīļa darba iemaņas.

## KONKURSA NORISES LAIKS

2024.gada	19.jūlijs – Konkursa “Latvijas Viesmīlības zvaigznes” izsludināšana;
2024.gada	19.augusts – Konkursa “Latvijas Viesmīlības zvaigznes” finālistu paziņošana;
2024.gada	6.septembris – Konkursa “Latvijas Viesmīlības zvaigznes” fināla norises diena un uzvarētāja paziņošana.

## KONKURSA NORISE

1. Konkurss ilgst aptuveni 6 stundas un visi konkursa Dalībnieki strādā vienlaicīgi katrs savā darba stacijā.
2. Dalībnieku secība tiek noteikta pēc izlozes principa.
3. Dalībniekiem jāuzstājas klasiskā apģērbā.

4. Dalībniekam konkursa norises dienā darba uzdevums ietver viesmīļa profesijas pamatprasmes galda klāšanā un viesu apkalpošanā (uzkodu, deserta, bezalkoholisko dzērienu gatavošanā, alkoholisko dzērienu un vīnu atpazīšanā, prezentēšanā un pasniegšanā), demonstrējot augstu viesu apkalpošanas kultūru). Izlozes kārtā, katrs dalībnieks apkalpo vienu galdiņu ar vienāda skaita personām pie tiem.
5. Par Konkursa uzvarētāju tiks pasludināts tas dalībnieks, kurš pēc vērtēšanas kritērijiem visās disciplīnās summējot būs saņēmis vislielāko punktu skaitu.

#### **Konkursa fināla ietvaros Dalībnieks viesmīļa disciplīnā veic:**

- Zināšanu testu, atbildot uz 20 jautājumiem (15 – jautājumi ar atbilžu variantiem, 5 – atvērtie jautājumi);

#### **Sagatavo darba vietu:**

- Vakariņu galda klājumu un ēdiena pasniegšanu izlozētajam personu skaitam pēc dotās ēdienkartes;
- Vakariņu galda (mise en place) sagatavošana izlozētajam personu skaitam;
- Maizes groza stacija;
- Aukstās uzkodas pasniegšana izlozētajam personu skaitam (*Silver service*);
- Siltā pamatēdiena pasniegšana;
- Kūkas pasniegšana *gueridon* servisa tehnikā izlozētajam personu skaitam;
- Galda un darba vietas nokopšana.

#### **Bāra servisu:**

- Aperatīva pagatavošana izlozētajam personu skaitam, izmantojot alkoholisko vai bezalkoholisko dzīnu – Džins ar toniku vai Negroni;
- 2 alkoholisko dzērienu atpazīšana un servēšana;
- 2 sarkanā vīna un 2 baltā vīna aklā degustācija – atpazīšana, saderība ar vakariņu ēdienkarti, pamatojot to;
- 1 izvēlētā vīna etiķetes nolasišana, vīna prezentēšana, dekantēšana, izliešana 6 glāzēs;
- Kafijas – melna kafija, kafija ar pienu, espresso, kapučīno vai tējas – melnā, zaļā, gatavošana izlozētajam personu skaitam pēc Konkursa žūrijas vēlmēm.
- Konkursa fināla ietvaros dalībnieki izmantos inventāru, ko nodrošinās SIA Gemoss.

## KONKURSA VĒRTĒŠANAS KRITĒRIJI

1. Konkursa dalībnieku veikumu vērtē neatkarīga profesionālā Konkursa žūrija;
2. Konkursa fināla vērtēšanas kritēriji viesmīļa disciplīnā ietver šādas sadaļas ar maksimālo punktu skaitu 125:
  - 2.1. Tests: 1 punkts par katru pareizi atbildēto jautājumu (ar atbilžu variantiem, 2 punkti par pareizi atbildētu atvērto jautājumu, 1 punkts par daļēji pareizi atbildētu) (0-25);
  - 2.2. Valodu zināšanas un komunikācijas prasmes (0-15);
  - 2.3. Sagatavošanās darbam (0-5);
  - 2.4. Higiēna, sanitārija, viesmīļa ārējais izskats un stāja (0-5);
  - 2.5. Viesu apkalpošanas laiks, ritms un ēdiena pasniegšanas etiķete, manieres (0-25);
  - 2.6. Bezalkoholisko dzērienu (b/a kokteiļi, kafija, tēja) un alkoholisko dzērienu gatavošanas, pasniegšanas prasmes. Vīnu prezentācija. Pasniegšanas etiķete un manieres (0-25);
  - 2.7. Galda klājums (0-10);
  - 2.8. Galda un darba vietas nokopšana (0-5);
  - 2.9. Ēdienu – dzērienu saderība (0-10).

## KONKURSA LAIKA PLĀNS

- |                      |   |
|----------------------|---|
| <b>9:00 – 9:30</b>   | Ierašanās   |
| <b>9:30 – 9:55</b>   | Dalībnieku sapulce ar žūriju  |
| <b>10:00 – 10:20</b> | Zināšanu tests  |
| <b>10:30 – 11:30</b> | Viesu ierašanās, galda klāšana ( <i>mise en place</i> ), maizes groza stacija, vīna prezentēšana, iepazīstināšana ar ēdienkarti |
| <b>11:40 – 12:00</b> | Aukstās uzkodas pasniegšana, galda novākšana  |
| <b>12:00 – 12:10</b> | Vīna prezentēšana, iepazīstināšana ar ēdienkarti  |
| <b>12:10 – 12:30</b> | Pamatēdiena pasniegšana, galda novākšana  |
| <b>12:40 – 13:10</b> | Tēja, kafija, vīns, <i>gueridon</i> servisa tehnikā pasniegta kūka, galda novākšana   |
| <b>13:10 – 13:40</b> | Pauze   |
| <b>13:40 – 14:35</b> | Aperatīva pagatavošana (katrs Dalībnieks pēc kārtas)  |

**14:35 – 14:45** Vīna pudeles izliešana glāzēs 6 personām (visi Dalībnieki vienlaicīgi savās darba stacijās)

**14:45 – 15:15** Žūrija apkopo rezultātus

**15:15 – 16:00** Apbalvošana

**Vēlam veiksmi konkursā un gaidīsim pieteikumus!**

[www.gemoss.lv](http://www.gemoss.lv)