



Under the Patronage of H.E. The Minister of Tourism and Antiquities

9th Edition

HORECA
JORDAN 2024

The 9th International Trade Show for Hotels, Restaurants, Catering, Food & Hospitality Services

1st - 3rd October | 2:00 - 9:00 PM

Jordan International Exhibition Center

Amman - Jordan

منافسة فن الخدمة

القواعد والقوانين

المحتويات:

- كلمة الجهة المنظمة
- معلومات عامّة
- قوانين المسابقات
- الجوائز

أعزائي المشتركين،

انطلاقاً من نجاح النسخ السابقة ، يسرّنا أن نرحب بكم في النسخة التاسعة من "مسابقة فن الخدمة " وذلك من خلال معرض هوريكا الأردن 2024. يُقدّم لكم الدليل المرفق بعض المعلومات المفيدة حول تنظيم الحدث والمسابقات.

في حال الاحتياج للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بـ:

الآنسة نوران الترك

هاتف: +962-6-464 2501,2,3

البريد الإلكتروني: Admin2@lawrenceconferences.com

نتمتّى الحظّ الوفير لجميع المشاركين،



ثرىا الحسيني
رئيس مجلس الإدارة

معلومات عامة:

- يحتفظ المنظّمون بحقوقهم في إزالة القواعد والقوانين التنظيمية أو تعديلها أو الإضافة عليها.
- يحتفظ المنظّمون بحقوق جميع الصور الملتقطة خلال الحدث.
- ليس المنظّمون مسؤولون عن فقدان أغراض المتنافسين المعروضة أو الضرر الملحق بأي منها، وذلك يشمل المعدات أو الأواني أو الممتلكات الشخصية.
- يتوجّب على جميع المشاركين الحضور الى المنافسة مرتدين الزي المهني بدون أي شعار للمؤسسة. وعلى الزي أن يكون نظيفاً ومكوي، كما على المشارك أن يكون أنيقاً:
 - عدم الإفراط في استخدام العطر
 - عدم الإفراط في استخدام المستحضرات التجميلية
 - عدم ارتداء المجوهرات
 - يجب أن يكون الشعر أنيقاً
 - يتوجّب على الرجال أن يكونوا حليقي الوجه (أو تكون اللحية مشدبة)
- يتوجّب على جميع المشاركين ارتداء زيهم المهني في حفل توزيع الجوائز
- يتوجّب على المشاركين إبراز بطاقات الهوية والشارات الخاصة بهم لدخول موقع المنافسة
- إنّ المشاركين الذين لا يصلون إلى موقع المنافسة في الوقت المناسب سيُعتبرون متغيّبين. الرجاء مراجعة الجدول الزمني النهائي لتاريخ المنافسة وإن كانت لديكم أي أسئلة، لا تترددوا في الاتصال بالمنظم
- إذا تم إلغاء المشاركة بعد تاريخ 2024/8/15، لا يعود رسم المشاركة قابلاً للاسترجاع
- خلال المنافسة، يجب ارتداء الشارة من جهة رقم المتنافس. ولا يمكن إبراز أي إسم أو شعار مؤسسة أمام الحكام

****على المشاركين تسجيل وصولهم إلى موقع المنافسة**

إستلام بطاقات وزيارة الموقع

يمكن لجميع المشاركين استلام بطاقاتهم والتحقق من الموقع والمعدات في 30 سبتمبر 2024 في مركز الأردن الدولي

للمعارض عمان.

القواعد والقوانين التنظيمية:

1- المرحلة الأولى: الاسئلة المباشرة

العلامة: 5 نقاط

المدة: 5 دقيقة

(يجرى خلال المسابقة)

1-المواضيع التي يجب الإلمام بها:

على المشاركين توسيع معارفهم عبر إجراء الأبحاث اللازمة حول المواضيع التالية:

- معدات الخدمة الأساسية
- معرفة المنتجات
- المهارات الفنية الخاصة في تقديم الطعام
- المهارات الخاصة المتعلقة بخدمة المطعم
- المشروبات الغير الكحولية

2-طريقة سير المسابقة:

- سيختار كل مشارك 5 اسئلة من خلال القرعة, و يتم طرحها من قبل لجنة التحكيم
- لكل مشارك دقيقة واحدة كحد أقصى للإجابة على كل سؤال ، إجمالي 5 دقائق
- يجب على المشارك الإجابة على الفور . كل إجابة صحيحة ستضيف نقطة واحدة
- الاسئلة متوفرة باللغتين العربية والانجليزية. يمكن للمشارك اختيار اللغة التي يفضلها

3- نشر النتائج:

- ستتم إضافة النتيجة الإجمالية للمشارك إلى نتيجة الجولة الثانية من المسابقة ، ولن يكون هناك أي استبعاد.
- أنّ نسبة هذا الاختبار هي 5% من مجمل العلامة

II-الدورة الثانية:

العلامة: 30 نقطة

المدة: 30 دقيقة

- **طَيّ المناديل:** طَيّ ستة مناديل بأشكال مختلفة
التوسيع: على المشترك أن يحضر المناديل القطنية الستة ، و ألا يقل حجمهم عن 50 سم × 50 سم, و يجب على المشترك أيضا تسمية الطَيّ.
المدة: 10 دقيقة
 - اختيار قائمة طعام لشخصين وتجهيز المائدة لشخصين حسب تسلسل الخدمة بالأدوات المناسبة و الملحقات اللازمة من:
 - وضع غطاء المائدة (يمكن للمشارك تأمين CENTERPIECE)
 - الكراسي
 - اعداد الأكسسوارات و المستلزمات
 - وضع أدوات المائدة بحسب قائمة الطعام المعتمدة
 - استخدام اثنين من المناديل الستة المطوية مسبقا في بداية الجولة
- المدة: 20 دقيقة

ستتم إضافة النتيجة الإجمالية للمشارك إلى نتيجة الجولة الثالثة من المسابقة ، ولن يكون هناك أي استبعاد

III - الدورة الثالثة:

العلامة: 30 نقطة

المدة: 35 دقيقة

خدمة ضيفين حسب التسلسل التالي:

- الترحيب بالضيوف واستقبالهم
 - إرشادهم إلى مقاعدهم
 - تدوين طلبات المشروبات
 - تدوين طلب المأكولات بحسب قائمة الطعام المعتمدة من طرف الحكام
- المدة: 15 دقيقة
- تقديم سلطة خضراء على طريقة الخدمة الانكليزية مع تحضير صلصة ال Roquefort مع الخل على طاولة الخدمة مباشرة أمام لجنة الحكم.
- بعد الانتهاء، يجب تقديم صلصة ال Roquefort في وعاء خاص. سيتم تقديم السلطة و صلصة ال Roquefort إلى أعضاء لجنة التحكيم باستخدام طريقة الخدمة الإنجليزية.
- المدة: 20 دقيقة (10 دقائق لتحضير طاولة الخدمة "gueridon" , و 10 دقائق لتحضير الصلصة مع الخدمة الإنجليزية)
 - **التنظيف: 5 دقائق**
 - يؤمن كل مشترك الأغراض اللازمة والمعدات لتقديم السلطة

- أن المتبارزين الثلاث الأوائل يتأهلون للدور النهائي

اليوم الثالث

علامة: 35 نقطة

المدة: 65 دقيقة

IV - الدورة النهائية:

تقطيع الفاكهة:

- قص وتقطيع فاكهة الأناناس
- التوسيع: سوف يؤمن المشترك الفاكهة للتقطيع، وكذلك أدوات المائدة، الأطباق اللازمة ولوح التقطيع.
- المدة: 30 دقيقة (10 دقائق للتحضير و 20 دقيقة للتقطيع من دون التقديم)

تقطيع الفاكهة:

- قص وتقطيع فاكهة طازجة مما يلي: موزة وبرنقالة
- التوسيع: سوف يؤمن المشترك الفاكهة للتقطيع، وكذلك أدوات المائدة، الأطباق اللازمة ولوح التقطيع.
- المدة: 30 دقيقة (10 دقائق للتحضير و 20 دقيقة للتقطيع من دون التقديم)

التقديم:

- تقديم الفاكهة
- التوسيع: يقدم المشترك كل من الأناناس الموزة والبرنقالة مع التزيين إلى لجنة التحكيم
- الوقت: 5 دقائق

القواعد و القوانين:

سيتم إرسال الجدول الزمني للدورة الاولى والثانية إلى المشاركين قبل عشرة أيام من المسابقة من المنافسة. وبحال لم يحضر المشاركون في الوقت المناسب، سيتم إقصاؤهم من المنافسة
يتوجب على المشاركين إحضار الأغراض التي هم بحاجة لها في يوم المنافسة

معايير التحكيم:

سيتم تقييم المشاركين في كل مرحلة بناءً على الآتي:

- معرفتهم للمنتجات
- تنظيم الخدمة والأساليب المعتمدة
- الجودة النهائية للتحضير
- السرعة، الدقة والحرفية
- النظافة خلال و بعد انتهاء كل دورة

سيتم خصم النقاط في الحالات التالية:

- عدم الالتزام بالوقت
- عدم ارتداء الزي المهني
- الكشف عن اسم المشارك أو اسم المؤسسة
- عدم احترام القواعد المهنية المتعلقة بالمظهر الخارجي

اعلان النتائج:

- يتم الإعلان عن النتائج في ختام كل دورة، وقرار لجنة الحكام نهائي.

معايير التقييم العامة:

أ- المهنية في تقديم الخدمة

طريقة تقديم القائمة بالأطباق وطريقة إعداد المائدة والسلوك المهني وتلقي الشكاوى.

ب-المهارات الفنية الأساسية

استخدام الكماشات وأواني الخدمة، وأسلوب نقل الأطباق، والاستخدام السليم لصينية المشروبات، ولوحة أدوات المائدة (لنقل الأدوات النظيفة)، وإزالة الأكواب والصحون والأدوات المتسخة.

ج-خدمة المشروبات

الاستخدام السليم للمستلزمات المناسبة بحسب نوع المشروب، بما فيه صب المشروبات - النظافة والاستجابة السريعة.

د-التقديم المهني

الإثبات عن سلوك ومعرفة رفيعي المستوى، انضباط وروح دعابة، فصاحة في اللغات والتعبير.

هـ-المظهر الخارجي

ارتداء زي مهني ووضع عطر وماكياج بشكل معتدل، بدون مجوهرات. وعلى الشعر أن يكون أنيقاً ونظيفاً كذلك. وعلى الرجال أن يكونوا حليقي الوجه (أو تكون اللحية مشدبة). ولا يجب عرض اسم أو شعار المؤسسة على الأزياء المهنية.

و- إعداد المائدة

طريقة التحضير وتزيين المائدة وإعدادها (الغطاء والمناديل والكراسي والمستلزمات والأطباق والأدوات والأواني الزجاجية وغيرها من عناصر الخدمة الأساسية).

ز- النظافة

الامتثال لمعايير النظافة عند تقديم الخدمة.

ح- استجابة المشاركين

قدرتهم على الاستجابة في أي وقت كان لأي صعوبة أو تحد يتعلق باحتياجات الزبون، أو أي ظروف استثنائية متعلقة بالخدمة.

ط- الإتقان الفني لتحديات الخدمة

إتقان الأساليب التقليدية لخدمات الشق وصب المشروبات في قطاع الفندقية

الجوائز:

إن المشاركين الذين حصلوا على أعلى الدرجات خلال الدورة النهائية سوف يحصلون على الجائزة الأولى، الثانية والثالثة