

Приложение №1  
к постановлению  
Исполнительного комитета г.Казани  
от \_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_

## **Положение**

### **о IV Межрегиональном фестивале профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства-2025»**

#### **I. Термины и понятия, используемые в настоящем Положении**

I.1. В целях однозначного толкования условий Положения применяются следующие термины:

- **Фестиваль** – IV Межрегиональный фестиваль профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства-2025», проводимый в соответствии с настоящим Положением и включающий Отборочный этап и Межрегиональный (финальный) этап.
- **Организатор** – муниципальное казенное учреждение «Комитет по развитию туризма г. Казани», осуществляющее организацию и проведение Фестиваля в соответствии с настоящим Положением;
- **Жюри** – коллегиальный орган, состоящий из экспертов и профессионалов, уполномоченный оценивать результаты Участников Фестиваля и выбранный Общественным советом;
- **Члены жюри** – физические лица, входящие в состав Жюри и осуществляющие оценку конкурсных работ на основе установленных критериев;
- **Общественный совет** – совещательный орган Фестиваля, сформированный из представителей туристской, ресторанной и гостиничной индустрий, уполномоченный принимать участие в проведении и оценке мероприятий Фестиваля, а также осуществляющий формирование Жюри и выбор членов Жюри;
- **Отборочный этап** – первый этап Фестиваля, включающий подачу Участниками домашнего задания (видеоматериалов) и его оценку Жюри;
- **Межрегиональный (финальный) этап** – второй этап Фестиваля, в ходе которого Участники, успешно прошедшие Отборочный этап, выполняют задания в соответствии с критериями оценки, доведенными до их сведения в установленном порядке;
- **Оценочный лист** – документ, содержащий критерии и процедуру оценки выполненных заданий членами жюри;
- **Участник** – физическое лицо, соответствующее установленным требованиям и подавшее заявку-анкету для участия в Фестивале;

## **II. Общие положения**

П.1. Настоящее положение регулирует порядок проведения IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства-2025» (далее – Фестиваль), определяет цели и задачи, сроки организации, проведения и условия участия в Фестивале, порядок подачи заявок на участие, порядок конкурсного отбора и награждения победителей Фестиваля.

П.2. Организатором Фестиваля является МКУ «Комитет по развитию туризма г. Казани» (далее – Организатор Фестиваля) при поддержке Ассоциации городов Поволжья (далее – АГП).

П.3. Организатор Фестиваля обеспечивает:

П.3.1. равные условия для всех Участников Фестиваля;

П.3.2. гласность проведения Фестиваля;

П.3.3. создание и организацию работы Общественного совета, обеспечение справедливого выбора Жюри Общественным советом в сроки, обеспечивающие проведение Фестиваля.

П.3.4. недопущение разглашения сведений о результатах Фестиваля ранее даты их официального объявления;

П.3.5. выдачу наград Участникам, признанным победителями и призерами Фестиваля.

## **III. Цели и задачи Фестиваля**

III.1. Основными целями Фестиваля являются создание условий для развития туризма в городах Российской Федерации, которые приняли решение об участии в проведении Фестиваля, и повышение качества предоставляемых туристских, ресторанных и гостиничных услуг.

III.2. Задачи Фестиваля:

- популяризация туристских, ресторанных и гостиничных ресурсов городов Российской Федерации;

- содействие повышению квалификации и конкурентоспособности работников туристской, ресторанной и гостиничной индустрий;

- повышение уровня профессиональных знаний, умений и навыков, а также творческой инициативы работников данной сферы;

- формирование позитивного общественного мнения в отношении профессий индустрий туризма и гостеприимства;

- повышение туристической привлекательности городов России.

#### **IV. Номинации Фестиваля**

**IV.1.** Фестиваль проводится по тринадцати номинациям:

- «Лучший портье»;
- «Лучшая горничная»;
- «Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму»;
- «Лучший менеджер ресторана»;
- «Лучший официант»;
- «Лучший бармен»;
- «Лучший повар»;
- «Лучший кондитер»;
- «Лучший сити-блогер»;
- «Восходящая звезда. Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму»;
- «Лучший бариста»;
- «Лучший маркетолог»;
- «Будущая звезда гостеприимства. Лучший официант».

#### **V. Участники Фестиваля**

**V.1.** К участию в Фестивале по номинациям приглашаются работники предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий городов-Участников, представившие заявку-анкету.

**V.1.1.** Участники Фестиваля по номинациям должны иметь стаж работы не менее шести месяцев в сфере туризма и (или) гостеприимства и в настоящий момент работать по специальности, соответствующей заявленной номинации, в том числе по совместительству и/или гражданско-правовому договору (кроме номинации «Лучший сити-блогер»).

**V.1.2.** Предприятия туристской, ресторанной и гостиничной индустрий городов могут представить для участия в Фестивале по номинациям не более трех Участников в каждой номинации.

**V.2.** К участию в Фестивале по номинации «Восходящая звезда. Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму» приглашаются студенты высших учебных заведений и обучающиеся в средних профессиональных учебных заведениях.

**V.3.** К участию в Фестивале по номинации «Будущая звезда гостеприимства. Лучший официант» приглашаются школьники, обучающиеся в средних общеобразовательных учреждениях.

**V.4.** В Фестивале не вправе участвовать представители Организатора, члены Общественного совета и Жюри.

V.5. Физические лица, являющиеся победителями Фестиваля прошлого года, не вправе принимать участие в той же номинации Фестиваля, в которой ранее они одержали победу.

## **VI. Полномочия и порядок работы Общественного совета**

VI.1. Общественный совет Фестиваля формируется из представителей Организатора Фестиваля, Ассоциации городов Поволжья и туристического, ресторанного и гостиничного бизнеса, общественных, учебных и научных организаций (не более одного представителя от каждой организации), и утверждается настоящим Положением. Состав Общественного совета представлен в приложении №2 к настоящему Положению.

VI.2. Общественный совет Конкурса в срок не позднее 10 февраля 2026 года проводит заседание в целях формирования и утверждения Жюри Фестиваля.

VI.3. Формирование и утверждение Жюри осуществляется путем голосования членами Общественного совета.

VI.4. Заседание Общественного совета правомочно, если в заседании принимают участие более 50% членов Общественного совета.

VI.5. Общественный совет утверждает Жюри на основании решений, принятых простым большинством голосов членов Общественного совета, принимающих участие в заседании, путем открытого голосования.

VI.6. Решение Общественного совета о формировании Жюри оформляется в формате протокола, который подписывает председатель Общественного совета.

## **VII. Этапы Фестиваля**

VII.1. Фестиваль проводится в два этапа: Отборочный этап (первый тур) и Межрегиональный этап (второй финальный тур).

VII.2. Срок окончания отборочного этапа – 13 февраля 2026 года (с учетом подготовки). Отборочный этап включает в себя:

- создание Общественным советом Жюри в сроки, обеспечивающие проведение Фестиваля (в том числе сроки до дня проведения конкурсных мероприятий межрегионального этапа);

- прием заявок-анкет от Участников Фестиваля с 25 декабря 2025 года до 30 января 2026 года;

- оценка Участниками домашнего задания (видеоматериалов) по установленным критериям оценки, содержащимся в оценочном листе;

- определение результатов оценки задания Отборочного этапа и определение Участников Фестиваля, прошедших на Межрегиональный этап Фестиваля до 13 февраля 2026 года.

VII.3. Межрегиональный (финальный) этап проводится с 14 февраля 2026 года по 28 февраля 2026 года (с учетом подготовки) и включает:

- сбор информации об Участниках, успешно прошедших Отборочный этап;
- проведение конкурсных мероприятий в городе Казани в соответствии с критериями оценки, которые доводятся до сведения Участников в установленном порядке;
- определение результатов и награждение победителей Фестиваля (не позднее 28 февраля 2026 года).

VII.4. Членам Общественного совета и Жюри Фестиваля запрещается на стадии приема заявок, а также непосредственно в период проведения отборочного этапа Фестиваля заниматься рекрутингом Участников других предприятий туристской, ресторанный и гостиничной индустрий.

VII.5. Организатор Фестиваля публикует сведения о составе Общественного совета и Жюри Фестиваля на официальном портале органов местного самоуправления города Казани ([www.kzn.ru](http://www.kzn.ru)) и сайте АГП ([www.agpsamara.ru](http://www.agpsamara.ru)) не позднее чем за три календарных дня до даты начала проведения каждого из этапов Фестиваля.

## **VIII. Подготовка и проведение первого тура Фестиваля (Отборочного этапа)**

VIII.1. Для проведения Отборочного этапа Общественным советом Фестиваля в срок не позднее 30 января 2026 года создается Жюри из представителей Организатора Фестиваля, Ассоциации городов Поволжья и туристического, ресторанный и гостиничного бизнеса, общественных, учебных и научных организаций.

VIII.2. Заявка-анкета на участие в Фестивале в номинациях, указанных в п. 4.1. настоящего Положения, заполняется по форме, установленной Приложением №1 к настоящему Положению, и направляется вместе с документами, указанными в п. 8.2.1. – 8.2.2. в электронном виде, посредством заполнения электронной формы заявки-анкеты, размещенной по следующей интернет ссылке: <https://forms.yandex.ru/cloud/69201e1d49af4711331c94e8>.

VIII.2.1. К заявке-анкете на участие в Фестивале в номинациях, указанных в п. 4.1. настоящего Положения, прилагаются следующие документы (сканированные копии в формате jpg) (кроме номинации «Лучший сити-блогер»):

- справка с места работы в организациях сферы гостеприимства;
- копия диплома об образовании или справка с места учебы;
- копия трудовой книжки, заверенная печатью организации;

— в случае осуществления соответствующей номинации деятельности в качестве физического лица, являющегося плательщиком налога на профессиональный доход (самозанятым) - справка о постановке на учёт физического лица в качестве налогоплательщика НПД (по форме КНД 1122035).

VIII.2.2. По желанию Участника к заявке-анкете могут прилагаться копии грамот, дипломов, благодарственных писем, удостоверений о наградах, отзывов (при наличии), в том числе об участии в конкурсах профессионального мастерства.

VIII.3. Прием заявок-анкет по всем номинациям Фестиваля осуществляется Организатором до 30 января 2026 года.

VIII.4. Члены Жюри на заседании, которое должно быть проведено в срок до 5 февраля 2026 года, рассматривает заявки-анкеты на соответствие требованиям, установленным настоящим Положением, и принимает решение о допуске претендентов к участию в Отборочном этапе Фестиваля.

VIII.5. До 6 февраля 2026 года Организатор Фестиваля направляет Участникам Фестиваля задание Отборочного этапа «Домашнее задание» и критерии его оценки.

VIII.6. Критерии оценки задания Отборочного этапа определяются для каждой из номинаций Фестиваля и указаны в приложениях №3 – №16 к настоящему положению.

VIII.7. Участник Фестиваля до 12 февраля 2026 года должен разместить на файловом хостинге «Яндекс.Диск» ([disk.yandex.ru](http://disk.yandex.ru)) материалы для выполнения задания Отборочного этапа «Домашнее задание». Участники Фестиваля направляют ссылки на размещенные ими материалы по выполнению задания Отборочного этапа «Домашнее задание» на адрес электронной почты: [zv.g@tatar.ru](mailto:zv.g@tatar.ru) с указанием Ф.И.О.; представляемого города; номинации; представляемого заведения.

VIII.8. Организатор Фестиваля до 12 февраля 2026 года осуществляет сбор у Участников Фестиваля информации о выполнении ими задания отборочного этапа «Домашнее задание» и передает ее членам Жюри.

VIII.9. Члены Жюри в период с 12 февраля 2026 года по 13 февраля 2026 года:

- осуществляют оценку выполнения Участниками Фестиваля задания Отборочного этапа и их профессионального мастерства;
- определяют Участников Фестиваля, прошедших на Межрегиональный этап Фестиваля.

VIII.10. Заседание членов Жюри считается правомочным, если в нем участвует не менее двух третей от установленного числа ее членов.

VIII.11. Решения Жюри принимаются большинством голосов присутствующих на заседании ее членов.

VIII.12. Решение Жюри оформляется протоколом в срок не позднее 14 февраля 2026 года.

VIII.13. К участию в отборочном этапе Фестиваля не допускаются Участники, которые в установленный срок не подали документы и (или) не представили полный комплект документов.

VIII.14. Жюри в течение трех дней после завершения Отборочного этапа Фестиваля направляет информацию о победителях Организатору Фестиваля.

VIII.15. Организатор фестиваля уведомляет о недопуске к финальному этапу Фестиваля участников, непрощедших отборочный этап письмом по электронной почте, указываемой в заявке-анкете (приложение №1 к Положению о IV Межрегиональном фестивале профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025») в срок не позднее 10 рабочих дней после принятия решения членами жюри.

VIII.16. Победителями Отборочного этапа признаются Участники Фестиваля, которые по результатам оценивания задания отборочного этапа «Домашнее задание» получили наибольшее количество баллов в своей номинации (согласно приложениям №3 – №15 к настоящему положению).

VIII.17. В случае несогласия с результатами оценки задания, решением Жюри об определении победителя, Участник имеет право подать апелляцию в Общественный совет. Апелляция подается в течение трех календарных дней после объявления результатов этапа. Апелляция рассматривается Организаторами в течение 15 суток с момента регистрации апелляции.

## **IX. Подготовка и проведение межрегионального (финального) этапа Фестиваля**

IX.1. Общественный совет Фестиваля утверждает состав Жюри финального этапа Фестиваля на основании предложений органов местного самоуправления городов-Участников финального этапа Фестиваля и Ассоциации городов Поволжья.

IX.2. Жюри финального этапа Фестиваля должно состоять из представителей в областях индустрии гостеприимства представителей городов-Участников и иных компетентных лиц.

IX.3. Количество членов Жюри по отдельным номинациям – не менее 3 (трех) человек.

IX.4. Основные функции Организатора при проведении Межрегионального этапа Фестиваля:

- сбор информации об Участниках Фестиваля, прошедших на Межрегиональный этап Фестиваля;
- утверждение графика и места проведения конкурсных мероприятий по отдельным номинациям Фестиваля;
- подготовка и проведение конкурсных мероприятий.

IX.5. До 19 февраля 2026 года Организатор Фестиваля осуществляет информирование Участников отборочного этапа Фестиваля, прошедших на его Межрегиональный этап, о дате, времени и месте проведения Межрегионального этапа Фестиваля. В случае назначения иной даты проведения Межрегионального этапа Фестиваля о дате и месте проведения межрегионального этапа Фестиваля Участники Фестиваля извещаются Организатором Фестиваля по электронной почте в срок не позднее чем за семь дней до даты проведения межрегионального этапа.

IX.6. Расходы на проживание и проезд до города проведения межрегионального этапа и обратно для Участников финального этапа Фестиваля возлагаются на Участников.

IX.7. Организатор Фестиваля может принять решение о проведении межрегионального этапа для отдельных номинаций Фестиваля в форме гала-ужина.

## **X. Порядок проведения и определения победителей Фестиваля**

X.1. Оценка уровня профессионального мастерства Участников проводится на импровизированных рабочих местах, определяемых Организатором Фестиваля.

X.2. Оценку уровня профессионального мастерства Участников Фестиваля осуществляет Жюри финального этапа Фестиваля. Во избежание заинтересованного судейства оценка по каждому Участнику номинации принимается коллегиально и выставляется в едином открытом оценочном листе после совместного обсуждения.

X.3. Участники, соответствующие требованиям и условиям Фестиваля, оцениваются членами Жюри согласно оценочным листам, разработанным для каждой номинации. Условия участия, критерии оценки утверждаются Общественным советом Фестиваля и доводятся до сведения Участников за семь дней до начала практической части Фестиваля. Рейтинг Участника равняется сумме баллов, присвоенных членами Жюри. В случае итогового равенства баллов между конкурсантами преимущество будет отдано Участнику Фестиваля,

представившему копии грамот, дипломов, благодарственных писем, удостоверений о наградах.

К сумме баллов, присвоенных членами жюри, добавляется:

— 1 балл – при наличии у Участника диплома победителя или призера конкурса профессионального мастерства на территории региона/города-Участника.

Х.4. Победителями признаются Участники Фестиваля, набравшие наибольшее количество баллов.

Х.5. В случае проведения Межрегионального этапа в форме гала-ужина оценка уровня профессионального мастерства Участников Фестиваля осуществляется в отношении каждой номинации отдельно по результатам проведения анонимного голосования среди посетителей гала-ужина. Победителями признаются Участники Фестиваля, набравшие наибольшее количество голосов по результатам анонимного голосования среди посетителей гала-ужина.

Х.6. Решения Жюри финального этапа Фестиваля принимаются большинством голосов присутствующих его членов. Решение Жюри финального этапа Фестиваля считается правомочным, если в его вынесении участвует не менее двух третей от установленного числа его членов.

Х.7. Решения Жюри финального этапа Фестиваля в каждой номинации оформляются в листе голосования, который подписывается всеми членами жюри и передается Общественному совету, а копия – Организатору Фестиваля.

Х.8. Решение Жюри финального этапа утверждается Общественным советом, большинством его присутствующих на мероприятии членов, о чем составляется протокол.

Х.9. Организатор Фестиваля в срок до 31 марта 2026 года публикует итоги Фестиваля во всех номинациях на официальном портале органов местного самоуправления города Казани ([www.kzn.ru](http://www.kzn.ru)).

## **XI. Подведение итогов и награждение победителей Фестиваля**

XI.1. По итогам межрегионального этапа Фестиваля Участникам присуждаются I, II, III места в каждой номинации.

XI.2. Победителю, занявшему в номинации I место в межрегиональном этапе Фестиваля, вручается диплом «Звезда гостеприимства – 2025», денежная награда, кубок и другие памятные призы.

XI.3. Победители в каждой номинации Фестиваля получают денежную награду в размере 50 000 (пятьдесят тысяч) рублей.

XI.3.1. Для победителей — физических лиц сумма награды является окончательной к выплате и указывается с учетом удержания и перечисления налога на доходы физических лиц (НДФЛ).

XI.3.2. Организация, выплачивающая вознаграждение победителям Фестиваля, выступает налоговым агентом в соответствии со статьей 24 Налогового кодекса Российской Федерации, удерживает и перечисляет в бюджет НДФЛ в размере 13 %, обеспечивая выплату победителю полной суммы награды без дополнительных налоговых обязательств.

XI.4. Участники, занявшие II и III места в межрегиональном этапе Фестиваля, награждаются дипломами и другими памятными призами.

XI.5. Денежная награда выплачивается победителям переводом по банковским реквизитам не позднее 4 апреля 2026 года. При этом банковские реквизиты запрашиваются Организатором дополнительно у победителей в срок не позднее 31 марта 2026 года.

XI.6. Церемония награждения победителей Фестиваля должна состояться не позднее 31 марта 2026 года.

---

**Приложение №1**  
**к Положению о IV Межрегиональном**  
**фестивале профессионального**  
**мастерства среди работников**  
**предприятий туристской, ресторанной**  
**и гостиничной индустрий**  
**«Звезды гостеприимства – 2025»**

**Заявка-анкета на участие в IV Межрегиональном фестивале  
профессионального мастерства среди работников предприятий  
туристской, ресторанной и гостиничной индустрий  
«Звезды гостеприимства - 2025»**

		Фото 3x4 см*
Ф.И.О.		
Дата рождения		
Пол		
Место рождения		
Представляемый город		
Контактный телефон		
E-mail		
Номинация для участия		
Представляемое заведение		
Занимаемая должность		
Образование (полное наименование учебного заведения, год окончания, специальность)		
Стаж работы (указать общий и в отрасли)		
Знание иностранных языков (указать каких)		
Участие в профессиональных конкурсах		
Наличие профессиональных наград, даты награждения		
Согласие на обработку персональных данных		
Дополнительные сведения (повышение квалификации, награды, благодарственные письма, отзывы клиентов и партнеров, в том числе и в социальных сетях, участие в проектах, видеопрезентация и т.д.)		

К настоящей заявке прилагаются следующие имеющиеся документы (или их сканированные копии в формате jpeg, pdf, doc):

- Фото 3x4 см
- справка с места работы в организациях сфер гостеприимства и туризма;
- копия диплома об образовании/справка с места учебы;
- копии документов о дополнительном образовании, повышении квалификации, курсах, стажировках и т.д. (при наличии);
- копия трудовой книжки, заверенная печатью организации;
- другие материалы (по желанию заявителя).

Ф.И.О. участника

Подпись участника

---

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 (2026) г.

М.П. работодателя

Приложение №2  
к постановлению  
Исполнительного комитета г.Казани  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**Состав общественного совета  
по проведению IV Межрегионального фестиваля профессионального  
мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанный  
и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»**

Лодвигова Евгения Анатольевна	руководитель общественного совета, заместитель Главы муниципального образования г.Казани (по согласованию)
Шавлиашвили Александр Акакиевич	заместитель руководителя общественного совета, директор МКУ «Комитет по развитию туризма г.Казани»

**Члены общественного совета:**

Сальманова Гузель Асгатовна	Главный эксперт отдела развития туристической индустрии МКУ «Комитет по развитию туризма г.Казани»
Устюжанин Андрей Владимирович	начальник отдела по реализации грантовых и конкурсных программ и связям с общественностью МКУ «Комитет по развитию туризма г.Казани»
Ахметшина Алсу Ринатовна	директор Института управления, экономики и финансов ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский) федеральный университет» (по согласованию)
Гаязов Зуфар Фадипович	президент Ассоциации рестораторов и отельеров г.Казани и Республики Татарстан (по согласованию)
Ковалева Фарида Рахибовна	директор ГАПОУ «Международный колледж сервиса» (по согласованию)
Прусс Нэлла Матвеевна	ректор УВО «Университет управления «ТИСБИ» (по согласованию)
Тимирясова Асия Витальевна	ректор ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им.В.Г.Тимирясова (ИЭУП)» (по согласованию)

Репринцев  
Владимир Григорьевич      исполнительный директор Ассоциации городов  
Поволжья (по согласованию)

Бурганов  
Рафис Тимерханович      Ректор Поволжского государственного  
университета физической культуры, спорта и  
туризма

---

**Приложение №3**  
**к Положению о IV Межрегиональном**  
**фестивале профессионального**  
**мастерства среди работников**  
**предприятий туристской, ресторанной и**  
**гостиничной индустрий «Звезды**  
**гостеприимства – 2025»**

**Критерии оценки задания отборочного этапа IV Межрегионального  
 фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий  
 туристской, ресторанной и гостиничной индустрий городов «Звезды  
 гостеприимства – 2025» в номинации «Лучший портье»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
1	Оформление, красочность, дизайн	1
2	Логичность изложения представленного материала	2
3	Соответствие теме	3
4	Креативность, творческий подход	1
5	Соблюдение временного регламента	3
<b>Итого максимум</b>		<b>10 баллов</b>

**Приложение №4**  
**к Положению о IV Межрегиональном**  
**фестивале профессионального**  
**мастерства среди работников**  
**предприятий туристской, ресторанной и**  
**гостиничной индустрий «Звезды**  
**гостеприимства – 2025»**

**Критерии оценки задания**

**IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди**  
**работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной**  
**индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»**  
**в номинации «Лучшая горничная»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
1	Оригинальность	3
2	Заправка постели	3
3	Соответствие концепции	1
4	Качество видеоматериала	2
5	Внешний вид участника	1
<b>Итого максимум</b>		<b>10 баллов</b>

**Приложение №5**  
**к Положению о IV Межрегиональном**  
**фестивале профессионального**  
**мастерства среди работников**  
**предприятий туристской, ресторанной и**  
**гостиничной индустрий «Звезды**  
**гостеприимства – 2025»**

### **Критерии оценки задания**

### **IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной**

### **индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»**

**в номинации «Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Детализация критерия оценки</b>	<b>Максимально е количество баллов</b>
1	Соответствие обозначенных в видеоролике объектов социально-экономическим и историко-культурным особенностям региона	1 - определение географического расположения региона; 1 - представление истории региона; 1 - представление основных достопримечательностей региона; 1 - определение социально-экономического устройства региона; 1 - представление культурно-исторических особенностей региона; 1 - определение климатических особенностей и сезонности; 1 - корректность соответствия объектов региона социально-экономическим особенностям; 1 - корректность соответствия объектов региона историко-культурным особенностям	8 баллов
2	Вариативность представленных объектов в видеоролике	1 - перечисление видов туризма региона; 1 - соответствие объектов видам туризма региона; 1 - сезонность посещения	4 балла

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Детализация критерия оценки</b>	<b>Максимально е количество баллов</b>
		социально-экономических и историко-культурных объектов; 1 - выделение особенностей объектов посещения региона согласно его туристским возможностям	
3	Эффективность представления туристического направления в видеоролике	0 - не учтены ключевые особенности региона. Видеоролик неэффективен, не является продающим, не вызывает интереса; 1 - частично учтены основные ключевые особенности региона. Отчасти видеоролик эффективен, частично является продающим, вызывает незначительный интерес; 2 - учтены основные ключевые особенности региона. Видеоролик эффективен, является продающим, вызывает интерес; 3 - учтены не только ключевые особенности региона, но и малоизвестные, но потенциально привлекательные особенности. Видеоролик эффективен, является продающим, вызывает неподдельный интерес	6 баллов
<b>Итого максимум</b>			<b>18 баллов</b>

**Приложение №6**  
**к Положению о IV Межрегиональном**  
**фестивале профессионального**  
**мастерства среди работников**  
**предприятий туристской, ресторанной и**  
**гостиничной индустрий «Звезды**  
**гостеприимства – 2025»**

**Критерии оценки задания отборочного этапа**  
**IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди**  
**работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной**  
**индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»**  
**в номинации «Лучший менеджер ресторана»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
1	Полное знание сути вопросов	3
2	Ответы на уточняющие вопросы	2
3	Использование примеров в ответах	2
4	Оригинальность выхода из ситуации	2
5	Грамотная речь	1
6	Практическое задание	10
<b>Итого максимум</b>		<b>20 баллов</b>

**Приложение №7**  
**к Положению о IV Межрегиональном**  
**фестивале профессионального**  
**мастерства среди работников**  
**предприятий туристской, ресторанный и**  
**гостиничной индустрий «Звезды**  
**гостеприимства – 2025»**

**Критерии оценки задания отборочного этапа**  
**IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди**  
**работников предприятий туристской, ресторанный и гостиничной**  
**индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»**  
**в номинации «Лучший официант»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
<b>Декантация красного вина</b>		<b>15 баллов</b>
1	Соблюдение санитарных норм	3
2	Подготовка рабочего стола и инвентаря для декантации	3
3	Презентация вина	3
4	Техника декантации	3
5	Пролив	3
<b>Складывание салфеток</b>		<b>15 баллов</b>
1	Количество сложенных салфеток	3
2	Аккуратность и сложность сложенных салфеток	5
3	Креативность	4
4	Использование дополнительных аксессуаров	2
5	Соблюдение санитарных норм	1
<b>Сервировка стола</b>		<b>25 баллов</b>
1	Внешний вид официанта	3
2	Соблюдение санитарных норм и правил	2
3	Соблюдение последовательности сервировки стола	4
4	Подготовка и накрытие стола скатертью	4
5	Соответствие сервировки стола представленному меню	4
6	Геометрия сервировки	4

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
7	Целесообразность использования дополнительных аксессуаров	2
8	Правильное использование предметов декора стола	2
<b>Обслуживание гостей</b>		<b>30 баллов</b>
1	Приглашение гостей. Рассадка их за столом	3
2	Диалог официанта с гостями, презентация меню	4
3	Соблюдение последовательности подачи блюд	5
4	Техника подачи блюд	5
5	Техника уборки использованной посуды	5
6	Подготовка стола к подаче десерта и его подача	2
7	Предложение и техника подачи предусмотренных в меню безалкогольных коктейлей и напитков, приготовленных барменом	4
8	Соблюдение санитарных норм и правил	2
<b>Уборка стола</b>		<b>15 баллов</b>
1	Проводы гостей	2
2	Оставшееся на столе	2
3	Техника уборки оставшейся посуды	4
4	Использование специальных приспособлений и предметов для уборки стола	2
5	Техника уборки скатерти	3
6	Соблюдение санитарных норм и правил	2
<b>Итого максимум</b>		<b>100 баллов</b>

**Приложение №8**  
**к Положению о IV Межрегиональном**  
**фестивале профессионального**  
**мастерства среди работников**  
**предприятий туристской, ресторанной и**  
**гостиничной индустрий «Звезды**  
**гостеприимства – 2025»**

**Критерии оценки задания отборочного этапа**  
**IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди**  
**работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной**  
**индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»**  
**в номинации «Лучший бармен»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
1	Внешний вид	0-5
2	Готовность рабочего места к выступлению	0-5
3	Соблюдение технологии приготовления коктейля	0-10
4	Уверенность участника	0-10
5	Оригинальность подачи коктейля	0-10
6	Приготовление и презентация коктейля в установленное время	0-5
7	Чистота рабочего места во время изготовления коктейля	0-10
8	Неравномерный разлив коктейля по бокалам, остаток в шейкере	0-5
9	Соблюдение норм гигиены в ходе приготовления и подачи коктейля	0-5
10	Презентация коктейля	0-10
11	Оценка коктейля	0-10
<b>Итого максимум</b>		<b>85 баллов</b>

**Приложение №9**  
**к Положению о IV Межрегиональном**  
**фестивале профессионального**  
**мастерства среди работников**  
**предприятий туристской, ресторанной и**  
**гостиничной индустрий «Звезды**  
**гостеприимства – 2025»**

**Критерии оценки задания отборочного этапа**  
**IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди**  
**работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной**  
**индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»**  
**в номинации «Лучший повар»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимально е количество баллов</b>
1	Внешний вид блюда	5
2	Цвет	5
3	Соблюдение тенденций	5
4	Текстура (консистенция)	5
5	Запах	5
6	Вкус	20
7	Идея создания блюда и его презентация	5
8	Организация рабочего места	5
9	Соблюдение санитарно-гигиенических правил	5
10	Владение профессиональными приемами	5
11	Рациональное использование продуктов	5
12	Правильная эксплуатация оборудования, соблюдение правил безопасности труда	5
13	Внешний вид участника	5
<b>Итого максимум</b>		<b>80 баллов</b>

Приложение №10  
 к Положению о IV Межрегиональном  
 фестивале профессионального  
 мастерства среди работников  
 предприятий туристской, ресторанный и  
 гостиничной индустрий «Звезды  
 гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа**  
**IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди**  
**работников предприятий туристской, ресторанный и гостиничной**  
**индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»**  
**в номинации «Лучший кондитер»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
1	Гигиена, организация рабочего места ( <i>mise en place</i> ), рациональное использование продукта	0-10
2	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления	0-25
3	Презентация и композиция (презентационный стол)	0-15
4	Вкус приготовленного блюда	0-50
<b>Итого максимум</b>		<b>100 баллов</b>

Приложение №11  
 к Положению о IV Межрегиональном  
 фестивале профессионального  
 мастерства среди работников  
 предприятий туристской, ресторанной и  
 гостиничной индустрий «Звезды  
 гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа**  
**IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди**  
**работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной**  
**индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»**  
**в номинации «Лучший сити-блогер»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
1	Контент (соответствие теме, уникальность, редкость места/маршрута)	50
2	Качество исполнения	50
3	Выход на иностранного зрителя (*)	10*
<b>Итого максимум</b>		<b>100 (110)</b>

\*необязательный критерий

**Приложение №12  
к Положению о IV Межрегиональном  
фестивале профессионального  
мастерства среди работников  
предприятий туристской, ресторанной и  
гостиничной индустрий «Звезды  
гостеприимства – 2025»**

**Критерии оценки задания отборочного этапа  
IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди  
работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной  
индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»  
в номинации «Восходящая звезда. Лучший менеджер по внутреннему и  
въездному туризму»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Детализация критерия оценки</b>	<b>Максимально е количество баллов</b>
1	Соответствие обозначенных в видеоролике объектов социально-экономическим и историко-культурным особенностям региона	1 - определение географического расположения региона; 1 - представление истории региона; 1 - представление основных достопримечательностей региона; 1 - определение социально-экономического устройства региона; 1 - представление культурно-исторических особенностей региона; 1 - определение климатических особенностей и сезонности; 1 - корректность соответствия объектов региона социально-экономическим особенностям; 1 - корректность соответствия объектов региона историко-культурным особенностям	8 баллов
2	Вариативность представленных объектов в видеоролике	1 - перечисление видов туризма региона; 1 - соответствие объектов видам туризма региона;	4 балла

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Детализация критерия оценки</b>	<b>Максимально е количество баллов</b>
		1 - сезонность посещения социально-экономических и историко-культурных объектов; 1 - выделение особенностей объектов посещения региона согласно его туристским возможностям	
3	Эффективность представления туристического направления в видеоролике	0 - не учтены ключевые особенности региона. Видеоролик неэффективен, не является продающим, не вызывает интереса; 1 - частично учтены основные ключевые особенности региона. Отчасти видеоролик эффективен, частично является продающим, вызывает незначительный интерес; 2 - учтены основные ключевые особенности региона. Видеоролик эффективен, является продающим, вызывает интерес; 3 - учтены не только ключевые особенности региона, но и малоизвестные, но потенциально привлекательные особенности. Видеоролик эффективен, является продающим, вызывает неподдельный интерес	6 баллов
<b>Итого максимум</b>			<b>18 баллов</b>

Приложение №13  
к Положению о IV Межрегиональном фестивале профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанный и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»

**Критерии задания отборочного этапа**  
**IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди**  
**работников предприятий туристской, ресторанный и гостиничной**  
**индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»**  
**в номинации «Лучший бариста» (оценка техники)**

Город	ФИО Участника	ФИО судьи
<b>Часть 1 - Оценка станции на начало выступления</b>		
Критерий	Максимум	Итого
Чистота станции на начало выступления / Чистые тряпки	10	
<b>Часть 2 - Оценка Эспрессо</b>		
Критерий (Технические навыки)	Максимум	Итого
Промывка группы	1	
Сухая/чистая корзина фильтра перед дозировкой	1	
Приемлемые остатки кофе после дозировки/помола	10	
Стабильная дозировка и трамбовка	10	
Очистка портафильтра (до вставки)	1	
Вставка и немедленный пролив	1	
Время экстракции (разница не более 3 секунд)	1	
<b>Часть 3 - Оценка Молочного напитка</b>		
Критерий (Технические навыки)	Максимум	Итого
Промывка группы	1	

Сухая/чистая корзина фильтра перед дозировкой	1	
Приемлемые остатки кофе после дозировки/помола	10	
Стабильная дозировка и трамбовка	10	
Очистка портафильтра (до вставки)	1	
Вставка и немедленный пролив	1	
Время экстракции (разница не более 3 секунд)	1	
<b>Критерий (Молоко)</b>	<b>Максимум</b>	<b>Итого</b>
Пустой/чистый питчер в начале выступления	1	
Пропускание пара до взбивания молока	1	
Очистка паровика после взбивания	1	
Пропускание пара после взбивания молока	1	
Приемлемые остатки молока	1	
<b>Часть 4 - Оценка Авторского напитка</b>		
<b>Критерий (Технические навыки)</b>	<b>Максимум</b>	<b>Итого</b>
Промывка группы	1	
Сухая/чистая корзина фильтра перед дозировкой	1	
Приемлемые остатки кофе после дозировки/помола	10	
Стабильная дозировка и трамбовка	10	
Очистка портафильтра (до вставки)	1	
Вставка и немедленный пролив	1	

Время экстракции (разница не более 3 секунд)	1	
<b>Часть 5 - Оценка Техники</b>		
<b>Критерий (Технические навыки)</b>	<b>Максимум</b>	<b>Итого</b>
Организация работы на станции/ чистота станции после выступления	10	
Чистые носики портафильтра/ Носики портафильтра не попадали в дозатор кофемолки	1	
Гигиена во время выступления	1	
Правильное использование тряпок	1	
<b>Итого баллов</b>	<b>Максимум (113)</b>	<b>Итого</b>

**Приложение №14**  
**к Положению о IV Межрегиональном**  
**фестивале профессионального**  
**мастерства среди работников**  
**предприятий туристской, ресторанный и**  
**гостиничной индустрий «Звезды**  
**гостеприимства – 2025»**

**Критерии оценки задания отборочного этапа**  
**IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди**  
**работников предприятий туристской, ресторанный и гостиничной**  
**индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»**  
**в номинации «Лучший бариста» (оценка вкуса)**

<b>Эспрессо. Часть 1 – Презентация</b>		
<b>Критерии</b>	<b>Максимум</b>	<b>Итого</b>
Презентация выбранной рецептуры (рецепт / вода / температура)	5	
Точность описания букета (кислотность / сладость / горечь) (характер / декрипт)	10	
<b>Эспрессо. Часть 2 – Напиток</b>		
<b>Критерии</b>	<b>Максимум</b>	<b>Итого</b>
Крема	5	
Соответствие вкуса описанию	5	
Баланс и комбинация вкусов (кислотность / сладость / горечь)	5	
Восприятие вкуса (характер)	5	
Послевкусие	5	
Приятность тела напитка / тактильность (вес + текстура + финиш)	10	
<b>Молочный напиток. Часть 1 – Презентация</b>		
<b>Критерии</b>	<b>Максимум</b>	<b>Итого</b>
Презентация выбранной рецептуры (рецепт / молоко / температура)	5	
Точность описания дескриптов	10	
<b>Молочный напиток. Часть 2 – Напиток</b>		
<b>Критерии</b>	<b>Максимум</b>	<b>Итого</b>
Визуальная оценка: соответствие заданному рисунку	5	

Четкость / контрастность / симметрия рисунка	10	
Соответствие вкуса описанию	10	
Восприятие вкуса (текстура / температура / баланс)	10	
<b>Авторский напиток. Часть 1 – Презентация</b>		
Презентация выбранной рецептуры (рецепт / вода / температура)	5	
Точность описания букета	10	
<b>Авторский напиток. Часть 2 – Напиток</b>		
Аромат	5	
Баланс и комбинация вкусов	5	
Восприятие вкуса	5	
Послевкусие	5	
Кислотность	5	
Тело	5	
Соответствие вкуса описанию	10	
<b>Для всех напитков</b>		
Общее впечатление по 3 напиткам: обслуживание, подача, профессионализм	30	
<b>Итого баллов</b>	<b>Максимум (185)</b>	<b>Итого</b>

Приложение №15  
к Положению о IV Межрегиональном  
фестивале профессионального  
мастерства среди работников  
предприятий туристской, ресторанной и  
гостиничной индустрий «Звезды  
гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа**  
**IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди**  
**работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной**  
**индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»**  
**в номинации «Лучший Маркетолог»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
1	Понимание продукта и аудитории	15
2	Корректность постановки задачи	10
3	Стратегия и креативность	25
4	Инструменты и воронка	20
5	Результаты и измеримость	25
6	Качество презентации	5
*	Стратегический эффект и влияние на бренд	10
<b>Итого максимум</b>		<b>110 баллов</b>

Приложение №16  
к Положению о IV Межрегиональном  
фестивале профессионального  
мастерства среди работников  
предприятий туристской, ресторанный и  
гостиничной индустрий «Звезды  
гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа**  
**IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди**  
**работников предприятий туристской, ресторанный и гостиничной**  
**индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»**  
**в номинации «Будущая звезда гостеприимства. Лучший официант»**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
<b>Складывание салфеток</b>		<b>15 баллов</b>
1	Количество сложенных салфеток	3
2	Аккуратность и сложность сложенных салфеток	5
3	Креативность	4
4	Использование дополнительных аксессуаров	2
5	Соблюдение санитарных норм	1
<b>Сервировка стола</b>		<b>25 баллов</b>
1	Внешний вид официанта	3
2	Соблюдение санитарных норм и правил	2
3	Соблюдение последовательности сервировки стола	4
4	Подготовка и накрытие стола скатертью	4
5	Соответствие сервировки стола представленному меню	4
6	Геометрия сервировки	4
7	Целесообразность использования дополнительных аксессуаров	2
8	Правильное использование предметов декора стола	2
<b>Обслуживание гостей</b>		<b>30 баллов</b>
1	Приглашение гостей. Рассадка их за столом	3
2	Диалог официанта с гостями, презентация меню	4

<b>№ п/п</b>	<b>Критерий оценки</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
3	Соблюдение последовательности подачи блюд	5
4	Техника подачи блюд	5
5	Техника уборки использованной посуды	5
6	Подготовка стола к подаче десерта и его подача	2
7	Предложение и техника подачи предусмотренных в меню безалкогольных напитков	4
8	Соблюдение санитарных норм и правил	2
<b>Уборка стола</b>		<b>12 баллов</b>
1	Проводы гостей	2
2	Оставшееся на столе	2
3	Техника уборки оставшейся посуды	4
4	Использование специальных приспособлений и предметов для уборки стола	2
5	Соблюдение санитарных норм и правил	2
<b>Итого максимум</b>		<b>83 баллов</b>