ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИИ ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА РАБОТНИКОВ СФЕРЫ ТУРИЗМА

«ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ В ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА»

**I. Общие положения**

1. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации
и проведения Всероссийского конкурса профессионального мастерства работников сферы туризма «Лучший по профессии в индустрии туризма» (далее - Порядок).

2. Всероссийский конкурс профессионального мастерства работников сферы туризма «Лучший по профессии в индустрии туризма» (далее - Конкурс) проводится ежегодно Федеральным агентством по туризму (далее – Ростуризм) совместно с заинтересованными федеральными органами власти и органами власти субъектов Российской Федерации, а также отраслевыми объединениями и предприятиями в сфере туризма и гостеприимства.

3. Целями Конкурса являются:

* повышение качества обслуживания в туристской индустрии;
* повышение престижности туристских профессий;
* привлечение квалифицированных специалистов в индустрию туризма;
* повышение востребованности выпускников образовательных организаций на рынке труда;
* пропаганда достижений и передового опыта в индустрии туризма.

4. Конкурс проводится в два этапа – региональный этап отбора, а также отбор среди отраслевых объединений в сфере туризма (далее - региональный/отраслевой) заочный этап отбора и на федеральном уровне (далее — федеральный) очный этап отбора.

Перечень номинаций и сроки проведения Конкурса ежегодно утверждаются приказом Ростуризма.

5. Конкурс представляет собой подачу заявок на участие, отбор в соответствии с утвержденными критериями конкурсантов, выполнение заданий и прохождение соревнований, предусмотренных экспертной комиссией и организатором, выполнение конкурсных заданий на всех этапах его проведения, прохождение интервью, а так же экспертную оценку профессиональных компетенций участников.

По каждой номинации определяются победители и призеры Конкурса.

Победители и призеры Конкурса на федеральном уровне определяются
из числа победителей регионального/отраслевого заочного этапа Конкурса
по соответствующим номинациям.

6. Участники конкурса – победители регионального/отраслевого этапа Конкурса награждаются электронными дипломами от организаторов Конкурса. Победители получают приглашение к участию в финале Конкурса.

Награждение победителей и призеров федерального очного этапа Конкурса проводится в торжественной обстановке.

Для победителей Конкурса в каждой номинации предусматривается одно первое место, для призеров - одно второе место и одно третье место.

Победители и призеры федерального этапа Конкурса по номинациям получают дипломы, сувениры (сувенирная продукция в виде стелы с с нанесением внутренней гравировки), также им выплачивается денежное поощрение в размере 100 000 рублей за третье место, 125 000 рублей за второе место, 150 000 рублей за первое место.

Налоговые выплаты с сумм денежных поощрений, выплачиваемых победителям и призерам Конкурса, осуществляет Организация - исполнитель мероприятий федерального этапа Конкурса (далее - организация-исполнитель).

7. Результаты Конкурса, профессиональные достижения и передовой опыт победителей освещаются в пресс-релизах и материалах, направляемых для дальнейших публикаций средствам массовой информации.

**II. Участники Конкурса**

8. В Конкурсе могут принять участие граждане — работники организаций туристской индустрии и гостеприимства, стаж которых составляет не менее двух лет по соответствующей профессии и надлежащим образом исполняющие свои трудовые функции.

К участию в Конкурсе не допускаются победители и призеры Конкурса прошлых лет в той же номинации.

9. В конкурсе могут принять участие граждане, имеющие статус Самозанятых, и Индивидуальные предприниматели, стаж которых в туристической отрасли составляет не менее трех лет
по соответствующей профессии и надлежащим образом исполняющие свои трудовые функции.

**III. Организация и проведение конкурса**

10. Для организации и проведения конкурса, определения его победителей при Ростуризме создается экспертная группа по проведению Конкурса.

11. Экспертная группа в своих действиях руководствуется Положением о Всероссийском конкурсе профессионального мастерства работников сферы туризма «Лучший по профессии в индустрии туризма».

**IV. Организация и проведение заочного этапа конкурса**

12. Организационно-техническое обеспечение и координацию работы
по организации и проведению заочного этапа конкурса осуществляет Организация - исполнитель.

Форма и порядок проведения заочного этапа отбора:

**Отборочный этап:**

**Прием и обработка заявок на участие в конкурсе**

Сбор заявок на конкурс. Прием и обработка заявок на участие в конкурсе.

В отборочном этапе Заявку на участие в конкурсе в рамках данного тура могут подать участники со всей территории Российской Федерации. В отборочном этапе участвуют граждане Российской Федерации – работники организаций гостинично-туристической индустрии, стаж которых составляет не менее трех лет по соответствующей профессии и надлежащим образом исполняющие свои трудовые функции.

К участию в Конкурсе не допускаются победители и призеры Конкурса прошлых лет по той же номинации. В конкурсе могут принять участие граждане, имеющие статус самозанятых, и индивидуальные предприниматели, сотрудники профильных организаций занимающие позиции, соответствующие номинациям.

**Даты проведения: 10 июня- 30 июня**

**Механика участия в отборочном туре:**

Участники заполняют конкурсную документацию и предоставляют пакет документов в обозначенные конкурсом сроки. Пакет документов, предоставляемых конкурсантом, должен содержать следующие документы и информацию:

Заявление об участии во Всероссийском конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии в индустрии туризма»;

Анкета участника Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии в индустрии туризма»;

Копия диплома об образовании (при наличии), копия свидетельства о начальном, среднем профессиональном образовании или копия аттестата об общем образовании;

Характеристика с места работы на участника конкурса, отражающая: основные итоги профессиональной деятельности с указанием конкретных заслуг номинанта и профессиональных достижений; наличие наград, дипломов (наименование, дата вручения); стаж работы по конкурсной профессии; квалификацию; участие в конкурсах.

Дополнительные документы (предоставляются по желанию участника Конкурса):

- Копии дипломов о дополнительном образовании, свидетельств, сертификатов, удостоверений о повышении квалификации, переподготовке (при наличии) - опись-реестр направляемых копий.

- Иные документы на усмотрение заявителя.

**Заочный оценочный этап:**

Заочный оценочный отбор является региональным и проводится в три уровня. В рамках данного отбора формируется открытый рейтинг участников на основании результатов уровней отбора и публикует его в официальных источниках конкурса.

1) Уровень 1 состоит из тестовых заданий, сформированных коллегиально экспертной группой конкурса для прохождения на следующий этап. Тестовые задания будут сформированы экспертной группой в соответствии с каждой номинацией конкурса.

Тестирование участников проводится на предмет профессиональных знаний в сфере туризма. Тестирование проводится с помощью электронного ресурса. Перечень вопросов теста формируется на основании ГОСТов в сфере туризма.

**Даты проведения: 7 июля- 7августа**

2) На втором уровне производится оценка видеороликов участников.

На Уровне 2 определяются лучше конкурсанты регионального этапа. Участники второго этапа готовят и направляют видеоролик в виде краткого рассказа о себе. Хронометраж видео составляет не более 2 минут. Видеоролик предоставляется посредством системы электронного файлообмена.

Содержание видеоролика должно включать ФИО конкурсанта, название номинации, компанию-работодателя, регион (название населенного пункта, стаж работы конкурсанта. Также в видеоролике должен звучать ответ на вопросы:

* Почему именно Вы достойны победы (в конкурсе)?
* Что вы делаете, чтобы улучшить качество обслуживания туристов?
* Какие необычные/интересные элементы делают вашу работу лучше?

Содержание видеоролика не должно нарушать законодательство Российской Федерации, не должно содержать сцены насилия, ненормативную лексику, оскорбительную информацию, курение, а также информацию, противоречащую нравственным началам и общепризнанным ценностям. Участник Конкурса не должен находиться в состоянии алкогольного или наркотического опьянения в момент съемки.

Видеоролик должен отражать профессиональные компетенции и личные качества конкурсанта. Допускается креативный подход к подаче информации (съемка в нескольких локациях, использование аудио и видео эффектов для усиления производимого впечатления о достижениях конкурсанта)

Голос конкурсанта должен быть записан без искажений и технических помех.

Видео-визитка конкурсанта должен соответствовать следующим техническим характеристикам: формат mp4, разрешение Full HD 1920х1080.

Видеоролики оцениваются по следующим критериям по пятибалльной шкале:

Информативность ролика (Наличие ответов на вопросы)

Грамотная устная речь

Креативный подход (навыки презентации/выступления, новизна идеи, оригинальность, гибкость мышления)

Раскрытие тематики номинации

Аргументированность и развернутость ответов, ясность представления

За каждый критерий конкурсанту начисляется от 0 до 5 баллов. Конкурсанты, набравшие наибольшее количество баллов проходят в следующих этап конкурса.

**Даты проведения: 8 августа- 28 августа**

3) Уровень 3. На третьем уровне отбора проводятся собеседования участников в соответствующей номинации с профильными экспертами. Собеседования проводятся с помощью средств телекоммуникационной связи.

После успешного прохождения второго уровня, конкурсантам, прошедшим в следующий этап, направляются приглашения к собеседованиям -интервью. С конкурсантами, прошедшими в третий уровень, проводятся интервью посредством видеосвязи с участием профильных экспертов.

Собеседование проводят несколько человек – признанные эксперты в отрасли и представители организаторов конкурса (от 2 человек). Продолжительность собеседования с конкурсантом составляет не более 20 минут. Эксперты задают вопросы профильные вопросы, а также вопросы, касающиеся индустрии гостеприимства и туризма. Эксперты формируют вопросы с учетом критериев сквозных (гибких) навыков.

При проведении собеседований с помощью телекоммуникационной связи, экспертами будут оцениваться профильные знания и компетенции, а также дополнительные параметры, соответствующие номинации.

В данном этапе конкурсанты оцениваются по пятибалльной шкале, где 1 –низший балл, и 5 – высший балл. По результатам полуфинала определяются финалисты конкурса с наибольшим количеством баллов.

**Даты проведения: 29 августа- 18 сентября**

**3-й этап конкурса**

По итогам трехуровневого отбора составляется перечень финалистов конкурса. Перечень включает в себя данные о прохождении участниками заочных уровней и краткую характеристику на каждого участника, подготовленную экспертами.

Список победителей и призеров конкурса формируется не менее чем за 3 (три) рабочих дня до окончания заочного оценочного отбора.

Конкурсантам направляются письма по электронной почте c поздравлением, информирующих о прохождении в финальный этап Конкурса, а также приглашение на торжественное мероприятие - церемонию награждения финалистов.

**V. Организация и проведение конкурса на федеральном уровне**

13. Организационно-техническое сопровождение федерального очного этапа Конкурса, деятельности Организационного комитета по организации федерального очного этапа Конкурса осуществляет организация-исполнитель.

14. Организация - исполнитель мероприятий федерального этапа Конкурса определяется в соответствии с требованиями законодательства и иных нормативных правовых актов Российской Федерации о контрактной системе
в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных
и муниципальных нужд.

15. В федеральном этапе Конкурса принимают участие победители регионального/отраслевого заочного этапа Конкурса в соответствующих номинациях.

16. Конкурсные задания отборочных этапов Конкурса могут предусматривать выполнение участниками практических заданий, проверку теоретических знаний, проведения тестирования.

17. Для проверки и (или) оценки результатов выполнения участниками конкурсных заданий привлекаются эксперты, формируется экспертная группа.

18. Организационный комитет с учетом решения экспертной группы определяет победителей и призеров (первое, второе и третье место)
по соответствующим номинациям Конкурса.

19. Исполнитель в соответствии с решением Экспертной группы обеспечивает в установленном порядке награждение победителей и призеров Конкурса, выплату денежного поощрения победителям и призерам Конкурса.

20. На очных мероприятиях и торжественной церемонии награждения, принимают участие победители (не менее 21 человека, и эксперты (не менее 14 человек).

**VII. Условия участия**

Участие конкурсантов осуществляется на безвозмездной основе.

**VIII. Номинации**

Конкурс проводится в 8 номинациях:

1. **Лучший работник службы приема и размещения**

В номинации могут принять участие сотрудники, соответствующие следующим должностям:

*Администратор*

*Консъерж*

*Портье*

1. **Лучший сотрудник службы эксплуатации номерного фонда**

В номинации могут принять участие сотрудники, соответствующие следующим должностям:

*Горничные*

*Кастелянши*

*Супервайзеры номерного фонда*

1. **Лучший гид (экскурсовод)**

В номинации могут принять участие сотрудники, соответствующие следующим должностям:

*Гиды (экскурсоводы)*

*Гиды-переводчики*

1. **Лучший менеджер по туризму (сотрудник туроператора или турагентства)**

В номинации могут принять участие сотрудники, соответствующие следующим должностям:

*менеджер по продажам/ реализации турпродукта;*

*менеджер по работе с туристами/заказчиками;*

*менеджер по выездному туризму;*

*менеджер по въездному и внутреннему туризму;*

*менеджер по направлению;*

*менеджер по туризму;*

*агент по продажам;*

*менеджер по бронированию*

1. **Лучший менеджер по детскому и юношескому туризму (сотрудник туроператора или турагентства реализующий услуги по детскому и юношескому туризму)**

В номинации могут принять участие сотрудники, соответствующие следующим должностям:

*Инструктор детско-юношеского туризма*

*Менеджер по организации туристского маршрута для несовершеннолетних (для детей)*

*Менеджер по детскому туризму;*

*Вожатый*

1. **Лучший сотрудник ресторанной службы гостиницы**

В номинации могут принять участие сотрудники, соответствующие следующим должностям:

*Шеф-повар*

*Повар*

*Су-шеф*

1. **Лучший сотрудник сервиса питания**

В номинации могут принять участие сотрудники, соответствующие следующим должностям:

*Лучший бармен*

*Лучший официант*

1. **Лучший** **сотрудник wellness сервисов**

В номинации могут принять участие сотрудники, соответствующие следующим должностям:

*СПА-массажист*

*Банщик*

*Спасатель на акватории*

*Администратор спа или спорт клуба*

*СПА-атендант (СПА-Специалист)*

Количество заявок на все номинации – не ограничено.

**IX. Эксперты**

Для проведения всех этапов и компетентного отбора конкурсантов на предмет соответствия заявленным номинациям и оценки их компетенций и профессионализма формируется экспертная группа (жюри). В состав экспертной группы (жюри) организаторами будут привлечены и задействованы признанные профессионалы индустрии туризма и гостеприимства, имеющие опыт работы не менее трех лет. Каждый эксперт должен соответствовать следующим требованиям:

Каждый эксперт должен соответствовать следующим требованиям:

* Наличие законченного высшего образования
* Стаж работы в туристической отрасли в направлении, соответствующем заявленной номинации – не менее 7-ми лет
* Опыт участия в составе экспертного совета в схожих или аналогичных конкурсах, или проектах
* Наличие деловой репутации, подтвержденной, наградами, призами, дипломами, рекомендательными письмами и иным признанием в профессии
* Участие компании или проекта, или лично эксперта в российских и международных рейтингах и конкурсах
* Участие эксперта в профильных федеральных мероприятиях в качестве спикера, приглашенного эксперта или специального гостя
* Наличие публичных выступлений на отраслевых мероприятиях

**X. Критерии отбора участников**

**1) *Базовые критерии отбора заявок участников:***

* Стаж работы в туристической отрасли в направлении, соответствующем заявленной номинации – не менее 3х лет
* Наличие наград, дипломов отличия, в том числе внутри предприятий
* Наличие сертификатов о прохождении курсов, повышении квалификации
* Ориентация на мировой опыт теоретической и практической профессиональной подготовки - дипломы или сертификаты, подтверждающие прохождение курсов, обучающих семинаров, участие в профильных мероприятиях по обмену опытом с участием профильных экспертов
* Знание базовых потребностей и запросов туристов при реализации туристского продукта (в сегменте должности в соответствии с номинацией)
* Количественные и качественные показатели в своей профессии в соответствии с номинацией. Выполнение планов, или показателей, поставленных работодателем
* Преимуществом будет наличие отзывов от туристов (скриншоты с порталов отзывов и предложений, рекомендаций, сайта организации, социальных сетях; наличие отзывов в книге отзывов и предложений организации)
* Характеристика или рекомендации от работодателя, дополнительные рекомендации от коллег могут быть преимуществом
* Знание отраслевых стандартов и перечень трудовых операций в своей номинации. Четкое знание и понимание бизнес-процессов отрасли и собственных компетенций
* Знания этикета
* Дополнительные характеристики, отзывы и благодарственные письма, характеризующие Конкурсанта как профессионала отрасли

Четкое, логичное и грамотное обоснование собственной мотивации участия в Конкурсе

**2) Основные критерии**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЗОВАНИЮ И ОБУЧЕНИЮ** | **ПРОФИЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И НАВЫКИ** | **СКВОЗНЫЕ НАВЫКИ /ГИБКИЕ НАВЫКИ (CROSS-CUTTING SKILLS/SOFT SKILLS)** |
| Номинация:**Лучший работник службы приема и размещения***В номинации могут принять участие сотрудники, соответствующие следующим должностям:**Администратор**Консьерж**Портье* |
| Наличие подтверждающих документов о профессиональном обучении о среднем профессиональном образовании - программы профессиональной подготовки по должностям служащих, программы переподготовки служащих. Наличие подтверждающих документов о профессиональном обучении о дополнительном профессиональном образовании - программы повышения квалификации или программы профессиональной переподготовки по управлению в гостиничном деле.  | **Знания профессиональных стандартов:*** Информирование гостей о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения
* Информирование гостей о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения
* Прием корреспонденции для гостей и ее доставка адресату
* Помощь в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц

**Необходимые умения:*** Предоставлять гостям информацию о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения
* Предоставлять гостям информацию о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения
* Оказывать помощь в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц
* Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения

**Необходимые знания:*** Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность гостиниц и иных средств размещения
* Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения
* Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения
* Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения
* Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения
* Требования охраны труда
* Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
* Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей

**Для администратора знания проф. стандартов включая:*** Встреча и регистрация гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения
* Ввод данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения
* Выдача зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения
* Осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения
* Обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использованием специализированных программных комплексов
* Осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме
* Знание нормативно- правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность гостиниц и иных средств размещения, включая систему классификации.
 | * Организационные способности и знания по координации оказания помощи гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения.
* Навык управления конфликтными ситуациями в службе приема и размещения гостиниц и иных средств размещения.
* Командобразование
* Стрессоустойчивость
* Знание иностранных языков. Тактичная и грамотная речь.
* Клиенториентированность
 |
| Номинация:**Лучший сотрудник службы эксплуатации номерного фонда***В номинации могут принять участие сотрудники соответствующие следующим должностям:**Горничные* *Кастелянши**Супервайзеры номерного фонда* |
| Наличие подтверждающих документов о профессиональном обучении - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, программы переподготовки рабочих, ~~-~~ программы подготовки специалистов среднего звена.  | Знания профессиональных стандартов:* Комплектование тележки для текущей уборки номерного фонда
* Проверка исправности и функционирования инвентаря, оборудования в номерном фонде
* Комплектация номерного фонда расходными материалами
* Смена постельного белья и полотенец в номерном фонде
* Уборка ванной комнаты в номерном фонде
* Уборка спальни, комнат в номерном фонде
* Сдача вещей гостя в стирку и химчистку по его заявке
* Выявление дефектов и поломок мебели в номерном фонде
* Проверка наличия и сохранности имущества организации в номерном фонде
* Регистрация забытых и потерянных гостями вещей
* Итоговая проверка соответствия качества текущей уборки номерного фонда требованиям стандартов уборки средства размещения
* Прием номера при выезде гостя

**Необходимые умения*** Подбирать и комплектовать возобновляемые материалы гостиничного номера
* Производить текущую уборку номерного фонда
* Осуществлять экипировку номерного фонда
* Производить проверку рабочего состояния и регулирование бытовых приборов и оборудования номерного фонда
* Вести документацию по текущей уборке номерного фонда

**Необходимые знания*** Правила использования моющих и чистящих средств, препаратов для уборки номерного фонда
* Правила обработки различных поверхностей номерного фонда
* Правила подбора и использования уборочного инвентаря
* Правила и методы текущей уборки номерного фонда
* Процедуры выезда гостя
* Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей при уборке номера
* Правила использования электрооборудования для уборки номерного фонда
* Требования охраны труда, основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
* Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей

**Дополнительно для супервайзера:*** Знание основ организации качественной работы горничных в смену, планирование работы персонала во всех вверенных помещениях.
* Знание основ связей между службой приема и размещения, инженерно-технической, другими службами отеля и гостями в случае возникновения необходимости в любых хозяйственных и бытовых услугах.
* Умение создавать максимальные удобства, уют и комфорт для проживания гостей.
* Умение обеспечить высочайшие стандарты чистоты в отеле.
* Контроль качества уборки номерного фонда, общественных, бытовых, хозяйственных, административных помещений; контроль содержания в порядке служебных помещений (комнаты горничных, бельевые, проверка состояния офиса службы в конце рабочего дня, комплектации рабочих тележек, чистоты пылесосов и др.).

**Для кастелянши:*** Своевременное предоставление чистого постельного белья горничным и принятие от них использованного белья;
* Своевременное предоставление чистого столового белья работникам ресторана, принятия, от них использованной;
* Обеспечение надлежащих условий хранения и санитарного содержания белья;
* Сдача использованного белья к прачечной и слежке за своевременным возвращением белья из прачечной;
* Участие в обмене использованной спецодежды работников гостиницы и ресторана, обеспечение работников чистой спецодеждой;
* Сверка количества белья и маркирование белья.
 | * Стрессоустойчивость
* Тактичная и грамотная речь
* Клиенториентированность
* Чистоплотность
* Умение определять и оперативно устранять жалобы гостей
* Знания основ этики, этикета и психологии обслуживания гостей при уборке номера
* Командобразование
 |
| **Номинация**:**Лучший гид (экскурсовод)***В номинации могут принять участие сотрудники, соответствующие следующим должностям:**Гид -экскурсовод**Гид-переводчик* |
| Наличие диплома или иного подтверждающего документа о среднем профессиональном образовании – программы подготовки специалистов среднего звена. Наличие диплома или иного подтверждающего документа о дополнительном профессиональном образовании – программы повышения квалификации. Наличие диплома или иного подтверждающего документа о среднем профессиональном образовании - программы подготовки специалистов среднего звена илиНаличие диплома или иного подтверждающего документа о среднем профессиональном образовании (непрофильное) - программы подготовки специалистов среднего звена и дополнительное профессиональное образование в области, соответствующей профилю работы экскурсовода (гида) или гида-переводчика или наличие диплома или иного подтверждающего документа о Высшем образование – бакалавриат или Высшем образовании (непрофильном) - бакалавриат и дополнительное профессиональное образование в области, соответствующей профилю работы экскурсовода (гида) или гида-переводчика.Прохождение аттестации в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации о туристской деятельности в соответствии с ФЗ от 20.04.2021 N 93-ФЗ "О внесении изменений в ФЗ "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" в части правового регулирования деятельности экскурсоводов (гидов), гидов-переводчиков и инструкторов-проводников"Получение дополнительного профессионального образования - программы повышения квалификации один раз в пять лет. | **Знание проф. стандартов:*** Составление маршрута и текста экскурсии
* Отбор объектов для показа во время экскурсии
* Отбор информационных материалов для проведения экскурсии
* Определение методических приемов проведения экскурсии
* Объезд (обход) маршрута экскурсии
* Оформление экскурсионной документации

**Необходимые умения:*** Определять тему и составлять маршрут экскурсии
* Использовать методические приемы, формы и методы проведения экскурсий
* Составлять методическую разработку экскурсии
* Составлять технологическую карту экскурсии и иную экскурсионную документацию
* Использовать технические средства и технологии при разработке экскурсий

**Необходимые знания:*** Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации и субъекта Российской Федерации в сфере туризма и экскурсионного дела, защиты прав потребителей; отраслевые правила и стандарты; основы трудового и миграционного законодательства Российской Федерации
* Локальные нормативные акты организации, устанавливающие правила разработки и проведения экскурсий
* Основы туристской индустрии
* Туристские ресурсы Российской Федерации
* Особенности субъекта Российской Федерации (географические, историко-культурные, экономические и туристские)
* Методика разработки и проведения экскурсий
* Правила обслуживания на пешеходном, транспортном и комбинированных маршрутах экскурсий
* Иностранный язык в объеме, необходимом для разработки экскурсий на иностранном языке
* Умение использовать технические средства и технологии при разработке экскурсий.
* Организация контроля на разных этапах реализации программ экскурсионного обслуживания.
* Знание законов и иных нормативно правовых актов Российской Федерации и субъекта Российской Федерации в сфере туризма и экскурсионного дела, защиты прав потребителей.
 | * Навыки самопрезентации
* Навыки межличностного и делового общения
* Свободно владеть иностранным языком (для гида-переводчика)
* Умение определять и оперативно устранять жалобы туристов.
* Знания основ этики, этикета и психологии обслуживания туристов при проведении экскурсий.
* Команд образование
* Тактичная и грамотная речь.
* Клиенториентированность
 |
| **Номинация**:**Лучший менеджер по туризму (сотрудник туроператора или турагентства)***В номинации могут принять участие сотрудники, соответствующие следующим должностям:**менеджер по продажам/ реализации турпродукта;**менеджер по работе с туристами/заказчиками;**менеджер по выездному туризму;**менеджер по въездному и внутреннему туризму;**менеджер по направлению;**менеджер по туризму;**агент по продажам* |
| Высшее профессиональное образование в сфере туризма (туризм, социально-культурный сервис и туризм, туризм и экскурсионное дело, менеджмент организаций туризма и гостиничного хозяйства, экономика и управление на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства) без предъявлений требований к стажу работы в сфере туризма или среднее профессиональное образование по специальности "Туризм" и стаж работы в сфере туризма не менее 3 лет | **Знание профессиональных стандартов** * Предоставление клиентам, обращающимся в турфирмы, информации о туристско - экскурсионном и транспортном обслуживании
* Предоставление клиентам, обращающимся в турфирмы, рекомендаций по маршрутам поездок и способам передвижения
* Прием жалоб и пожеланий клиентов турфирм
* Информирование клиентов турфирм о результатах рассмотрения их жалоб и пожеланий

**Необходимые умения** * Оказывать консультативную поддержку клиентов, обращающихся в турфирмы
* Вести документацию по консультативной поддержке клиентов, обращающихся в турфирмы
* Соблюдать регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую в деятельности по туристским агентствам и туроператоров.

**Необходимые знания*** Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность туристских агентств и туроператоров
* Ассортимент, цены и условия оказания туристско - экскурсионных услуг и транспортного обслуживания в турфирме
* Правила ведения телефонных переговоров
* Основы этики и психологии телефонных переговоров
* Правила использования оборудования, используемого в работе по консультативной поддержке клиентов, обращающихся в турфирмы
* Правила по охране труда и пожарной безопасности туристских агентств и туроператоров
 | * Умение поддерживать культуру межличностного общения;
* Знание основ маркетинга и менеджмента, основ психологии и конфликтологии; основ экономики, организации труда и управления; основ делопроизводства; организацию труда; организацию маркетинговой и рекламной деятельности
* Командобразование
* Тактичная и грамотная речь
* Клиенториентированность
 |
| Номинация:**Лучший менеджер по детскому и юношескому туризму (сотрудник туроператора или турагентства реализующий услуги по детскому и юношескому туризму)***В номинации могут принять участие сотрудники, соответствующие следующим должностям:**Инструктор детско-юношеского туризма**Менеджер по организации туристского маршрута для несовершеннолетних (для детей)**Менеджер по детскому туризму;**Вожатый* |
| Наличие среднего общего образования, подтверждающие документы о профессиональном обучении – программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих или программы переподготовки рабочих, служащих.  | Наличие опыта и умение работать с детьмиЗнания видов и требований экскурсионных и туруслуг в детском туризме.Особые требования по составлению детских программ детских туров**Знание профессиональных стандартов:** * Сопровождение жизнедеятельности группы несовершеннолетних в детском лагере.
* Организация и проведение воспитательной работы с несовершеннолетними в детском лагере.
* Участие в проведении работ во время чрезвычайных и аварийных ситуаций в детском лагере.
* Планирование туристского маршрута для несовершеннолетних.
* Сопровождение несовершеннолетних на туристском маршруте.
* Организация и проведение работ во время чрезвычайных и аварийных ситуаций на туристском маршруте для несовершеннолетних.

**Обязательные знания:*** Конвенция о правах ребенка.
* Нормативные правовые акты по защите прав несовершеннолетних.
* Нормативные правовые акты и методические документы по организации отдыха несовершеннолетних.
* Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь.
* Правила внутреннего трудового распорядка.
* Основы возрастной и специальной физиологии, гигиены.
* Основы творческой деятельности.
* Основы работы с текстовыми редакторами, электронными таблицами, электронной почтой и браузерами, мультимедийным оборудованием.
 | * Навыки самопрезентации
* Знание иностранных языков
* Умение работать в команде
* Лидерские качества
* Коммуникабельность
* Командобразование
* Тактичная и грамотная речь.
* Клиенториентированность
 |
| Номинация:**Лучший сотрудник ресторанной службы гостиницы***В номинации могут принять участие сотрудники, соответствующие следующим должностям:**Шеф-повар**Повар**Су-шеф* |
| Наличие аттестата или иного документа о среднем общее образованиеНаличие документа о профессиональном обучении - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих | **Знание проф. Стандартов:*** Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
* Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Нарезка и формовка овощей и фруктов
* Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента
* Приготовление и оформление холодных и горячих закусок
* Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда
* Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов
* Приготовление и оформление горячих и холодных соусов
* Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов
* Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных
* Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи
* Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий
* Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента
* Приготовление и оформление холодных и горячих десертов
* Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
* Контроль хранения и расхода продуктов на производстве
* Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
* Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

**Необходимые умения*** Изготовлять блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
* Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
* Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
* Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
* Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
* Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
* Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
* Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
* Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия

**Необходимые знания*** Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
* Способы организации питания, в том числе диетического
* Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
* Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
* Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
* Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям
* Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
 | * Умение работать в команде
* Лидерские качества
* Коммуникабельность
* Командобразование
* Тактичная и грамотная речь.
* Клиенториентированность
 |
| Номинация:**Лучший сотрудник сервиса питания**В номинации могут принять участие сотрудники, соответствующие следующим должностям:*Лучший бармен**Лучший официант* |
| Наличие документа о профессиональном обучении - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих | **Знание проф. Стандартов:*** Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
* Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
* Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья
* Сервировка столов с учетом стандартов организации питании
* Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов
* Контроль предварительной сервировки столов

**Необходимые умения*** Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них
* Оценивать качество сервировки столов
* Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов
* Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов
* Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила

**Необходимые знания*** Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
* Технологии сервировки столов
* Материально-техническая база обслуживания
* Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре
* Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
 | * Умение работать в команде
* Лидерские качества
* Коммуникабельность
* Тактичная и грамотная речь.
* Клиенториентированность
* Умение выходить из конфликтных ситуаций
 |
| Номинация:**Лучший сотрудник wellness сервисов**В номинации могут принять участие сотрудники, соответствующие следующим должностям:*СПА-массажист**Банщик**Спасатель на акватории**Администратор спа или спорт клуба**СПА-атендант (СПА-Специалист)* |
| Наличие подтверждающего документа о среднем профессиональном образовании - программы подготовки квалифицированных служащихНаличие подтверждающего документа о профессиональном обучении - программы профессиональной подготовки по должностям служащих, программы переподготовки служащих, программы повышения квалификации служащих | **Знание соответствующих проф. Стандартов:****Спасатель акватории:** * Оценка условий (гидрометеоусловий) места массового отдыха людей
* Обход зоны ответственности
* Информирование отдыхающих и руководства
* Наблюдение за акваторией
* Необходимые умения
* Обходить зону ответственности на пляже (у акваторий - в месте массового отдыха людей)
* Производить оценку условий для плавания и/или измерение основных гидрометеорологических факторов (направления и силы ветра, температуры воздуха и воды)
* Оценивать состояние водной поверхности
* Использовать средства сигнализации и громкоговорящие устройства для информирования купающихся
* Наблюдать визуально и с помощью оптических приборов за купающимися

**Необходимые знания*** Приборы для измерения погодных условий и температуры воды
* Признаки резкого ухудшения погоды
* Характеристики зоны ответственности (характеристика дна, глубины, наличие течений)
* Границы зоны ответственности, периодичность и маршрут обходов
* Порядок использования громкоговорящих устройств
* Сигналы, подаваемые на пляжах, у акваторий в местах массового отдыха людей
* Правила пользования оптическими приборами
* Правила пользования средствами связи
* Телефоны экстренных служб

**Проф-стандарты специалистов СПА зоны***СПА-массажист**Администратор спа или спорт клуба**СПА-атендант (СПА-Специалист)** Подготовительные и заключительные работы по обслуживанию клиентов
* Оценка состояния кожи, подкожно-жировой клетчатки и тонуса мышц тела клиента, определение и согласование с клиентом индивидуальной программы косметического массажа тела либо его отдельных частей
* Подбор профессиональных средств и препаратов для косметического массажа тела либо его отдельных частей
* Выполнение различных видов косметического массажа тела либо его отдельных частей
* Консультирование клиента по выполнению косметического самомассажа тела либо его отдельных частей в домашних условиях

**Необходимые умения*** Рационально организовывать рабочее место, соблюдать правила санитарии и гигиены, требования безопасности
* Производить дезинфекцию и стерилизацию инструментов и расходных материалов
* Производить санитарно-гигиеническую, бактерицидную обработку рабочего места
* Использовать оборудование, приспособления, инструменты в соответствии с правилами эксплуатации
* Определять вид необходимой косметической услуги в соответствии с возрастными особенностями и пожеланием клиента
* Объяснять клиенту целесообразность рекомендуемой косметической услуги
* Соблюдать технологии выполнения пластического, гигиенического, аппаратного массажа, спа-массажа тела либо его отдельных частей
* Применять различные косметические средства при выполнении косметического массажа тела либо его отдельных частей
* Производить расчет стоимости оказанной услуги
* Обсуждать с клиентом качество выполненной услуги

**Необходимые знания*** Психология общения и профессиональная этика косметика
* Правила, современные формы и методы обслуживания потребителя
* Устройство, правила эксплуатации и хранения применяемого оборудования, инструментов
* Состав и свойства косметических средств и используемых материалов
* Нормы расхода косметических средств и используемых материалов
* Основы анатомии, физиологии кожи и мышц
* Общие признаки кожных заболеваний, особенности аллергическихреакций кожи
* Возрастные особенности кожи
* Виды косметического массажа, показания и противопоказания
* Технология выполнения пластического, гигиенического, аппаратного массажа тела либо его отдельных частей, спа-массажа
* Правила оказания первой помощи
* Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги
 | * Стрессоустойчивость
* Тактичная и грамотная речь
* Клиенториентированность
 |

**XI. География проведения мероприятия**

Российская Федерация

**XII. Аудитория**

Участники-зрители представители профильных ведомств, объединений и предприятий сферы туризма и гостеприимства, профильные СМИ.

**XIII.Язык проведения мероприятия**

Русский

**XIV. Право интеллектуальной собственности**

1. Принимая участие в Конкурсе, участник гарантирует, что:
	1. Он является законным правообладателем представленных на Конкурс материалов и обладает в отношении них исключительным правом;
	2. В случае предъявления к Организатору претензий со стороны третьих лиц, касающихся использования информации, обязуется самостоятельно и за свой счёт урегулировать все спорные вопросы с лицами, предъявившими указанные претензии;
	3. Если третьи лица в судебном или ином порядке будут оспаривать у Организатора его права на использование информации, участник обязан принять участие в разбирательстве на стороне Организатора и доказывать правомерность использования Организатором информации;
	4. Если участник не сможет доказать правомерность использования и распоряжения информации, и Организатор будет привлечен к ответственности, то участник обязан возместить Организатору в течение 10 (десяти) календарных дней с момента вступления в силу решения суда и/или иного органа, рассматривающего спор, судебные расходы, сумму, подлежащую взысканию с Организатора в пользу третьего лица, иные расходы, связанные с судебным разбирательством.
2. В случае предъявления к Организатору претензий со стороны обладателей авторских и/или смежных прав, их уполномоченных представителей или третьих лиц, касающихся использования Организатором информации,
участник обязуется за свой счет урегулировать все спорные вопросы с третьими лицами, предъявившими соответствующие претензии.
3. Принимая участие в Конкурсе, участник предоставляет Организатору право на воспроизведение, копирование, публикации, выставочные (публичные) показы, а также сообщение общественности любыми способами, в том числе в эфире и по кабелю, размещение в сети Интернет (доведение до всеобщего сведения), включая социальные сети, материалы, представленные на Конкурс (неисключительная лицензия). Данная лицензия предоставляется участником для использования информации Организатором любыми способами, не запрещенными законодательством Российской Федерации, в том числе посредством:
* показа во время проведения Конкурса;
* публикации в информационных и рекламных материалах организаторов Конкурса;
* публикации в печатных и электронных средствах массовой информации;
* хранения информации, представленных для участия в Конкурсе, в своих архивах (в электронном или других форматах) в течение пяти лет с момента проведения Конкурса;
* размещения информации на интернет сайтах организаторов Конкурса (доведение до всеобщего сведения);
* использования информации для фотоальбомов, информационных буклетов, цифровых носителей и другой продукции, в том числе сувенирной.

**XV.Заключительные положения**

* 1. Участие в Конкурсе (фактическое направление заявки и презентаций на Конкурс) означает:
1. Полное и безоговорочное принятие участником установленных Организатором условий и правил проведения Конкурса и согласие с установленными Организатором требованиями к участию в Конкурсе;
2. Принятие участником обязательства по соблюдению установленных Организатором условий и правил проведения Конкурса;
3. Согласие на хранение и обработку персональных данных участников в соответствии с законодательством Российской Федерации о персональных данных.
	1. Любое нарушение установленных Организатором требований к участию в Конкурсе является основанием для непринятия их к рассмотрению.
	2. Решения Экспертной комиссии или экспертной группы являются окончательными и пересмотру не подлежат.
	3. Организатор Конкурса не комментирует основания и причины принятия решений Экспертной комиссии или экспертной группы.
4. Во всем, что не предусмотрено настоящим Положением, организаторы и участники конкурса руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.
5. Оргкомитет оставляет за собой право вносить изменения и дополнения в положение и сроки проведения конкурса.

**XVI.Итоги конкурса**

Итоги конкурса будут размещены на всех информационных ресурсах партнеров мероприятия, а также сайтах организаторов и публикациях профильных средств массовой информации.

**Приложение 1**

**ПЕРЕЧЕНЬ**

**ДОКУМЕНТОВ, ВКЛЮЧАЕМЫХ В ЗАЯВКУ ДЛЯ УЧАСТИЯ В РЕГИОНАЛЬНОМ/ОТРАСЛЕВОМ ЭТАПЕ ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА РАБОТНИКОВ СФЕРЫ ТУРИЗМА**

**«ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ В ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА»**

1) Заявление организации-работодателя. В заявлении указываются, в том числе, наименование организации, включая сведения об организационно-правовой форме, месте нахождения, осуществляемых видах деятельности, почтового адреса, номера контактного телефона организации, иных возможностей оперативной связи, наименование номинации Конкурса (самозанятыми гражданами и индивидуальными предпринимателями
не предоставляется).

2) Анкета участника с указанием контактного телефона и иных способов оперативной связи. Анкета предоставляется в формате .Jpeg (скан‒копия) и .doc, .docx (в редактируемом формате).

3) Копия диплома об образовании (при наличии), копия свидетельства
о начальном, среднем профессиональном образовании или копия аттестата
об общем образовании.

4) Характеристика на участника конкурса, отражающая: основные итоги профессиональной деятельности с указанием конкретных заслуг номинанта и профессиональных достижений; наличие наград, дипломов (наименование, дата вручения); стаж работы по конкурсной профессии; квалификацию; участие
в конкурсах.

Дополнительные документы (предоставляются по желанию участника Конкурса):

5) Копии дипломов или иных документов о дополнительном образовании, свидетельств, сертификатов, удостоверений
о повышении квалификации, переподготовке (при наличии) и опись-реестр направляемых копий.

6) Фото и видеоматериалы, характеризующие работу номинанта, (посредством систем электронного файлообмена).

7) Иные документы на усмотрение заявителя.

**Приложение 2**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование уполномоченного органа субъекта Российской Федерации)

**ЗАЯВЛЕНИЕ**

об участии во Всероссийском конкурсе профессионального мастерства

«Лучший по профессии в индустрии туризма» по номинации

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Настоящим \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (наименование юридического лица с указанием организационно правовой формы)

Адрес места нахождения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сведения об основных видах деятельности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Почтовый адрес, телефон; факс; адрес эл. почты; официального сайта:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(указать)

заявляет об участии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. участника конкурса)

во Всероссийском конкурсе «Лучший по профессии в индустрии туризма», проводимом в 20\_\_\_\_ году,
в номинации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С условиями и порядком проведения конкурса ознакомлены и согласны.

В приложении к заявлению прилагаются документы, предусмотренные рекомендациям по организации и проведению Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии в индустрии туризма»:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Полноту и достоверность сведений, указанных в настоящем заявлении, и прилагаемых к ней документов подтверждаем.

Контактные телефоны; факс; e-mail; официальный сайт:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (указать)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Руководитель организации/Индивидуальный предприниматель | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Ф.И.О.) |
| Участник конкурса | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Ф.И.О.) |

**Приложение 3**

**АНКЕТА**

участника конкурса на звание **«**Лучший по профессии в индустрии туризма»

 Я, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

прошу рассмотреть представленную мною анкету для участия во Всероссийском конкурсе профессионального мастерства работников сферы туризма на звание **«**Лучший
по профессии в индустрии туризма» (далее — Конкурс) по номинации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

  (указать наименование номинации)

Личные сведения:

1. Число, месяц, год рождения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Номинация \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Место работы и должность (при наличии) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Стаж работы в сфере туризма \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Образование и специальность по диплому

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(высшее, неоконченное высшее, среднее специальное, иное)

5. Наименование образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(при наличии нескольких указывать все)

6. Повышение квалификации (при наличии) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(дата, наименование образовательной организации, тема повышения квалификации)

7. Дополнительное образование (при наличии) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Контактная информация \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(индекс, адрес места жительства, ОБЯЗАТЕЛЬНО контактный номер телефона участника, телефон и факс работодателя (при наличии), рабочий и ОБЯЗАТЕЛЬНО личный адреса электронной почты)

Настоящим подтверждаю достоверность указанных в анкете сведений, а также выражаю свое согласие на участие в Конкурсе и использование (обработку) организаторами Конкурса указанных в анкете сведений в объеме, необходимом для организации
и проведении Конкурса.

Дата: «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_