

01 – 03 октября 2013 года, Москва, МВЦ «Крокус Экспо»

125124, Москва, а/я 48, тел./ факс +7 495 637-9440, e-mail: hotel@pir.ru, www.hotel.pir.ru

ПРЕЗЕНТАЦИЯ СОРЕВНОВАНИЙ «Гостеприимство в русских традициях»

**Соревнования
«Гостеприимство в
русских традициях»**

Ключевые задачи:

- Повышение уровня привлекательности отелей в России
- Демонстрация умений и навыков служб F&B отелей в рамках центральной идеи продвижения и популяризации русской кухни и ее интеграции на международный уровень

Цель:

- Отметить лучшие службы F&B отелей в рамках поставленной задачи

Проводятся в рамках выставки «Отель. Строительство и эксплуатация»

**Выставка «Отель.
Строительство и
эксплуатация»**

- Масштабная экспозиция отраслевых новинок
- Обширная деловая программа: обучающие бизнес-семинары, индивидуальные консультации, мастер-классы
- Форум «Чистота. Комфорт. Уют»
- Форум «Обучение. Персонал. Карьера»
- Форум «Ресурсосбережение и энергоэффективность»
- Форум «Проектирование и дизайн»
- Соревнования

Организатор

Информационный проект ПИР

**Соорганизаторы и
партнеры**

Федерация Рестораторов и Отельеров,
Федеральное агентство по туризму РФ (Ростуризм)
Российский союз туриндустрии
Национальная Гильдия Шеф-поваров

Дата проведения

01-03 октября 2013 года

Место проведения

Москва, Международный выставочный центр «Крокус Экспо»

Участники соревнований

Сборные команды служб F&B отелей (до 6 человек в команде)

Регистрационный взнос

4 000 рублей

Срок подачи заявок

До 25 июля 2013 года

Жюри

- Авторитетные эксперты гостиничного бизнеса,
- Управляющие и владельцы отелей,
- Независимые руководители служб F&B отелей
- Ведущие повара и кондитеры, признанные эксперты отрасли

Награды

По результатам набранных баллов Отели будут отмечены и торжественно награждены с 1 по 3 место. Лучшая служба принесет отелю 1 место и почетный приз от Организаторов

Главная идея соревнований

Демонстрация умений и навыков служб F&B отелей в рамках центральной идеи организации проектов в 2013 году – продвижения русской кухни и интеграции ее на международный уровень. Оценивается кулинарное мастерство и уровень сервиса в отелях.

Участие в соревнованиях для отелей это

- Повышение статуса отеля и эффективности F&B службы
- PR- и продвижение услуг гостиничного объекта
- Формирование имиджевой составляющей
- Упоминание в пресс-материалах соревнований и выставки в целом



Программа соревнований. Задание

Сервировать фуршетный стол (без дегустации) на 20 персон в рамках центральной задачи: встреча иностранной делегации и проведение фуршета в отеле в русских традициях.

Команда выставляет готовые блюда, сервирует стол и оформляет на месте стол.

Организатор предоставляет столы, все остальное команды-участники привозят с собой.

Экспозиция каждого участника стоит 1 день, в который ее оценивает профессиональное жюри.



Условия участия

Основные документы участника:

- Заявка на участие
- Формула соревнований

К участию принимаются команды от отелей (до 6 человек) – службы F&B, представившие заявку согласно требованиям организаторов и оплатившие регистрационный взнос.

Регистрационный составляет 4 000 руб.

Команды оформляют фуршетный стол (без дегустации) на 20 персон на территории выставки «Отель. Строительство и эксплуатация» и презентуют его. Самостоятельно декорируют стол тканями, цветами, иной атрибутикой в рамках задания, размещают на столе заранее заготовленные блюда и напитки.



Награждение

Результат соревнований подводится по итогам всех выступлений команд за три дня.

Лучшие команды, получившие от жюри наибольшее количество баллов, распределяются с первого по третье место.

Награждение проводится организаторами в последний день выставки «Отель. Строительство и эксплуатация» на торжественной церемонии.

Как стать участником

Представители отелей, желающих стать участниками соревнований, направляют заявку форме в оргкомитет.

Прежде чем подать заявку, необходимо ознакомиться с Формулой соревнований. Оформленная заявка – это Ваше подтверждение согласия с условиями участия!

Ждем ваших заявок до 25 июля 2013 года!

Количество мест ограничено.



Сайт выставки <http://hotel.pir.ru/>

Руководитель проекта: Анна Кондратьева,

тел.: +7 (495) 637-94-40 доб. 149 ,

Email: rp@pir.ru