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 или  Наличие 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 детьми  Знания 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 образование  Наличие 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 служащих  Наличие 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. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_