

**О проведении IV Межрегионального фестиваля  
профессионального мастерства среди работников предприятий  
туристской, ресторанной и гостиничной индустрий  
«Звезды гостеприимства – 2025»**

В целях развития межмуниципального сотрудничества в сфере туризма среди городов Российской Федерации, а также повышения престижа труда и мотивации работников туристской индустрии к достижению наилучших результатов в своей деятельности **постановляю:**

1. Утвердить:

1.1. Положение о IV Межрегиональном фестивале профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025» (приложение №1);

1.2. Состав экспертного совета по проведению IV Межрегиональном фестивале профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025» (приложение №2);

1.3. Критерии оценки заданий отборочного этапа IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий городов «Звезды гостеприимства – 2025» (приложение №3-№16).

2. Уполномочить МКУ «Комитет по развитию туризма г.Казани» (А.А.Шавлиашвили) осуществить организацию и проведение IV Межрегиональном фестивале профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025».

2.1. Постановление Исполнительного комитета г.Казани от 05.12.2024 №5035 «О проведении III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и

гостиничной индустрий “Звезды гостеприимства – 2024”» признать утратившими силу.

3. Опубликовать настоящее постановление в сетевом издании «Муниципальные правовые акты и иная официальная информация» ([www.docskzn.ru](http://www.docskzn.ru)) и разместить его на официальном портале органов местного самоуправления города Казани ([www.kzn.ru](http://www.kzn.ru)) и на официальном портале правовой информации Республики Татарстан ([www.pravo.tatarstan.ru](http://www.pravo.tatarstan.ru)).

4. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на руководителя Аппарата Исполнительного комитета г.Казани Б.Р.Алеева.

**Руководитель**

**Р.Г.Гафаров**

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

## **Положение**

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

#### **I. Общие положения**

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

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

I.3. Для участия в проведении Фестиваля города-участники должны направить Организатору Фестиваля информацию о принятии положительного решения по вопросу участия в Фестивале.

I.4. Организатор Фестиваля обеспечивает:

- I.4.1. равные условия для всех участников Фестиваля;
- I.4.2. гласность проведения Фестиваля;
- I.4.3. недопущение разглашения сведений о результатах Фестиваля ранее даты их официального объявления;
- I.4.4. выдачу наград участникам, признанным победителями и призерами Фестиваля.

#### **II. Цели и задачи Фестиваля**

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

II.2. Задачи Фестиваля:

- популяризация туристских, ресторанных и гостиничных ресурсов городов Российской Федерации;
- содействие повышению квалификации и конкурентоспособности работников туристской, ресторанной и гостиничной индустрий;
- повышение уровня профессиональных знаний, умений и навыков, а также творческой инициативы работников данной сферы;
- формирование позитивного общественного мнения в отношении профессий индустрий туризма и гостеприимства;
- повышение туристической привлекательности городов России.

### **III. Номинации Фестиваля**

III.1. Фестиваль проводится по тринадцати номинациям:

1. «Лучший портье»;
  2. «Лучшая горничная»;
  3. «Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму»;
  4. «Лучший менеджер ресторана»;
  5. «Лучший официант»;
  6. «Лучший бармен»;
  7. «Лучший повар»;
  8. «Лучший кондитер»;
  9. «Лучший сити-блогер»;
  10. «Восходящая звезда. Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму»;
  11. «Лучший бариста»;
  12. «Лучший маркетолог»;
  13. «Будущая звезда гостеприимства. Лучший официант»;
- III.2. Организатор Фестиваля оставляет за собой право формирования дополнительных номинаций до начала приема заявок. Также Организатор Фестиваля имеет право исключить одну или несколько номинаций Фестиваля в случае, если количество поданных участниками заявок по данным номинациям составляет меньше 5 штук.

### **IV. Участники Фестиваля**

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

IV.1.1. Участники Фестиваля по номинациям должны иметь стаж работы не менее шести месяцев в сфере туризма и (или) гостеприимства и в настоящий

момент работать по специальности, соответствующей заявленной номинации, в том числе по совместительству и/или гражданско-правовому договору (кроме номинации «Лучший сити-блогер»).

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

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

IV.3. В Фестивале не вправе участвовать организаторы, члены оценочной коллегии.

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

## **V. Этапы Фестиваля**

V.1. Фестиваль проводится в два этапа: отборочный этап (первый тур) и межрегиональный этап (второй тур, финал).

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

- создание оценочной коллегии;

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

- определение результатов оценки задания отборочного этапа Фестиваля до 13 февраля 2026 года;

- определение участников Фестиваля, прошедших на межрегиональный этап Фестиваля до 13 февраля 2026 года.

V.3. Межрегиональный этап проводится с 13 февраля 2026 года по 28 февраля 2026 года (с учетом подготовки) и включает:

- сбор информации о победителях отборочного этапа;

- формирование состава жюри;

- проведение конкурсных мероприятий в городе Казани;

- определение результатов и награждение победителей Фестиваля (не позднее 28 февраля 2026 года).

V.4. Членам оценочной коллегии и экспертного совета Фестиваля запрещается на стадии приема заявок, а также непосредственно в период проведения отборочного этапа Фестиваля заниматься рекрутингом участников других предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий.

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

## **VI. Подготовка и проведение первого тура Фестиваля (отборочного этапа)**

VI.1. Для проведения отборочного этапа Организатором Фестиваля в срок не позднее 13 февраля 2026 года создается оценочная коллегия из представителей Организатора Фестиваля, АГП и туристического, ресторанных и гостиничного бизнеса, общественных, учебных и научных организаций.

VI.2. После создания оценочной коллегии органы местного самоуправления городов-участников направляют информацию о Фестивале, форму заявки-анкеты для приема заявок в соответствующие организации, предприятия и средства массовой информации своего города.

Заявка-анкета на участие в Фестивале в номинациях, указанных в п. IV.1. настоящего Положения, заполняется по форме, установленной Приложением №1 к настоящему Положению, и направляется вместе с документами, указанными в п. VI.3.1.-VI.3.2. в электронном виде, посредством заполнения электронной формы заявки-анкеты, размещенной по следующей интернет ссылке: <https://forms.yandex.ru/cloud/69201e1d49af4711331c94e8>.

VI.2.1. К заявке-анкете на участие в Фестивале в номинациях, указанных в п. IV.1. настоящего Положения, прилагаются следующие документы (сканированные копии в формате jpg) (кроме номинации «Лучший сити-блогер»):

- справка с места работы в организациях сферы гостеприимства;
- копия диплома об образовании или справка с места учебы;
- копия трудовой книжки, заверенная печатью организации;
- в случае осуществления соответствующей номинации деятельности в качестве физического лица, являющегося плательщиком налога на профессиональный доход (самозанятым) - справка о постановке на учёт физического лица в качестве налогоплательщика НПД (по форме КНД 1122035).

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

VI.2.3. Заявка-анкета на участие в Фестивале в номинации, указанной в п. IV.2. настоящего Положения, заполняется по форме, установленной Приложением №2 к настоящему Положению, и направляется вместе с документами, указанными в п. VI.4.1. в электронном виде, посредством заполнения электронной формы заявки-анкеты, размещенной по следующей интернет ссылке: <https://forms.yandex.ru/cloud/69201e1d49af4711331c94e8/>.

VI.2.4. К заявке-анкете на участие в Фестивале в номинации, указанной в п. IV.2. настоящего Положения, прилагаются следующие документы (сканированные копии в формате jpeg):

- электронная выписка из Единого государственного реестра юридических лиц (ЕГРЮЛ) или из Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей,

- свидетельство о регистрации юридического лица или индивидуального предпринимателя,

- электронная справка об исполнении налогоплательщиком (плательщиком сбора, плательщиком страховых взносов, налоговыми агентами) обязанности по уплате налогов, сборов, страховых взносов, пеней, штрафов, процентов,

- программа(ы) по тематическим направлениям, в которых намерена участвовать компания (в каждом направлении может быть представлена только одна программа, количество выбираемых компанией направлений не ограничивается).

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

VI.4. До 6 февраля 2026 года Организатор Фестиваля направляет участникам Фестиваля задание отборочного этапа «Домашнее задание» и критерии его оценки.

VI.5. Критерии оценки задания отборочного этапа определяются для каждой из номинаций Фестиваля и указаны в приложениях №3 – №16 к настоящему положению.

VI.6. Участник Фестиваля до 15 февраля 2026 года должен разместить на файловом хостинге «Яндекс.Диск» ([disk.yandex.ru](https://disk.yandex.ru)) материалы для выполнения задания отборочного этапа «Домашнее задание». Участники Фестиваля направляют ссылки на размещенные ими материалы по выполнению задания отборочного этапа «Домашнее задание» на адрес электронной почты: [zv.g@tatar.ru](mailto:zv.g@tatar.ru) с указанием Ф.И.О.; представляемого города; номинации; представляемого заведения.

VI.7. Организатор Фестиваля до 15 февраля 2026 года осуществляет сбор у участников Фестиваля информации о выполнении ими задания отборочного этапа «Домашнее задание» и передает ее в оценочную коллегию.

VI.8. Оценочная коллегия на заседании, которое должно быть проведено в срок не позднее десяти рабочих дней с даты окончания приема заявок-анкет на участие в Фестивале, рассматривает заявки-анкеты на соответствие требованиям, установленным в пункте 5.4 настоящего положения, и принимает решение о допуске претендентов к участию в отборочном этапе Фестиваля.

VI.9. Оценочная коллегия в период с 15 февраля 2026 года по 16 февраля 2026 года:

- осуществляет оценку выполнения участниками Фестиваля задания отборочного этапа и их профессионального мастерства;

- определяет участников Фестиваля, прошедших на межрегиональный этап Фестиваля.

VI.10. Заседание оценочной коллегии считается правомочным, если в нем участвует не менее двух третей от установленного числа ее членов.

VI.11. Решения оценочной коллегии принимаются большинством голосов присутствующих на заседании ее членов.

VI.12. Решение оценочной коллегии оформляется протоколом в срок не позднее 19 февраля 2026 года.

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

VI.14. Оценочная коллегия в течение трех дней после завершения отборочного этапа Фестиваля направляет информацию о победителях Организатору Фестиваля.

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

VI.16. В случае несогласия с результатами оценки задания, решением оценочной коллегии об определении победителя участник имеет право подать апелляцию в апелляционную комиссию оценочной коллегии. Апелляция подается в течение трех календарных дней после объявления результатов этапа.

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

VII.1. Организатор Фестиваля утверждает состав жюри финального этапа Фестиваля на основании предложений органов местного самоуправления городов-участников финального этапа Фестиваля и АГП.

VII.2. Жюри финального этапа Фестиваля должно состоять из экспертов в областях индустрии гостеприимства, представителей городов-участников и иных компетентных лиц.

VII.3. Количество членов жюри по отдельным номинациям – не менее 3 (трех) человек.

VII.4. Расходы на проживание и проезд до города проведения межрегионального этапа и обратно для иногородних членов жюри финального этапа Фестиваля возлагаются на Организатора.

VII.5. В целях проведения Фестиваля утверждается экспертный совет, состоящий из членов жюри финального этапа Фестиваля, а также должностных лиц муниципальных образований городов-участников и иных лиц.

VII.6. Экспертный совет утверждается с целью обеспечения объективности результатов межрегионального этапа Фестиваля.

VII.7. Основные функции Организатора при проведении межрегионального этапа Фестиваля:

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

VII.8. До 19 февраля 2026 года Организатор Фестиваля осуществляет информирование участников отборочного этапа Фестиваля, прошедших на его межрегиональный этап, о дате, времени и месте проведения межрегионального этапа Фестиваля. В случае назначения иной даты проведения межрегионального этапа Фестиваля о дате и месте проведения межрегионального этапа Фестиваля участники Фестиваля извещаются Организатором Фестиваля по электронной почте в срок не позднее чем за семь дней до даты проведения межрегионального этапа.

VII.9. Межрегиональный этап Фестиваля проводится в период с 25 по 27 февраля 2026 года.

VII.10. Расходы на проживание и проезд до города проведения межрегионального этапа и обратно для участников финального этапа Фестиваля возлагаются на участников.

VII.11. Организатор Фестиваля может принять решение о проведении межрегионального этапа для отдельных номинаций Фестиваля в форме гала-ужина.

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

VIII.1. Оценка уровня профессионального мастерства участников проводится на импровизированных рабочих местах, определяемых Организатором Фестиваля.

VIII.2. Оценку уровня профессионального мастерства участников Фестиваля осуществляет жюри финального этапа Фестиваля. Во избежание заинтересованного судейства оценка по каждому участнику номинации принимается коллегиально и выставляется в едином открытом оценочном листе после совместного обсуждения.

VIII.3. Участники, соответствующие требованиям и условиям Фестиваля, оцениваются членами жюри согласно оценочным листам, разработанным экспертным советом для каждой номинации. Условия участия, критерии оценки утверждаются Организатором Фестиваля и доводятся до сведения участников за семь дней до начала практической части Фестиваля. Рейтинг участника равняется сумме баллов, присвоенных членами жюри. В случае итогового равенства баллов между конкурсантами преимущество будет дано участнику Фестиваля, представившему копии грамот, дипломов, благодарственных писем, удостоверений о наградах.

К сумме баллов, присвоенных членами жюри, добавляется:

- 1 балл – при наличии у участника диплома победителя или призера конкурса профессионального мастерства на территории региона/города-участника;

- 0,5 балла – при наличии у участника грамоты или справки об участии в конкурсе профессионального мастерства на территории региона/города-участника.

VIII.4. В случае принятия жюри финального этапа Фестиваля или Организатором Фестиваля решения о проведении дополнительной оценки профессионального мастерства участников Фестиваля посредством привлечения для оценки «тайного гостя» итоговая оценка определяется как среднее арифметическое оценки на импровизированном рабочем месте и оценки «тайным гостем».

VIII.5. Победителями признаются участники Фестиваля, набравшие наибольшее количество баллов.

VIII.6. В случае проведения межрегионального этапа в форме гала-ужина оценка уровня профессионального мастерства участников Фестиваля осуществляется в отношении каждой номинации отдельно по результатам проведения анонимного голосования среди посетителей гала-ужина. Победителями признаются участники Фестиваля, набравшие наибольшее количество голосов по результатам анонимного голосования среди посетителей гала-ужина.

VIII.7. Решения жюри финального этапа Фестиваля принимаются большинством голосов присутствующих его членов. Решение жюри финального этапа Фестиваля считается правомочным, если в его вынесении участвует не менее двух третей от установленного числа его членов.

VIII.8. Решения жюри финального этапа Фестиваля в каждой номинации оформляются в листе голосования, который подписывается всеми членами жюри и передается экспертному совету, а копия – Организатору Фестиваля.

VIII.9. Решение жюри финального этапа утверждается экспертным советом, большинством его присутствующих на мероприятии членов, о чем составляется протокол.

VIII.10. В случае несогласия с результатами оценки задания, решением членов жюри межрегионального этапа об определении победителя участник имеет право подать апелляцию в экспертный совет Фестиваля. Апелляция подается в течение трех календарных дней после объявления результатов межрегионального этапа.

VIII.11. Организатор Фестиваля в срок до 31 марта 2026 года публикует итоги Фестиваля во всех номинациях на официальном портале органов местного самоуправления города Казани ([www.kzn.ru](http://www.kzn.ru)).

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

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

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

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

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

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

IX.4. Для победителей — юридических лиц либо индивидуальных предпринимателей — размер награды определяется в сумме, указанной до налогообложения, то есть без учета налога на прибыль при применении общей

системы налогообложения, а также без учета налога, подлежащего уплате при применении упрощенной системы налогообложения (УСН).

IX.5. Участники, занявшие II и III места в межрегиональном этапе Фестиваля, награждаются дипломами и другими памятными призами.

IX.6. Приз в денежном эквиваленте вручается победителям Фестиваля не позднее 4 апреля 2026 года.

IX.7. Церемония награждения победителей Фестиваля должна состояться не позднее 31 марта 2026 года.

---

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

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

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

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

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

Ф.И.О. участника

Подпись участника

---

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

М.П. работодателя

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

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

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

**Члены экспертного совета:**

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

Репринцев Владимир Григорьевич	исполнительный директор Ассоциации городов Поволжья (по согласованию)
Бурганов Рафис Тимерханович	Ректор Поволжского государственного университета физической культуры, спорта и туризма
Казанцева Анна Георгиевна	член Общественной палаты Чувашской Республики, член Общественного совета при Министерстве экономического развития и имущественных отношений Чувашской Республики, председатель Автономной некоммерческой организации «Центр развития туризма» г.Чебоксары Чувашской Республики, руководитель Агентства уникальных путешествий «Городские легенды» (по согласованию)

---

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

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

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

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

**Критерии оценки задания**

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

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

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

### **Критерии оценки задания**

### **IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025» в номинации «Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму»**

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

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

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

### **Критерии оценки задания отборочного этапа**

**IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди  
работников предприятий туристской, ресторанный и гостиничной  
индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»  
в номинации «Лучший менеджер ресторана»**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

к Положению о IV Межрегиональном фестивале профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанный и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»

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

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

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

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

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

\*необязательный критерий

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>Эспрессо. Часть 1 – Презентация</b>		
<b>Критерии</b>	<b>Максимум</b>	<b>Итого</b>

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

Общее впечатление по 3 напиткам: обслуживание, подача, профессионализм	30	
<b>Итого баллов</b>	<b>Максимум (185)</b>	<b>Итого</b>

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

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

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

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
*	Стратегический эффект и влияние на бренд	10
<b>Итого максимум</b>		<b>110 баллов</b>

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

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

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

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