



ЧЕМПИОНАТ ОФИЦИАНТОВ «ЛИГА ПРОФЕССИОНАЛОВ: СЕРВИСНЫЙ СПРИНТ»

9 апреля 2026 г. | Минск, Falcon Club

EXPO
HORECA
MINSK



ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО РЕСПУБЛИКАНСКОГО ЧЕМПИОНАТА «Лига профессионалов: сервисный спринт»

Организаторы:

- МОО «Лига славянской кулинарии и гостеприимства»
- ООО «Культура питья»

При поддержке:

34-й международной выставки для отелей, ресторанов и супермаркетов «Expo HORECA Minsk»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Профессиональный чемпионат официантов «Лига профессионалов: сервисный спринт» (далее — Чемпионат) — это экспертная площадка для демонстрации мастерства, скорости и гостеприимства сотрудников передовой линии ресторанного бизнеса.

1.2. Идеальный вдохновитель и главный судья Чемпионата: Колыбская Екатерина Владимировна — международный сервис-тренер, эксперт в области ресторанного консалтинга, заместитель главы МОО «Лига славянской кулинарии и гостеприимства»

2. ЦЕЛИ ЧЕМПИОНАТА

- Демонстрация профессиональных навыков и мастерства официантов
- Выявление профессионалов и популяризация высоких стандартов сервиса.
- Обмен опытом между представителями различных ресторанных концепций.
- Развитие культуры гостеприимства и навыков коммуникации с гостями.
- Привлечение внимания целевой аудитории к профессиональному мастерству действующих специалистов в сфере общественного питания, в целях улучшения уровня обслуживания посетителей и увеличения гостевого потока;
 - Выявление перспективных специалистов для формирования условий их дальнейшего профессионального роста;
 - Привлечение внимания работодателей к необходимости постоянного профессионального совершенствования обслуживающего персонала и создания условий для обеспечения комфортного обслуживания посетителей
 - Повышение имиджа ресторанов и кафе, демонстрация их лидерских позиций на рынке гостеприимства.

3. СРОКИ И ДАТЫ ПРОВЕДЕНИЯ

- Дата проведения Чемпионата: 9 апреля 2026
- Место проведения Чемпионата: «Falcon Club Arena» (пр-т. Победителей 20, г. Минск)/ Workshop Hall

Для участия необходимо подать заявку по установленной форме. Заявки на участие принимаются: **до 25 марта 2026г. (включительно)**



ЧЕМПИОНАТ ОФИЦИАНТОВ «ЛИГА ПРОФЕССИОНАЛОВ: СЕРВИСНЫЙ СПРИНТ»

9 апреля 2026 г. | Минск, Falcon Club

EXPO
HORECA
MINSK



4. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

4.1. К участию допускаются официанты ресторанов, кафе, баров и банкетных служб.

Участие в чемпионате бесплатное. К участию лица, достигшие 18 лет.

**ПОДАТЬ ЗАЯВКУ НА УЧАСТИЕ МОЖНО с 6 по 25 марта 2026 г.
(включительно) через гугл-форму по ссылке
<https://forms.gle/b3Q8yhHhcTSzeViY9>**

После получения заявки представитель организаторов Чемпионата связывается с участниками для подтверждения получения Заявки.

4.2. Внешний вид (Dress Code): Участники должны быть в профессиональной форме своего заведения (или классический стандарт: белый верх, черный низ) и закрытой профессиональной обуви. Наличие личного нарзанника (штопора) приветствуется.

4.3. Отправка заявки на участие автоматически означает, что участник ознакомился со всеми условиями Чемпионата и согласен с правилами проведения соревнований и выставки.

4.4. Чтобы избежать отзыва заявки с соревнований без предупреждения, участники обязаны сообщить Организатору о перемене места работы, контактной информации.

Об отказе от участия следует как можно раньше сообщить Организатору, так как в этом случае это место сможет занять другой участник, который не смог зарегистрироваться из-за нехватки места. В случае отсутствия на соревнованиях без предупреждения, ваши будущие заявки на участие в мероприятиях разного рода от Организаторов Чемпионата могут быть отклонены.

- Участники должны выступать и принимать награды в профессиональной одежде/форменной одежде.

- Участники должны обладать:

- высоким уровнем профессиональных знаний и практических навыков;
- знанием организации обслуживания;
- знанием техники безопасности и санитарии при выполнении рабочих задач.

5. ПРОГРАММА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

ПРОГРАММА И РАСПИСАНИЕ:

- 10:00 - Прибытие участников на площадку выставки, регистрация
- 10:45 - Открытие Чемпионата, проведение жеребьевки
- 11:00 - Квалификационный блок (Спринт-дистанция)
- 14:00 - Битва сильнейших
- 14:50 - Работа жюри, подсчет баллов и подведение итогов
- 15:20 - Награждение победителей Чемпионата

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ:

Этап 1. Регистрация и жеребьевка



ЧЕМПИОНАТ ОФИЦИАНТОВ «ЛИГА ПРОФЕССИОНАЛОВ: СЕРВИСНЫЙ СПРИНТ»

9 апреля 2026 г. | Минск, Falcon Club

EXPO
HORECA
MINSK



• Прибытие участников на площадку «Falcon Club Arena» (пр-т. Победителей 20, г. Минск)/ Workshop Hall **9 апреля 2026 в период с 10:00 до 10:30.**

• Подтверждение участия, получение номеров. При массовой подаче заявок проводится отсеивающий теоретический тест на знание основ по профессиональной деятельности.

Этап 1. Регистрация и жеребьевка

• Подтверждение участия, получение номеров.

Этап 2. Квалификационный блок (Спринт-дистанция)

Испытания проходят в динамичном формате в специально оборудованных зонах:

• Складывание салфеток:

Художественное складывание салфеток. За 5 минут необходимо корректно сложить максимальное количество салфеток разных форм и видов. Оценивается четкость сложения, оригинальность и новизна сложенных форм, четкость работы при складывании, время. Без использования дополнительных аксессуаров.

• Слепая дегустация:

Идентификация предоставленных организатором напитков/ингредиентов алкогольных и безалкогольных по запаху и вкусу. Время выполнения 3 минуты.

• Стальной кругозор:

Идентификация приборов и их назначение. Время выполнения 3 минуты.

• Мастер рассадки:

Решение задачи по эффективному размещению гостей за столами. Ситуативные кейсы предоставляются участнику непосредственно перед стартом этапа Чемпионата.

• Сервировка под предзаказ:

Подготовка стола к визиту гостей на основании выданного «меню дня». Оценивается выбор посуды из предоставленных организаторами вариантов, техническая точность сервировки стола, соответствие сервировки предоставленному меню.

Участник сервирует стол на 2 персоны. Сервировка выполняется в свободном стиле, в соответствии с предоставленным меню. Меню предоставляется участнику перед стартом конкурсной задачи. Время выполнения задания – 13 минут: 5 минут на изучение меню и подбор посуды, 5 минут на сервировку, 3 минуты на презентацию (объясняет причину, почему выбраны данные предметы сервировки, рассказывает об операциях проводимых им в процессе смены блюд и розлива напитков, необходимой «до-сервировке» или «рассервировке» стола, замене использованных посуды и приборов). Сервировка строго должна соответствовать подаваемым блюдам. Лишние предметы сервировки на столе минус баллы.

Этап 3. Финал: Битва сильнейших (ТОП-5)

Пятерка лучших участников квалификации сражается за звание победителя в открытом финале:

• Винный сервис:

Оценивается техники презентации и подачи вина. Вино предоставляется организатором Чемпионата. Участник подбирает под сервировку вина необходимый инвентарь из предоставленного. Участники конкурса должны презентовать «гостю» вино, открыть бутылку, наливают последовательно в 6 бокалов без использования «галстука», с использованием «ручника». Участник может использовать свой инвентарь.

• Искусство сервиса (soft skills):

Ролевая игра с «гостем». Задача официанта — профессионально отработать ситуативный запрос, оказать сервис, проявить эмпатию.



ЧЕМПИОНАТ ОФИЦИАНТОВ «ЛИГА ПРОФЕССИОНАЛОВ: СЕРВИСНЫЙ СПРИНТ»

9 апреля 2026 г. | Минск, Falcon Club

EXPO
HORECA
MINSK



Организаторы имеют право аннулировать, исправить или добавить любое правило. Организаторы оставляют за собой право отбора и ограничения количества заявок в любом из классов и внесения изменений в формулу соревнований, при этом своевременно информируя об изменениях участников.

Организаторы оставляют за собой право на проведение видео и фотосъемки для дальнейшего использования этих материалов без каких-либо обязательств перед всеми участниками и членами жюри.

При использовании участником во время выступлений товарных знаков, логотипов или других объектов интеллектуальной собственности, ответственность за их использование участник несет сам. Все вопросы или возникшие проблемы, связанные или сопряженные с нарушением интеллектуальной собственности, участник разрешает самостоятельно и за свой счет. Организаторы не несут ответственности за неправомерное использование участником торговых знаков и объектов интеллектуальной собственности.

6. КРИТЕРИИ СУДЕЙСТВА

В ходе проведения конкурса жюри, в режиме нон-стоп, оценивает мастерство и знания каждого участника отдельно по шкале от 1 до 5.

Критерии оценки находятся у экспертной комиссии.

Оценку участников осуществляет квалифицированные представители индустрии.

В соответствии с представленными экспертной комиссии оценочными листами оргкомитет по сумме набранных баллов определяет победителей Чемпионата, занявших 1, 2 и 3 место. При одинаковой сумме баллов у двух или нескольких участников предпочтение отдается участнику получившему большее количество баллов на первом этапе конкурса. Победителями конкурса будут считаться те участники конкурса, которые наберут наибольшую сумму баллов за выполнение конкурсных заданий.

7. НАГРАЖДЕНИЕ

Победитель Чемпионата получает звание «Лидер сервиса 2026». Кубок, диплом, подарки от партнеров, а также приз: проведение геймифицированного тренинга «Гостеприимство 360» для персонала заведения, в котором работает победитель. Дата и время проведения тренинга согласовывается с представителями заведения после проведения Чемпионата.

За второе и третье место победитель получает медаль, диплом участника и подарки от партнеров.

Каждый участник будет награжден дипломом участника конкурса.

КОНТАКТЫ ПРЕДСТАВИТЕЛЯ ОРГАНИЗАТОРА:

Екатерина Колыбская, моб: +375 29 724 86 35

Подача заявки: <https://forms.gle/b3Q8yhHhcTSzeViY9>