

# REGULAMIN OGÓLNOPOLSKIEJ OLIMPIADY WIEDZY HOTELARSKIEJ

## 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028

### Preambuła

Wysoka jakość obsługi klienta, to nie tylko element marketingu, ale również wyraz szacunku do drugiego człowieka. Mając to na uwadze organizacje konsumenckie wyposażają odbiorcę towarów i usług w wiedzę umożliwiającą egzekwowanie należitych mu praw. Sprzyja to podnoszeniu jakości oferty kierowanej do konsumenta.

Olimpiada Wiedzy Hotelarskiej stawia sobie za cel rozwijanie u uczniów szkół ponadpodstawowych kreatywności i innowacyjności oraz doskonalenia umiejętności w zakresie obsługi klienta na różnych stanowiskach pracy hotelarza. Dodatkowo stwarza zdolnej młodzieży możliwość do odbycia ogólnopolskiej rywalizacji w tym obszarze wiedzy i umiejętności.

Podstawę do przeprowadzenia Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej stanowi Akt Powołania zgodny z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz. U. z 2020 r. poz. 1036).

Regulamin Olimpiady jest zgodny z ustawą z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz.U. z 2021 r. poz. 1915), rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz. U. z 2020 r. poz. 1036), a także ramowym wzorem regulaminu olimpiady, który stanowi Załącznik nr 2 do ogłoszenia otwartego konkursu ofert na realizację zadania publicznego pn. „Organizacja i przeprowadzenie turniejów i olimpiad tematycznych związanych z wybraną dziedziną wiedzy w latach szkolnych 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028”

Olimpiada jest finansowana ze środków własnych Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy oraz środków pozyskanych z dotacji w ramach Ministerstwa Edukacji Narodowej.

Celem olimpiady jest:

- rozwijanie wśród młodzieży zainteresowań hotelarstwem i turystyką oraz podnoszenie poziomu umiejętności zawodowych,
- pobudzanie ambicji zawodowych uczniów, motywowanie do podejmowania dalszego kształcenia na poziomie wyższym,
- kształtowanie umiejętności samodzielnego zdobywania wiedzy,
- podnoszenie umiejętności dydaktycznych nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach hotelarskich,
- stworzenie dla młodzieży możliwości szlachetnego współzawodnictwa w rozwijaniu swoich uzdolnień i zainteresowań,
- integracja środowiska hotelarskiego.

### Rozdział I - Olimpiada i jej organizator

#### §1. Prawa i obowiązki organizatora

**1.1.** Organizatorem Olimpiady jest Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy.

W imieniu Organizatora działa Komitet Główny Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej, który ma siedzibę w Wyższej Szkole Gospodarki w Bydgoszczy, ul. Garbary 2, 85-229 Bydgoszczy, tel. 52 567 07 80, adres e-mail: olimpiadahotelarska@byd.pl, strona <https://owh.byd.pl/>

**1.2.** Zadaniem Organizatora jest realizacja Olimpiady zgodnie z postanowieniami jej regulaminu i dokumentacji programowej. Szczegółowe zadania Organizatora Olimpiady wykonuje powołany przez niego Komitet Główny, którego szczegółowe kompetencje określono w punkcie 2.2.

**1.3.** Organizator ma prawo:

- powołać i odwołać Komitet Główny,
- nadzorować pracę Komitetu Głównego,

- udzielić Przewodniczącemu Komitetu Głównego pełnomocnictwa do podejmowania wszelkich czynności związanych z organizacją Olimpiady,
- nawiązać współpracę z partnerami zewnętrznymi w sprawach, które dotyczą Olimpiady (np. ze sponsorami).

#### 1.4. Organizator ma obowiązek:

- realizować zadania zgodnie z przyjętym harmonogramem,
- prowadzić dokumentację olimpiady zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- informować uczestników o zmianach w regulaminie olimpiady oraz o przebiegu kolejnych etapów Olimpiady.

## §2. Struktura organizacyjna olimpiady

**2.1.** Struktura organizacyjna Olimpiady obejmuje: Komitet Główny – powoływany przez Organizatora, Komisję Konkursową do przeprowadzenia etapu centralnego – powoływaną przez Przewodniczącego Komitetu Głównego, Komisje Okręgowe – powoływane przez Przewodniczącego Komitetu Głównego, Komisję Oceniającą etap okręgowy – powołaną przez Przewodniczącego Komitetu Głównego oraz Komisje Szkolne – powoływane przez dyrektorów szkół deklarujących udział w Olimpiadzie. Olimpiada oparta jest na modelu rozproszonym, obejmującym sieć okręgów.

**2.2.** Komitet Główny Olimpiady, który jest odpowiedzialny za organizację i poziom merytoryczny olimpiady, powołuje stosowną uchwałą Organizator Olimpiady, tj. Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy.

Obowiązki Komitetu Głównego:

- opracowuje i przedstawia do zatwierdzenia Organizatorowi program Olimpiady,
- ustala i zatwierdza listy uczestników zawodów II stopnia oraz finalistów i laureatów zawodów III stopnia oraz kolejność lokat na podstawie informacji uzyskanych od Komisji Okręgowych,
- przyznaje uprawnienia oraz nagrody rzeczowe laureatom zawodów III stopnia Olimpiady,
- opracowuje pytania, zadania testowe dla zawodów II i III stopnia oraz zadania praktyczne dla zawodów III stopnia Olimpiady wraz z instrukcją określającą zasady przeprowadzenia konkursu na poszczególnych stopniach. Przekazuje je Sekretarzom Okręgowym i Komisji Konkursowej do przeprowadzenia etapu centralnego w sposób uniemożliwiający ich nieuprawnione ujawnienie do chwili rozpoczęcia zawodów,
- gromadzi dokumentację dotyczącą Olimpiady,
- opracowuje i podaje wytyczne do kolejnej edycji Olimpiady,
- organizuje sieć okręgów Olimpiady,
- rozwiązuje problemy i spory dotyczące uczestników Olimpiady.

Prawa Komitetu Głównego:

- decydowanie o stronie merytorycznej Olimpiady,
- rozstrzygnięcie sporów wynikających z kwestii merytorycznych,
- możliwość wykluczenia uczestników w przypadku łamania regulaminu,
- anulowanie wyników zawodów II i III stopnia lub nakazanie powtórzenia zawodów w razie ujawnienia istotnych nieprawidłowości (naruszających regulamin olimpiady),
- podejmuje działania promocyjne upowszechniające Olimpiadę Wiedzy Hotelarskiej.

Członkami Komitetu Głównego są przedstawiciele Organizatora, tj. Przewodnicząca – dr Grażyna Sipińska, Dziekan Kolegium Nauk Społecznych WSG w Bydgoszczy, Sekretarz – Weronika Gradek – Sekretarz Kolegium Nauk Społecznych – WSG Bydgoszcz. Do Komitetu Głównego należeć mogą ponadto: pracownicy naukowcy specjalizujący się w naukach o hotelarstwie i usługach turystycznych, nauczyciele szkół ponadpodstawowych, praktycy reprezentujący branżę hotelarską, przedstawiciele instytucji oświatowych. Komitet może dokonywać zmian w swoim składzie i w składzie wszelkich powoływanych przez siebie organów.

Komisja Konkursowa do przeprowadzenia etapu centralnego – powoływana przez Przewodniczącego Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej, w składzie:

1. Przewodniczący – pracownik naukowy Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy – Prorektor Agnieszka Walczak-Beszczyńska,
2. Z-ca przewodniczącego – przedstawiciel branży hotelarskiej – Michał Walczak
3. Członkowie:
  - dwóch nauczycieli, wybranych drogą losowania, spośród opiekunów grup z okręgów uczestniczących w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej, sprawujących funkcję obserwatorów,

- konsultanci językowi – lektorzy języków obcych szkół wyższych z zakresu języka angielskiego.

Komitet Główny prowadzi archiwum akt dotyczących III stopnia, w którym gromadzi:

- dokumentację powołania Olimpiady,
- rejestr wydanych zaświadczeń, wraz z wzorami takich zaświadczeń,
- listy laureatów i finalistów, jak również ich nauczycieli i szkół,
- dokumentację statystyczną,
- dokumentację finansową przez 5 lat,
- dowody rachunkowe za ostatnie 5 lat,
- dokumenty kontroli.

**2.3. Komisje (Komitety) Okręgowe** powołane są stosowną uchwałą przez Przewodniczącego Komitetu Głównego Olimpiady.

Obowiązki Komitetu Głównego:

- organizację i przeprowadzenie etapu okręgowego Olimpiady,
- komunikacje ze szkołami deklarującymi udział w Olimpiadzie,
- prowadzenie dokumentacji dotyczącej eliminacji okręgowych.

Prawa Komisji Okręgowych:

- rozstrzyganie sporów wynikających z kwestii organizacyjnych,
- możliwość wykluczenia uczestników w przypadku łamania regulaminu,
- podejmuje działania promocyjne upowszechniające Olimpiadę Wiedzy Hotelarskiej.

Skład Komisji Okręgowej:

1. Przewodniczący – pracownik naukowy wyższej uczelni lub dyrektor szkoły, w której Komisja Okręgowa ma swoją siedzibę,
2. Z-ca przewodniczącego – nauczyciel przedmiotów z zakresu hotelarstwa ze szkoły przeprowadzającej etap okręgowy, wybrany przez dyrektora tejże szkoły,
3. Członkowie – trzech nauczycieli wybranych drogą losowania ze szkół startujących w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej,
4. Sekretarz – nauczyciel przedmiotów z zakresu hotelarstwa.

Prace uczestników eliminacji okręgowych nadzoruje Komisja Oceniająca powołana przez Przewodniczącego Komitetu Głównego Olimpiady, w skład której wchodzi:

1. Przewodniczący – osoba z Komitetu Głównego wskazana przez przewodniczącego Komitetu Głównego,
2. Z-ca przewodniczącego – pracownik naukowy do Katedry Usług Turystycznych Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy,
3. Członkowie – wskazani członkowie Komitetu Głównego lub pracownicy Katedry Usług Turystycznych WSG w Bydgoszczy.

Dokumentacja Komisji Okręgowej obejmuje:

- listę członków Komisji,
- protokoły pisemne zawodów odpowiedniego stopnia,
- pisma przychodzące i wychodzące,
- listę zgłoszonych do udziału w olimpiadzie szkół.

**2.4. Komisję Szkolną** powołuje dyrektor szkoły z grona nauczycieli prowadzących przedmioty, które swoim zakresem obejmują problematykę olimpiady.

Obowiązki Komisji Szkolnej:

- przygotowanie zadań do etapu szkolnego,
- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa przy powielaniu i przechowywaniu testów, tak by nie miały do nich dostępu osoby nieuprawnione,
- przeprowadzanie eliminacji szkolnych oraz sporządzanie i przesłanie dokumentacji konkursowej do właściwej Komisji Okręgowej.

Prawa Komisji Szkolnej:

- możliwość wykluczenia uczestników w przypadku łamania regulaminu,
- podejmuje działania promocyjne upowszechniające Olimpiadę Wiedzy Hotelarskiej.

Dokumentacja Szkolnej Komisji Konkursowej obejmuje:

- listę członków Komisji,
- protokoły pisemne zawodów odpowiedniego stopnia,
- pisma przychodzące i wychodzące,
- listę zgłoszonych do udziału w olimpiadzie uczniów.

## **Rozdział II - Organizacja olimpiady**

### **§3. Uczestnicy olimpiady**

**3.1.** Adresatami ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej są uczniowie: liceów ogólnokształcących, techników, branżowej szkoły I stopnia i branżowej szkoły II stopnia.

**3.2.** W Olimpiadzie mogą uczestniczyć uczniowie szkół podstawowych, w szczególności realizujący indywidualny program lub tok nauki, rekomendowani przez szkołę.

**3.3.** By wziąć udział w Olimpiadzie uczeń powinien zgłosić chęć uczestnictwa w konkursie nauczycielowi, który powinien dokonać formalnego zgłoszenia podopiecznego Komisji Szkolnej, bądź uczeń może zgłosić chęć uczestnictwa w konkursie bezpośrednio tej Komisji. W etapie szkolnym mogą brać udział wszyscy chętni uczniowie, spośród których wyłaniani są reprezentanci do etapu okręgowego.

**3.3.** Uczestnicy zobowiązani są do:

- zapoznania się z regulaminem,
- przestrzegania regulaminu i terminarza Olimpiady,
- sumiennego przygotowania się do poszczególnych etapów Olimpiady,
- wyrażenia zgody na przetwarzanie danych osobowych,
- dokonania opłaty wpisowej 20 zł za uczestnika w etapie szkolnym.

**3.4.** Uczestnik ma prawo do:

- bezpłatnego zakwaterowania i wyżywienia na etapie centralnym,
- składania odwołań od decyzji Komisji Konkursowych na etapie szkolnym do dyrektora szkoły, a na pozostałych etapach do przewodniczącego Komitetu Głównego (patrz § 6).

### **§4. Organizacja zawodów**

**4.1.** Zawody Olimpiady mają charakter indywidualny.

**4.2.** Zawody indywidualne. Zawody są trójstopniowe o zasięgu ogólnopolskim:

I Etap – szkolny - zawody I stopnia.

II Etap – okręgowy - zawody II stopnia.

III Etap – centralny - zawody III stopnia.

Zakończenie olimpiady: rozdanie dyplomów, nagród i zaświadczeń następuje bezpośrednio po zakończeniu etapu centralnego.

#### **4.2.1. Zawody I stopnia**

- Pierwszy etap realizowany jest w szkołach.
- Tematykę i sposób przeprowadzenia eliminacji szkolnych określają Komisje Szkolne w oparciu o treści podstawy programowej i wybranych w danej szkole programów nauczania różnych przedmiotów

obejmujących szeroko rozumianą wiedzę hotelarską – podstawy programowej kształcenia w zawodzie pracownik (pomocniczy) obsługi hotelowej i technik hotelarstwa.

- Zadania do etapu szkolnego opracowują Komisje Szkolne.
- Zawody I stopnia polegają na rozwiązaniu testu pisemnego (ilość pytań zależy od Komisji Szkolnej).
- Komisje Szkolne powiadamiają uczestników I stopnia Olimpiady o wynikach konkursu w ciągu 3 dni od dnia przeprowadzenia zawodów.
- Komisje Szkolne w ciągu siedmiu dni od zakończenia eliminacji szkolnych wysyłają do Komisji Okręgowych i Komitetu Głównego protokół wraz z listą uczestników zakwalifikowanych do II etapu olimpiady.
- Komitet Główny ogłasza listę uczniów zakwalifikowanych do etapu okręgowego do 30 listopada na stronie <https://owh.byd.pl/>
- Do II etapu – okręgowego kwalifikuje się 2 najlepszych uczniów danej szkoły wyłonionych w eliminacjach szkolnych.

#### 4.2.2. Zawody II stopnia

- Eliminacje okręgowe organizowane są przez właściwe Komisje Okręgowe Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
- Tematykę przeprowadzenia eliminacji okręgowych określają podstawy programowe kształcenia w zawodzie pracownik (pomocniczy) obsługi hotelowej i technik hotelarstwa.
- Do końca listopada należy przesłać do Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej wniosek o powołanie Komisji Okręgowej II etapu Olimpiady. Powołanie Komisji Okręgowej jest równoznaczne ze zgodą na przeprowadzenie II etapu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej i tylko w takim przypadku Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej prześle zadania przewidziane dla II etapu oraz wzory niezbędnej dokumentacji.
- Komisje Okręgowe są odpowiedzialne za: organizację i przeprowadzenie etapu okręgowego Olimpiady, komunikacja ze szkołami, których uczniowie zakwalifikowali się do etapu centralnego (sekretarz etapu okręgowego), prowadzenie dokumentacji dotyczącej zawodów okręgowych.
- Sposób przeprowadzenia II etapu ustala Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
- Eliminacje okręgowe polegać będą na rozwiązaniu 60 zadań testowych zamkniętych, umieszczonych na platformie [ckpis.byd.pl](http://ckpis.byd.pl), sprawdzających wiadomości i umiejętności w zawodzie technik hotelarstwa w zakresie planowania i realizacji usług w recepcji oraz obsługi gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie oraz z tematyki wiodącej.
- Za rozwiązanie testu można uzyskać do 60 punktów.
- Kryterium decydującym o zakwalifikowaniu się do etapu centralnego jest liczba uzyskanych punktów.
- Do III etapu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej kwalifikuje się **do 30 osób** z najlepszymi wynikami ze wszystkich okręgów. Ostateczną decyzję o liczbie osób zakwalifikowanych do etapu centralnego podejmuje Komitet Główny Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej (niezwłocznie powiadamia poszczególne Komisje Okręgowe oraz zainteresowane szkoły oraz listę finalistów zamieszcza na stronie <https://owh.byd.pl/>).
- Prace uczestników eliminacji okręgowych nadzoruje Komisja Oceniająca powołana przez Przewodniczącego Komitetu Głównego, w skład której wchodzi:
  1. Przewodniczący – osoba z Komitetu Głównego wskazana przez przewodniczącego Komitetu Głównego
  2. Z-ca przewodniczącego – pracownik naukowy Katedry Usług Turystycznych Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy
  3. Członkowie – wskazani członkowie Komitetu Głównego lub pracownicy Katedry Usług Turystycznych WSG w Bydgoszczy.

#### 4.2.3. Zawody III stopnia

- III etap olimpiady organizowany jest przez Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej z siedzibą w Bydgoszcz.
- Tematykę przeprowadzenia eliminacji okręgowych określają podstawy programowe kształcenia w zawodzie pracownik (pomocniczy) obsługi hotelowej i technik hotelarstwa.
- Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej powołuje Komisję Konkursową do przeprowadzenia etapu centralnego w składzie:
  1. Przewodniczący – pracownik naukowy Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy – Prorektor Agnieszka Walczak-Beszczynska,
  2. Z-ca przewodniczącego – przedstawiciel branży hotelarskiej – Michał Walczak,
  3. Członkowie:

- dwóch nauczycieli, wybranych drogą losowania, spośród opiekunów grup z okręgów uczestniczących w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej, sprawujących funkcję obserwatorów,
- konsultanci językowi – lektorzy języków obcych szkół wyższych: języka angielskiego
- Etap centralny składa się z **części pisemnej** i **części praktycznej**, wyłaniających zwycięzcę **Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej**.
- **Część pisemna** obejmuje rozwiązanie testu, umieszczonego na platformie ckpis.byd.pl, który składa się 60 zadań testowych sprawdzających wiedzę z zagadnień związanych z hotelarstwem we wskazanej literaturze danej edycji olimpiady, w tym 30% z tematyki wiodącej.
- **Część praktyczna** polega na wylosowaniu i wykonaniu dwóch zadań na różnych stanowiskach pracy w obiekcie hotelarskim:
  1. Zadanie praktyczne z obsługi gościa hotelowego w recepcji w wybranym języku obcym (scenka rodzajowa) – (60 pkt),
  2. Zadanie praktyczne z obsługi konsumenta w restauracji – (40 pkt).

**Zadanie dotyczące obsługi gościa w hotelu** sprawdza umiejętności uczestnika w zakresie obsługi gościa w recepcji hotelowej w wybranym języku obcym. Czas wykonania zadania nie powinien przekroczyć 10 minut. Ekspertzi zawodu oraz konsultanci językowi dokonują oceny wg kryteriów zawartych w **załączniku nr 1**.

**Zadanie dotyczące obsługi konsumenta** sprawdza umiejętności obsługi gościa w restauracji i pokoju hotelowym. Czas wykonania zadania nie powinien przekroczyć 15 minut wg kryteriów zawartych w **załączniku nr 2**.

- **Do części praktycznej Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** zostaje zakwalifikowanych 15 uczestników z najwyższą ilością punktów uzyskanych w teście, którzy będą rywalizować o pierwsze miejsce. Osoby te uzyskują tytuł laureata. Komitet Główny listę uczestników zawodów III stopnia zakwalifikowanych do części praktycznej Etapu Centralnego Olimpiady ogłasza w formie komunikatu po sprawdzeniu przez Komisję testu.
- Osoby, które uzyskały taką samą, najniższą liczbę punktów kwalifikujących, ale uniemożliwiającą wyłonienie 15-tki do części praktycznej, zostanie przeprowadzony dodatkowy test. Jeśli nie przyniesie on rozstrzygnięcia, za zgodą Komitetu Głównego Olimpiady w części praktycznej może uczestniczyć większa liczba osób.
- Osoby, które zakwalifikowały się do Etapu Centralnego Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej i uczestniczyły w Etapie Centralnym są finalistami Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
- Komitet Główny ogłasza końcowe wyniki zawodów III stopnia podczas uroczystej gali, z przyznaniem nagród ufundowanych przez sponsorów Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
- Trzech laureatów z najlepszym wynikiem otrzymuje tytuł:
  1. **MISTRZA WIEDZY HOTELARSKIEJ** (laureat który otrzyma największą ilość punktów z części teoretycznej i praktycznej Olimpiady)
  2. **I WICEMISTRZA WIEDZY HOTELARSKIEJ** (laureat z drugim najlepszym wynikiem) ,
  3. **II WICEMISTRZA WIEDZY HOTELARSKIEJ** (laureat z trzecim najlepszym wynikiem).

#### 4.2.4. Na wszystkich etapach olimpiady:

- uczestnik powinien mieć przy sobie dokument potwierdzający tożsamość (legitymacja szkolna, dowód osobisty, paszport),
- zadania teoretyczne są anonimowe,
- odtajnienie danych osobowych następuje po ustaleniu punktacji oraz podjęciu decyzji, co do dopuszczenia autora pracy do następnego etapu Olimpiady.

## §5. Przepisy szczegółowe

**5.1.** Organizatorzy poszczególnych etapów Olimpiady dołożą wszelkich starań, aby w miarę możliwości zorganizować zawody tak, by mogły w nich uczestniczyć osoby niepełnosprawne. Komisje powinny dążyć do organizacji zawodów, noclegów w miejscach dostępnych dla osób niepełnosprawnych. Uczestnictwo osoby niepełnosprawnej powinno być wcześniej zgłoszone właściwej komisji.

**5.2.** Organizatorzy nie przewidują dodatkowych terminów dla uczestników, którzy nie stawią się na zawody w wyznaczonym czasie z powodu nagłego zachorowania lub wypadku losowego.

**5.3.** W przypadku pokrywających się terminów Komitet Główny w porozumieniu z Ministerstwem Edukacji Narodowej oraz organizatorami olimpiady pokrewnych może podjąć decyzję o ewentualnej zmianie terminu olimpiady.

**5.4.** Z uczestnictwa w zawodach zostaną wykluczeni uczestnicy którzy:

- korzystali z niedozwolonej pomocy,
- złamali postanowienia olimpiady,
- zachowują się niezgodnie z ogólnie przyjętymi normami.

**5.5.** Jeśli nieprawidłowości w postępowaniu uczestnika zostaną wykryte po zakończeniu zawodów do 14 dni od wręczenia nagrody, Komitet Główny ma prawo zdyskwalifikować finalistę/laureata olimpiady i odebrać mu przysługujące uprawnienia.

**5.6.** Opóźnienia w przesłaniu dokumentacji do Komisji Okręgowych lub Komitetu Głównego będą przyczyną wykluczenia szkoły z uczestnictwa w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej.

## **§6. Tryb odwoławczy**

**6.1.** Uczestnikowi (i jego opiekunowi), który uważa, że uzyskany przez niego w czasie zawodów wynik nie odzwierciedla poziomu jego odpowiedzi lub zawody poprowadzono z naruszeniem regulaminu, przysługuje prawo do złożenia odwołania.

**6.2.** Odwołanie od decyzji komisji okręgowej lub centralnej składa się do przewodniczącego Komitetu Głównego w terminie 7 dni roboczych od ogłoszenia wyników (decyduje data stempla pocztowego).

**6.3.** Odwołanie składa się na piśmie, przesyłając je listem poleconym na adres Komitetu Głównego. Można je też złożyć osobiście w siedzibie Komitetu Głównego za potwierdzeniem zwrotnym. Odwołanie powinno zawierać dane kontaktowe oraz możliwie szczegółowy opis okoliczności zaistniałego zdarzenia.

**6.4.** Po wpłynięciu odwołania przewodniczący Komitetu Głównego osobiście lub przez wyznaczoną osobę zobowiązany jest do wyjaśnienia wszelkich okoliczności wskazanych w odwołaniu.

**6.5.** Przewodniczący Komitetu Głównego w ciągu 14 dni roboczych od daty otrzymania odwołania rozpatruje je i udziela odpowiedzi na piśmie oraz przesyła ją listem poleconym.

## **§7. Rejestracja przebiegu zawodów**

**7.** Regulamin nie przewiduje rejestracji przebiegu zawodów ani powołania niezależnego obserwatora zewnętrznego.

## **Rozdział III - Uprawnienia i nagrody**

### **§8. Uprawnienia i nagrody**

**8.1.** Uprawnienia laureatów i finalistów, w tym zwolnienie z części pisemnej egzaminu zawodowego, określa art. 44zzw ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 1327).

**8.1.1** Laureaci i finaliści olimpiady mogą być zwolnieni w części lub w całości z egzaminów wstępnych do szkół wyższych na kierunek zgodny z profilem olimpiady, na mocy uchwał senatów poszczególnych uczelni, podjętych zgodnie z przepisami ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 85 z późn. zm.).

**8.1.2** Potwierdzeniem uzyskania uprawnień oraz statusu laureata i finalisty jest zaświadczenie, którego wzór stanowi załącznik do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 1036).

**8.2.** Laureaci i finaliści olimpiady, zależnie od zajętego miejsca, mogą otrzymać nagrody i wyróżnienia.

## **Rozdział IV - Olimpiada międzynarodowa**

### **§9. Udział uczestników w olimpiadzie międzynarodowej**

**9.** Nie przewiduje się udziału uczniów w olimpiadzie międzynarodowej.

## **Rozdział V - Postanowienia końcowe**

### **§10. Postanowienia końcowe**

**10.1.** Udział w zawodach pierwszego stopnia oznacza zgodę własną na przetwarzanie danych osobowych w stopniu niezbędnym do postępowania kwalifikacyjnego i dokumentowania przebiegu zawodów, a także na publikowanie wyników zawodów (w przypadku uczestnika niepełnoletniego konieczna jest zgoda rodziców/opiekuna prawnego). Komitet Główny i Komisje Okręgowe mogą ujawnić dane osobowe i wizerunek uczestnika zawodów w celach informacyjnych związanych z jej organizacją i przebiegiem za pomocą środków masowego przekazu, w tym mediów elektronicznych.

**10.2.** Komitet Główny ma prawo dokonywać w niniejszym regulaminie zmian niesprzecznych z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 1036).

**10.3.** Decyzje w sprawach nieobjętych powyższym regulaminem podejmuje Komitet Główny w porozumieniu z organizatorem.

## **Załącznik nr 1**

**Kryteria brane pod uwagę przez jury przy ocenie umiejętności ucznia w pracy recepcji w języku obcym - scenka, czas trwania - 10 minut.**

I. WYGLĄD ZEWNĘTRZNY zgodnie z obowiązującymi zasadami w hotelarstwie (5 pkt)

- strój, włosy, ręce, biżuteria, makijaż, obuwie, identyfikator

II. PREZENTACJA W JĘZYKU OBCYM

1. POPRAWNOŚĆ JĘZYKOWA - (20 pkt )

- użycie słownictwa zawodowego,
- płynność dialogu z gościem,
- stosowanie form grzecznościowych.

2. SPOSÓB ROZWIĄZANIA PROBLEMU (20 pkt)

- profesjonalizm,
- pomysłowość,
- dbałość o wizerunek hotelu,
- dbałość o interes hotelu,
- dbałość o zadowolenie gościa.

3. UMIEJĘTNOŚCI PRACY W RECEPCJI (15 pkt)

- fachowość,
- uprzejmość,
- asertywność,
- skłonność do pomocy,
- mowa ciała.

**Każdy uczestnik może uzyskać maksymalnie 60 pkt.**

## **Załącznik nr 2**

**Kryteria brane pod uwagę przez jury przy ocenie umiejętności nakrycia stołu i obsługi gościa w restauracji i pokoju hotelowym.**

**Czas wykonywania zadania - 15 min.**

### **1.SPOSÓB NAKRYCIA STOŁU (15 pkt)**

- dekoracja stołu, sprawdzenie zastawy,
- prawidłowość doboru porcelany, szkła, sztućców do wylosowanego menu,
- prawidłowość ustawienia porcelany, szkła, sztućców w zależności od menu.

### **2.ORGANIZACJA PRACY NA STANOWISKU (20 pkt)**

- rytmiczność pracy,
- sposób obsługi i kierunek poruszania się,
- sposób przygotowania i przenoszenia naczyń, porcelany, szkła, sztućców na stół,
- optymalizacja drogi: stół – pomocnik kelnerski.

### **3.WYGLĄD (5 pkt)**

- strój, włosy, biżuteria, makijaż, obuwie.

**Każdy uczestnik może uzyskać maksymalnie 40 pkt.**