**湖南省教育后勤协会接待服务与商贸专业委员会**

**岗位技能竞赛管理实施办法**

为促进我省教育宾馆在餐饮、客房管理及服务工作方面的研讨和交流，展示各自在餐饮、客房接待服务工作中的优秀成果和教育文化特色，充分调动一线员工爱岗敬业、注重交流、努力学习并不断提高专业服务技能的积极性和创造性，推动教育接待餐饮、客房服务工作水平的整体提升，湖南省教育后勤协会接待服务与商贸专业委员会将定期举行岗位技能竞赛，以下是相关细则：

1. 比赛项目

中式烹饪、中餐宴会创意摆台、标准中式铺床和开夜床。

1. 比赛奖项

设特金奖、金奖、最佳菜品创新奖、最佳厨师奖、最佳宴席摆台创意奖、最佳服务奖、最佳夜床创意奖、最佳中式铺床奖和最佳组织奖等多个奖项。

1. 比赛时间

与中国教育后勤协会接待服务分会岗位技能竞赛同步，我省岗位技能竞赛同时也是国赛的选拔赛，原则上在省赛表现特别突出的选手推荐参加国赛。

1. 比赛地点

由具有自营宾馆、酒店和实训基地等硬件设施的学校或有承办条件的社会企业承办，且餐饮、客房同期分区进行。

五、比赛费用

实行以会养会，由湖南省教育后勤协会向参赛单位收取会务费，专款专用。